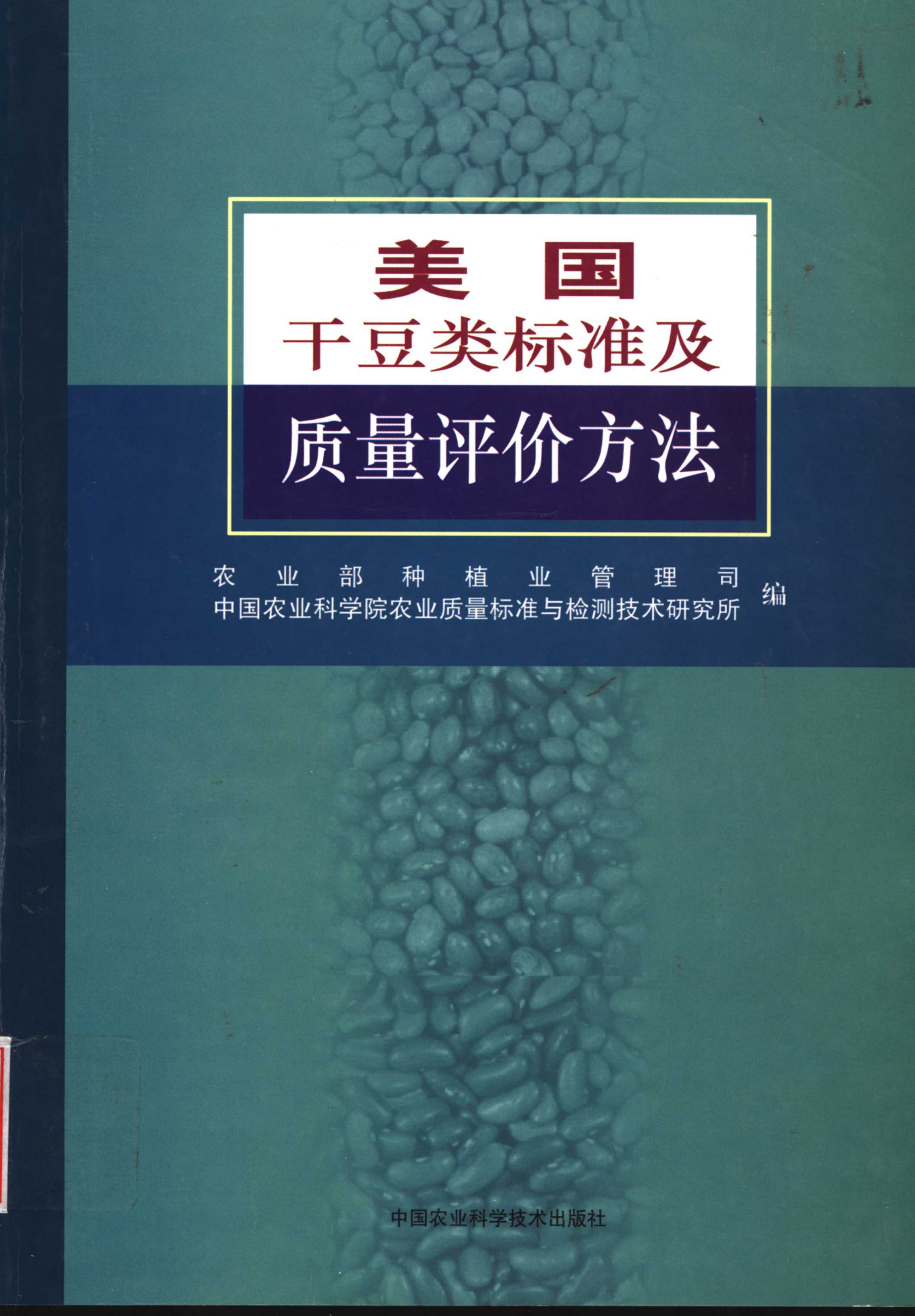


The background of the book cover is a close-up photograph of green beans, arranged in a vertical column in the center. The beans are a vibrant green color and have a slightly glossy texture. The background is a solid dark green color.

美 国 干豆类标准及 质量评价方法

农 业 部 种 植 业 管 理 司 编
中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所

中国农业科学技术出版社

美国干豆类标准及 质量评价方法

农 业 部 种 植 业 管 理 司 编
中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所

江苏工业学院图书馆
藏书章

中国农业科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

美国干豆类标准及质量评价方法/农业部种植业管理司, 中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所编. —北京: 中国农业科学技术出版社, 2004.6

ISBN 7-80167-645-9

I. 美... II. ①农...②中... III. ①豆类作物—质量检验—标准—美国②豆类作物—质量—评价—美国 IV. S52-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 026579 号

美国干豆类标准及质量评价方法

责任编辑	张孝安
责任校对	贾晓红
出版发行	中国农业科学技术出版社 邮编: 100081 地址: 北京市海淀区中关村南大街 12 号 电话: (010) 68919708; 68975144 传真: (010) 68975144; 62189014 E-mail: zxa2003@sohu.com
经 销	新华书店北京发行所
印 刷	北京金鼎彩色印刷有限公司
开 本	850mm×1168mm 1/32 印张: 6.5
印 数	1~1100 册 字数: 142 千字
版 次	2004 年 6 月第 1 版 2004 年 6 月第 1 次印刷
定 价	40.00 元

© 版权所有 侵权必究

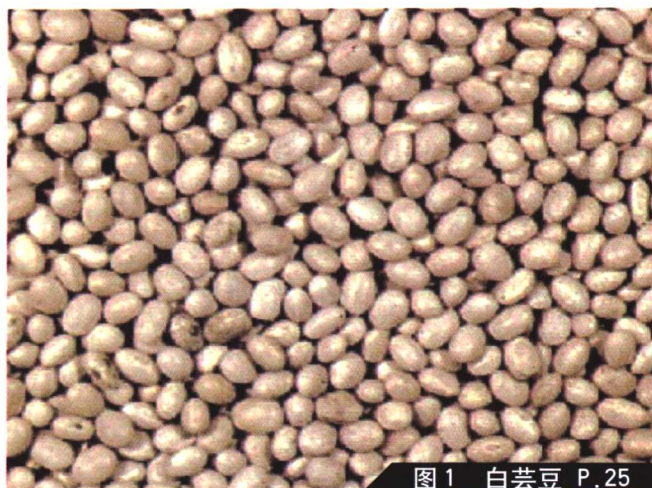


图1 白芸豆 P.25

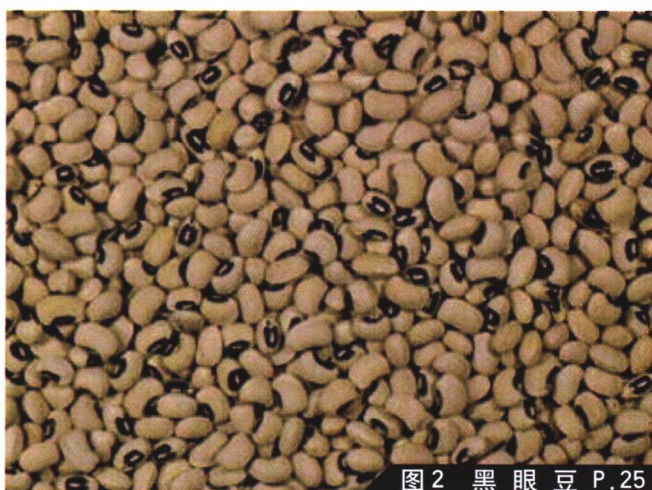


图2 黑眼豆 P.25



图3 茶色豆 P.25

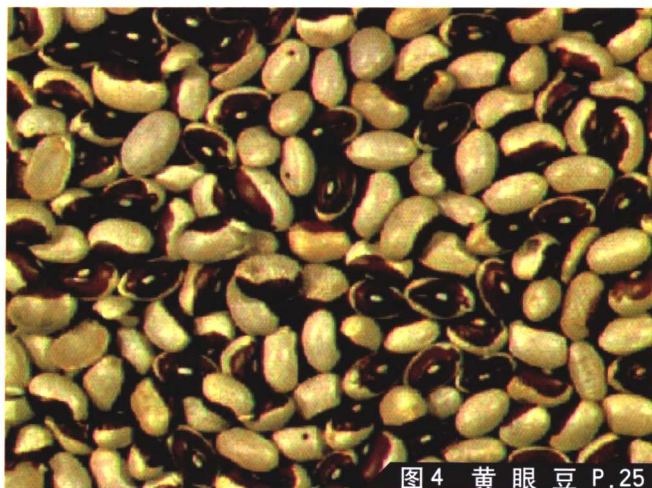


图4 黄眼豆 P.25



图5 花芸豆 P.25



图6 葫芦豆 P.26

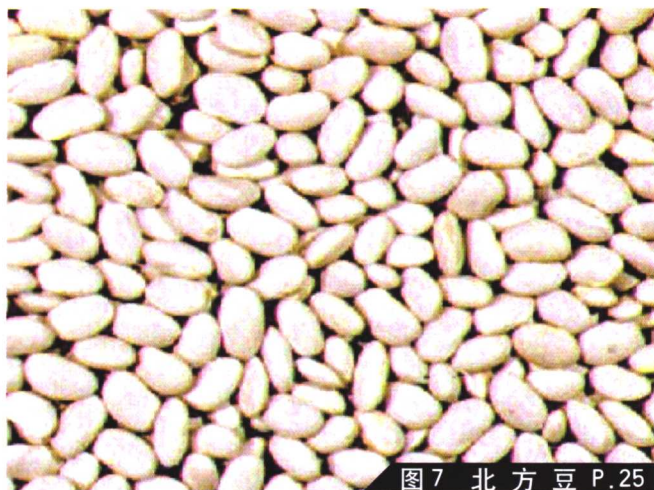


图7 北方豆 P.25



图8 小白芸豆 P.25



图9 大白芸豆 P.26



图 10 淡红色芸豆 P.26



图 11 深红色芸豆 P.26



图 12 小红芸豆 P.26



图 13 粉色芸豆 P.26



图 14 黑芸豆 P.26



图 15 绿豆 P.26



图 16 大利马豆 P.26

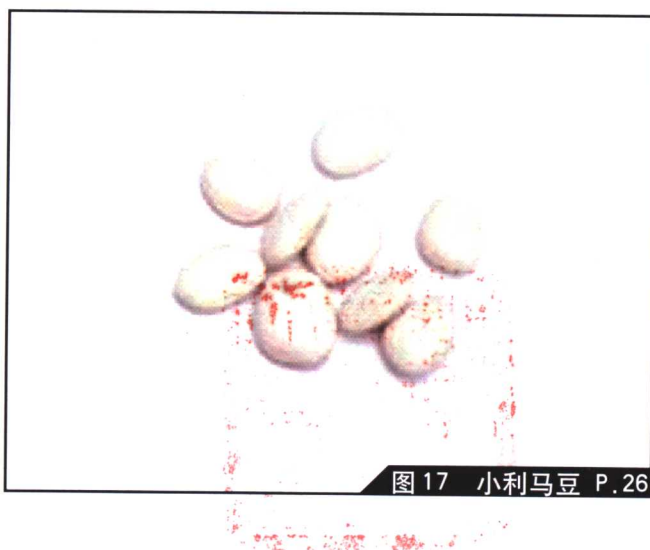


图 17 小利马豆 P.26

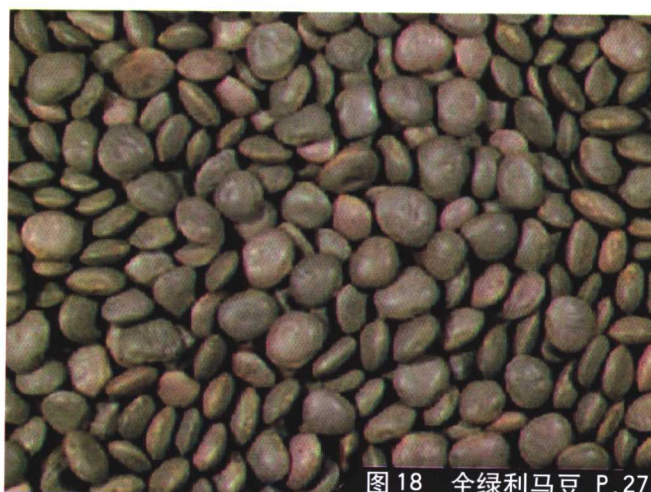


图 18 全绿利马豆 P.27

《美国干豆类标准及质量评价方法》

编 委 会

主 任：朴永范

副主任：封槐松 李昌健

委 员：王步军 钱永忠 曾令清 何才文

《美国干豆类标准及质量评价方法》

翻译编辑组

主 编：王步军

副 主 编：钱永忠 宗绪晓

编译人员：王步军 祁葆滋 李 艳 林 夕 蒋国华
杨秀兰 武 力 李静梅 张德贵 宋敬可
王 爽 周桂英 吴丽娜 陆 伟 陈 虹
胡学旭

前 言

我国加入 WTO 以后，农产品市场加速融入统一的国际大市场。我国农产品在获得进入国际市场机会的同时，也将面临国外农产品进入国内市场的挑战。在统一的国际大市场中，只有优质、安全的农产品才有资格参与竞争，质量安全相同的条件下，价格低廉的农产品生产者将是竞争的胜者。

为了提高我国农产品的国际竞争力，必须深入研究影响我国农产品国际竞争力的关键因素——国外农产品质量标准和质量评价方法。了解和借鉴先进国家的农产品质量标准和质量评价方法，对于建立和完善我国农产品质量标准和质量评价体系及方法，加快与国际接轨和提高我国农产品在国际市场上的竞争能力，具有重大的现实意义。

美国的农产品以优质安全著称于世，并且已经占领了世界许多国家的市场。这与美国有系统和科学的农产品质量标准及严格一致的质量评价方法密切相关。根据农业部种植业管理司和中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所的部署，农业部谷物品质监督检验测试中心承担了对美国农产品官方标准和质量评价方法的研究工作。我们在广泛收集资料的基础上，对美国的农产品标准和质量评价方法进行了分析和研究，继《美国谷物标准及质量评价方法》编译出版之后，又编译了美国的干豆类标准和相应的质量评价方法。希望能为我国从事农产品贸易、农产品质量标准的制定和修订以及农产品质量评价的行业提供更加全面的参考，为进一步提高我国农产品的质量安全水平服务。

本书共 10 章，第 1 章至第 4 章分别是美国的干菜豆标准、整粒干豌豆标准、豌豆瓣标准和小扁豆标准；第 5 章至第 10 章是上述豆类的美国官方质量评价方法。

由于资料收集方面的限制和我们的研究工作深度不够，书稿中可能会有欠完整和欠准确之处，敬请同行专家和读者予以指正。

编委会

2004 年 3 月

目 录

第 1 章	美国干菜豆 (beans) 标准	(1)
第 2 章	美国整粒干豌豆 (whole dry peas) 标准	(11)
第 3 章	美国豌豆瓣 (split peas) 标准	(17)
第 4 章	美国小扁豆 (lentils) 标准	(21)
第 5 章	美国干菜豆质量评价方法	(25)
第 6 章	美国脱壳豌豆质量评价方法	(42)
第 7 章	美国不含机检杂质豌豆质量评价方法	(54)
第 8 章	美国豌豆瓣质量评价方法	(66)
第 9 章	美国脱壳小扁豆质量评价方法	(77)
第 10 章	美国不含机检杂质小扁豆质量评价方法	(87)

第 1 章 美国干菜豆 (beans) 标准

(1997 年 11 月 10 日起生效)

1 定义

1.1 干菜豆 beans

脱壳粮用和菜用的整粒、破碎粒和裂开粒食用干豆。

1.2 分类 classes

注：用一个品种名称作为菜豆的分类名称并不意味类型中品种的纯度。

菜豆分为以下几个类型，除混合菜豆外，每一类型中可含有不超过 2.0% 的对比类型菜豆和不超过 15.0% 其他类型菜豆的混合物。

1.2.1 白芸豆 pea beans

白色的小粒菜豆类型，也叫海军豆。

1.2.2 黑眼豆 blackeye beans

脐环呈褐色和紫色的豇豆也属此类。

1.2.3 茶色豆 cranberry beans

也叫斑点茶色豆和蔓生豆，脐环呈橘黄色。

1.2.4 黄眼豆 yelloweye beans

种皮白色，仅种脐及其附近占种子表面 1/4 的面积上呈不同颜色。

1.2.5 花芸豆 pinto beans

包括墨西哥花芸豆但不包括墨西哥红色花芸豆。

1.2.6 葫芦豆 marrow beans

不包括红葫芦豆。

1.2.7 北方豆 great northern beans

大粒白芸豆。

1.2.8 小白芸豆 small white beans

白色的小粒菜豆类型，不包括宽叶菜豆。

1.2.9 扁小白芸豆 flat small white beans

比小白芸豆稍大，但粒型明显扁平的菜豆类型。

1.2.10 大白芸豆 white kidney beans

多花菜豆中的大白芸豆。

1.2.11 淡红色芸豆 light red kidney beans

1.2.12 深红色芸豆 dark red kidney beans

1.2.13 小红芸豆 *small red beans*

也叫墨西哥小红芸豆、加州小红芸豆和爱达荷小红芸豆。

1.2.14 粉色芸豆 *pink beans*

1.2.15 黑芸豆 *black beans*

1.2.16 绿豆 *mung beans*

中国红小豆也归于此类。

1.2.17 其他菜豆 *miscellaneous beans*

在本标准中,不是上述类型的菜豆划分为其他菜豆,应根据普遍接受的商品名称进行分类和命名。

1.2.18 大利马豆 *large lima beans*

大粒的利马豆。

1.2.19 小利马豆 *baby lima beans*

小粒的利马豆。

1.2.20 其他利马豆 *miscellaneous lima beans*

不能归于大利马豆或小利马豆的利马豆类型,应根据其普遍接受的商业名字进行分类和命名。

1.2.21 混合菜豆 *mixed beans*

不属于上述所列类型的任何菜豆的混合物。

1.3 等级 *grades*

等级应为数量等级、次等、样品等和特别等。

1.4 完好菜豆 *sound beans*

无瑕疵的菜豆。

1.5 瑕疵 *defects*

小利马豆和其他利马豆的瑕疵是指损伤利马豆、对比类型利马豆和杂质。所有其他类型菜豆的瑕疵是指破裂菜豆、损伤菜豆、对比类型菜豆和杂质。

1.6 豆瓣 *splits*

豆瓣是指未损伤的、等于或小于整粒菜豆 3/4 的菜豆,包括任何两瓣子叶裂开的但仍松散地连在一起形成的完好菜豆。

1.7 损伤菜豆 *damaged beans*

由于霜冻、恶劣天气、感病、豆象或其他害虫,以及其他原因而损伤的整粒菜豆和菜豆碎片。

1.8 严重损伤菜豆 *badly damaged beans*

由于霜冻、恶劣天气、感病、豆象或其他害虫,以及其他原因而完全损伤或变色的整粒菜豆和菜豆碎片。

1.9 杂质 *foreign materials*

包括石块、污物、杂草种子、谷物、小扁豆、豌豆及除菜豆之外的所有其他物质。

1.10 石子 stones

坚硬的土块或矿物质及其在水中不易解体的其他类似坚硬物质。

1.11 对比类型菜豆 contrasting classes

颜色、大小或形状不同于所命名之类型的其他类型菜豆。

1.12 混合菜豆 classes that blend

颜色、大小或形状与所命名之类型相似的其他类型的完好菜豆，包括在黄眼豆类型中大小和形状与黄眼豆相似的白色豆。

1.13 破碎菜豆 broken beans

缺失小于整粒菜豆 1/4，或脱落 1/4（含）以上种皮的完好菜豆。

1.14 起泡菜豆 blistered beans

严重起泡或胀破种皮的完好菜豆。

1.15 起皱菜豆 wrinkled beans

种皮严重起皱和/或严重弯曲或变形的完好菜豆。

1.16 有豆象菜豆 weevily beans

有活豆象或其他对储存菜豆有害的活害虫的菜豆，或者含有被豆象蛀过的菜豆。

1.17 明显被豆象蛀过的菜豆 clean - cut weevil - bored beans

被豆象蛀过，留下了一个明显的孔洞，但没有幼虫、网状物、垃圾、霉菌或污点的菜豆。

1.18 精选菜豆 well screened

精选菜豆作为一般感官指标，指大小一致的菜豆，不含有通过使用适当的筛子，以筛选或碾磨的普通程序很容易除去的小粒菜豆、皱缩菜豆、未发育成熟的菜豆、破裂菜豆、破碎菜豆、大粒菜豆和杂质。

1.19 30/64 英寸筛子 30/64 sieve

0.0319 英寸 (0.810 毫米) 厚、筛孔直径为 0.4687 英寸 (11.906 毫米) 的圆孔金属筛子，筛孔中心至相邻筛孔中心的距离为 11/16 英寸 (17.463 毫米)，相邻的两排筛孔相互交错。

1.20 28/64 英寸筛子 28/64 sieve

0.0319 英寸 (0.810 毫米) 厚、筛孔直径为 0.4375 英寸 (11.113 毫米) 的圆孔金属筛子，筛孔中心至相邻筛孔中心的距离为 19/32 英寸 (15.081 毫米)，相邻的两排筛孔相互交错。

1.21 24/64 英寸筛子 24/64 sieve

0.0319 英寸 (0.810 毫米) 厚、筛孔直径为 0.3750 英寸 (9.525 毫米) 的圆孔金属筛子，筛孔中心至相邻筛孔中心的距离为 17/32 英寸 (13.494 毫米)，相邻的两排筛孔相互交错。

2 标准应用原则

2.1 测定基础

颜色（包括异色）的检验基于不含瑕疵粒的菜豆，所有其他检验基于整个菜豆样品。

2.2 百分率

所有百分率的测定应以重量为基础,按照每个质量指标的要求,保留整数、1位小数或2位小数。

2.3 水分

含水量的测定应该使用美国农业部联邦谷物检验局批准的设备和程序进行,或者使用其他任何能得到相同结果的设备和方法。

3 等级、等级要求和等级标识

3.1 美国各类型干菜豆的等级和等级要求,见表1-1至表1-9。

表1-1 美国茶色豆的等级和等级要求

等级	一般外观	最大百分率限量						
		含水量 ¹	总瑕疵粒 (总损伤粒、总杂质、对比类型、破裂粒)	总损伤粒	杂质		对比类型 ²	混合类型 ³
					总量 (包括石块)	石块		
1等	特别等“异色”	18.0	4.0	2.0	0.5	0.2	0.5	0.5
2等	应在除去总瑕疵	18.0	6.0	4.0	1.0	0.4	1.0	10.0
3等	粒后才能适用	18.0	8.0	6.0	1.5	0.6	2.0	15.0
次等		18.0						
样品等		18.0						

美国次等菜豆:

不符合美国1等至3等要求和样品等的菜豆。除符合美国样品等的菜豆外,非精选菜豆也是美国次等菜豆。

美国样品等菜豆:

有霉味、酸味、发热、受恶劣天气影响或长满豆象的菜豆;具有任何商业上不允许气味的菜豆;含有害虫网状物、废弃物、动物污物、任何不知名杂质、碎玻璃或金属碎片的菜豆;明显劣质的菜豆。

注1:水分含量超过18.0%的菜豆定为“高水分菜豆”;

注2:对比类型含量超过2.0%的菜豆定为“混合菜豆”;

注3:混合类型含量超过15.0%的菜豆定为“混合菜豆”。