



中华人民共和国国家标准

GB 10460—89

豌豆

Peas

1989-03-22发布

1989-10-01实施

国家技术监督局 发布

豌豆

GB 10460—89

Peas

1 主题内容与适用范围

本标准规定了豌豆的分类、质量指标、检验方法及包装、运输和储存要求。

本标准适用于收购、销售、调拨、储存、加工和出口的商品豌豆，不适用于豌豆中的名贵品种。

2 引用标准

GB 2715 粮食卫生标准

GB 5009.36 粮食卫生标准的分析方法

GB 5491 粮食、油料检验 扦样分样法

GB 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法

GB 5493 粮食、油料检验 类型及互混检验法

GB 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法

GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法

3 名词术语

3.1 纯粮率：净试样重量减二分之一不完善粒重量，占试样重量的百分率。

3.2 不完善粒：不完善但尚有食用价值的颗粒，包括下列几种：

3.2.1 未熟粒：籽粒不饱满，皱缩达粒面二分之一以上，与正常粒显著不同的颗粒。

3.2.2 病斑粒：粒面有病斑，伤及子叶的颗粒。

3.2.3 破损粒：子叶残缺、横断、破碎的颗粒。

3.2.4 生芽粒：芽或幼根突破种皮的颗粒。

3.2.5 霉变粒：粒面生霉，或子叶变质的颗粒。

3.3 虫蚀粒：被虫蛀蚀，伤及子叶的颗粒。

3.4 杂质：通过规定筛层和无使用价值的物质，包括下列几种：

3.4.1 筛下物：通过直径3.0 mm 圆孔筛的物质。

3.4.2 无机杂质：泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。

3.4.3 有机杂质：无食用价值的豌豆粒、异种粮粒及其他有机物质。

3.5 气味、口味：一批豌豆的综合色泽和气味。

4 分类

根据豌豆种皮的颜色分为以下三类：

4.1 白色豌豆：种皮为白色、乳白色、粉红色的豌豆占95%及以上。

4.2 其他纯色豌豆：种皮颜色相同的豌豆占95%及以上。

4.3 杂色豌豆：不符合以上两类的豌豆。

5 质量指标

5.1 各类豌豆按净粮纯粮率分等,各等质量指标见下表:

等 级	纯粮率, %	杂 质 %	水 分 %	色泽、气味
	最低指标			
1	98.0	1.0	13.5	正常
2	95.0			
3	92.0			

5.2 各类豌豆以二等为计价标准。

5.3 虫蚀粒限度为5.0%,超过部分处理办法由各省、自治区规定。

5.4 卫生指标:符合 GB 2715及有关规定。

5.5 植物检疫:按国家有关规定执行。

6 检验方法

6.1 豌豆样品的扦取和分样:按 GB 5491执行。

6.2 分类检验:按 GB 5493执行。

6.3 纯粮率、杂质的检验:按 GB 5494执行。

6.4 虫蚀粒检验:从检验过不完善粒的样品中,不加选择的数取试样100粒,先从外观鉴定虫蚀粒,外观鉴别不准的再用小刀剖粒检验,依下列公式计算虫蚀粒百分率。

$$\text{虫蚀粒}(\%) = \frac{n}{W} \times 100$$

式中: n ——虫蚀粒粒数;

W ——试样粒数。

6.5 水分的测定:按 GB 5497执行。

6.6 气味、口味的鉴定:按 GB 5492执行。

6.7 卫生项目测定:按 GB 5009.36执行。

7 包装、运输和储存

豌豆的包装、运输和储存,必须符合保质、保量、运输安全和分类分等储存的要求,严防污染。

附加说明:

本标准由商业部粮食储运局提出并归口。

本标准由湖北省粮食局、四川省粮食局、陕西省粮食局、河北省粮食局负责起草。

本标准由商业部粮食储运局检验处负责解释。

本标准主要起草人王德民、梁尚芬、张普民、杜明爱、田祖恩。