

UDC 633.853.52 : 664.841.655
X 11



中华人民共和国国家标准

GB 8612—88

豆制食品业用大豆

Soybean for soybean industry

1988-01-25 发布

1988-07-01 实施

国家标准局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
豆制食品业用大豆
GB 8612—88

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1988年8月第一版 2005年8月电子版制作

*

书号: 155066·1-23713

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

豆制食品业用大豆

Soybean for soybean industry

本标准适用于豆制食品业用大豆。

1 技术条件

1.1 豆制食品业用大豆以净粮水溶性蛋白含量分等。等级指标及其他质量指标见下表。

水溶性蛋白(干基) %		杂 质 %	水 分 %	子叶变色粒 %	病斑粒与霉 变粒合计 %	虫蚀粒与破 碎粒合计 %	色泽、气味
等级	最低指标						
1	34.0	≤1.0	≤14.0	≤5.0	≤2.0	≤10	正常
2	32.0						
3	30.0						

1.2 低于3等的大豆为等外大豆，等外大豆不作豆制食品业用。

1.3 大豆种皮脱落、子叶完整，以及种皮生有白蒲未伤及子叶的均属好粒。

1.4 大豆子叶变色粒最高限度为20%，超过20%的不作豆制食品原料。

1.5 动植物检疫项目按国家有关规定执行。

1.6 卫生标准按GB 2715—81《粮食卫生标准》，GB 2761—81《食品中黄曲霉毒素B₁允许量标准》，GB 4790—84《粮食中二溴乙烷残留量卫生标准及检验方法》，GB 4809—84《食品中氟允许量标准》，GB 5127—85《食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷允许残留量卫生标准》执行。

2 名词解释

2.1 子叶变色粒：经过高温烘烤，子叶用肉眼可见为红色至褐色的籽粒。

2.2 霉变粒与病斑粒：按照GB 1352—86《大豆》关于霉变粒、病斑粒的解释执行。

2.3 破碎粒与虫蚀粒：按照GB 1352—86关于破碎粒、虫蚀粒的解释执行。

2.4 杂质：按照GB 1352—86关于杂质的解释执行。

2.5 色泽、气味：按照GB 1352—86关于色泽、气味的解释执行。

3 检验方法

3.1 扦样

按照GB 5491—85《粮食、油料检验 扦样、分样法》执行。

3.2 水溶性蛋白

按照GB 5511—85《粮食、油料检验 粗蛋白质测定法》中附录A《大豆水溶性蛋白质测定法》执行。

3.3 杂质测定