



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3127—2023

鹰 嘴 豆

Chickpea

2023-11-14 发布

2024-05-14 实施

国家粮食和物资储备局 发布
中国标准出版社 出版

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：新疆维吾尔自治区粮油产品质量监督检验站、北京市食品检验研究院(北京市食品安全监控和风险评估中心)、昌吉回族自治州粮油购销(集团)有限责任公司。

本文件主要起草人：马宏、芮琴、杨美娟、李江红、刘君丽、赵琪琪、舒媛洁、阿孜古丽、赵亚霞、李文。

鹰 嘴 豆

1 范围

本文件规定了鹰嘴豆的质量要求、检验规则以及标签标识、包装、储存和运输等内容,描述了相应的检验方法。

本文件适用于收购、储存、运输、加工和销售的鹰嘴豆。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 22725 粮油检验 粮食、油料纯粮(质)率检验

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鹰嘴豆 chickpea

豆科草本植物栽培鹰嘴豆(*Cicer arietinum* L.)荚果的种子,表面有尖锐突起形似鹰嘴。

注:鹰嘴豆又称鸡豆、脑豆子和桃豆等。

3.2

纯粮率 pure grain percent

除去杂质的鹰嘴豆籽粒(其中不完善粒折半计算)占试样的质量分数。

3.3

杂质 foreign matter

除鹰嘴豆粒以外的其他物质及无使用价值的鹰嘴豆粒。

注:包括筛下物和无机杂质、有机杂质。

3.4

色泽、气味 colour and odour

一批鹰嘴豆固有的综合颜色、光泽和气味。

4 技术要求

4.1 质量要求

鹰嘴豆质量要求按表 1,其中纯粮率为定等指标。

表 1 鹰嘴豆质量要求

等级	纯粮率/%	杂质含量/%		水分含量/ %	色泽、气味
		总量	其中:无机杂质含量		
1	≥98.0	≤1.0	≤0.5	≤12.0	正常
2	≥95.0				
3	≥92.0				
等外	<92.0				

4.2 食品安全要求

鹰嘴豆应符合相关食品安全国家标准规定。

5 检验方法

- 5.1 纯粮率检验:按 GB/T 22725 执行。
- 5.2 杂质检验:按 GB/T 5494 执行。
- 5.3 水分检验:按 GB 5009.3 执行。
- 5.4 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样。

按 GB/T 5491 执行。

6.2 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

6.3 产品组批

同品种、同等级、同批次、同收获年份、同储存条件的产品为一批。

6.4 判定规则

纯粮率应符合表 1 中相应等级的要求,其他指标按国家有关规定执行。纯粮率低于 3 等,其他指标符合本文件规定的,判定为等外级鹰嘴豆。

7 标签标识

- 7.1 销售包装鹰嘴豆的标签,应符合 GB 7718 规定。
- 7.2 非零售鹰嘴豆应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、等级、产地、重量、收获年度。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装应清洁、牢固、无破损,缝口严密、结实,应符合 GB/T 17109 的要求。

8.2 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内,不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

8.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具,运输过程中应注意防止雨淋和被污染。不应与有毒有害物质混装运输。
