



团 体 标 准

T/CCPITCSC XXXX—2026

林甸红小豆

Lindian adzuki bean

(征求意见稿)

2026 – XX – XX 发布

2026 – XX – XX 实施

中国国际贸易促进委员会商业行业委员会 发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 自然环境和栽培技术	2
4.1 自然环境	2
4.2 栽培技术	2
5 质量要求	3
5.1 感官指标	3
5.2 等级指标	3
5.3 理化指标	4
5.4 卫生指标	4
5.5 植物检疫	4
5.6 净含量偏差	4
6 检验方法	4
6.1 感官指标	4
6.2 等级指标	4
6.3 理化指标	5
7 检验规则	5
7.1 一般规则	5
7.2 扦样和分样	5
7.3 产品组批	6
7.4 检验分类	6
7.5 判定规则	6
8 标签、包装、贮藏和运输	6
8.1 标签	6
8.2 包装	6
8.3 贮藏	6
8.4 运输	6
参考文献	7

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。

本文件由中国国际贸易促进委员会商业行业委员会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

林甸红小豆

1 范围

本文件规定了林甸红小豆的术语和定义、自然环境和栽培技术、质量要求、检验方法、检验规则及标签、包装、贮存和运输等要求。

本文件适用于黑龙江省大庆市林甸县行政区域内生产的商品红小豆。

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 2715 粮食卫生标准
GB 3095 环境空气质量标准
GB 4404.2 粮食作物种子 第2部分：豆类
GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB/T 5490 粮食检验 一般规则
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
GB/T 5493 粮食、油料检验 类型及互混检验法
GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
GB/T 5519 粮食和油料千粒重的测定法
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 20442 地理标志产品 宝清红小豆
GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB 7718 预包装食品标签通则
NY/T 599 红小豆
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

NY/T 599界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

林甸红小豆 *Lindian adzuki bean*

在黑龙江省大庆市林甸县区域内，按照本文件进行生产、管理，其质量符合本文件要求的红小豆。

3.2

豆沙 *bean paste*

将红小豆按规定工艺，通过浸泡、蒸煮、脱皮、过筛后得到的物质。

[来源：GB/T 20442-2006, 4.2]

4 自然环境和栽培技术

4.1 自然环境

4.1.1 气候

北温带大陆性季风气候，四季分明，属黑龙江省第三积温带；年均气温4℃，年均有效积温2500 - 2600℃（多数乡镇2550℃），无霜期125 - 130天（年均约129天）；年均降水量417.2毫米，降水集中夏季，年均日照2807小时。

4.1.2 土壤

全县六大土类，以碳酸盐黑钙土、草甸黑钙土为主，黑土层15 - 37cm，土质疏松肥沃、土层深厚；草甸土占比16.1%，碱土/盐土合计约4%，沼泽土、风砂土合计约8.4%。土壤呈弱碱性，pH值7.8 - 8.7，质地为壤土/粘壤土；黑钙土区有机质1.8% - 3.0%，全氮0.12% - 0.18%，有效磷10 - 25mg/kg，速效钾150 - 250mg/kg。

4.1.3 环境空气

本区域环境空气符合GB 3095中规定。

4.2 栽培技术

4.2.1 选茬

忌重茬、迎茬，严禁选择大豆、芸豆、豇豆等豆科作物茬口，避免根腐病、枯萎病、土传线虫爆发导致大幅减产；首选玉米茬，其次为小麦茬、谷子茬，这类茬口地力适中、杂草少、病害轻，也可选择高粱茬等禾本科作物茬口，推荐“玉米→珍珠红小豆→玉米/谷子”的轮作模式，兼顾防病与地力养护。

4.2.2 选种

4.2.2.1 品种

选用“珍珠红”品种，品种特性应满足籽粒圆整、色泽鲜亮、百粒重8.5-13.5g，具备耐盐碱、抗倒伏和中早熟特性。

4.2.2.2 种子质量

种子质量应符合GB 4404.2中4.3对赤豆的规定，各项指标如下：

- a) 纯度 $\geq 96\%$ ；
- b) 净度 $\geq 99\%$ ；
- c) 发芽率 $\geq 85\%$ ；
- d) 水分 $\leq 13\%$ 。

种子清选时，应剔除霉变、虫蛀、瘪粒、破损籽粒。

应优先从正规农资经营机构、种子经营单位采购原种；自留种子应单独收获、单独贮藏，每3年更换一次原种，防止品种退化。

4.2.3 选地

结合林甸县易内涝、土壤偏碱的特点，选地需遵循“岗平、排水好、土质优”的核心要求。优先选取地势较高、平坦开阔、排水顺畅的地块，杜绝低洼泡沼边、积水地块，防止烂根死苗；土质以黑钙土、壤土、砂壤土为佳，土层深厚、疏松透气，土壤pH值控制在7.0-8.5，避开重度盐碱地、重粘土、纯风砂土，同时不选前茬喷施过长残效除草剂的地块，避免药害僵苗。

4.2.4 播种

4.2.4.1 播种时间

定在6月上旬至6月中旬，待土壤温度稳定通过8-10℃以上再播种，结合当年气温灵活调整，避开低温冻害。

4.2.4.2 播种深度

播种深度5厘米左右，镇压后保持3-4厘米，保证出苗整齐。

4.2.4.3 种植密度

采用双排播种方式，株距15公分，每穴播1株，合理密植保障通风透光。

4.2.4.4 播前处理

播种前1-3天进行种子包衣，选用豆类专用种衣剂，可搭配根瘤菌剂，阴干后播种，防病害、促壮苗，包衣种子严禁暴晒、食用。

4.2.4.5 封闭除草

播种后3天左右喷施封闭除草剂，每垧用72%乙丙甲草胺1800克+75%噻吩磺隆40克，均匀喷雾形成药膜。

4.2.5 田间管理

4.2.5.1 苗后除草

红小豆苗长至3叶一心期，喷施氟磺胺草醚烯草酮合剂，每垧用量2千克左右，实现禾本科、阔叶杂草通杀，严格把控用药时期，避免药害。

4.2.5.2 叶面追肥

全程喷施三遍叶面肥，兼顾营养补给与生长调节：初花期喷第一遍，促进花芽分化；结荚期喷第二遍，助力膨果结荚；灌浆期喷第三遍，增加籽粒容重。叶面肥搭配杀虫、杀菌药剂，实现防病、杀虫、促生长一体化管理。

4.2.5.3 控旺防倒

生长期密切观察豆秧长势，若出现徒长旺长现象，及时喷施化控药剂，微控秧苗生长，防止倒伏、落荚，保障植株稳健生长。

4.2.5.4 病虫害防治

日常巡查田间，发现病虫害时，立即复配对应杀虫剂、杀菌剂及时喷施，针对性防治根腐病、蚜虫、红蜘蛛豆荚螟食心虫等常见病虫害，避免病害蔓延、虫害肆虐影响产量与品质。

4.2.6 收获

待红小豆籽粒成熟、植株茎叶变黄，及时抢晴收获，割倒晾晒后脱粒，防止炸荚落粒与阴雨霉变，收获后及时晾晒、清选及贮藏，保证珍珠红小豆籽粒干爽、品相优良，提升商品价值。

5 质量要求

5.1 感官指标

感官指标见表1。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	种皮鲜红，有白脐，色泽鲜亮，光泽度好。
气味	无霉变等异味。
形状	圆形似珍珠，结实饱满，脐部底端微陷。

5.2 等级指标

等级指标见表2。

表 2 等级指标

等级	项目				
	异色粒/ (%) ≤	不完善粒/ (%) ≤	杂质/ (%)		粒径/mm ≥
			总量 ≤	矿物质 ≤	
一等	2.0	2.0	1.0	0.5	5.5
二等		4.0			5.0
三等		6.0			4.5

注：粒径数值指对应筛孔直径，各等级径筛上物重量百分比应≥65%。

5.3 理化指标

理化指标见表3。

表 3 理化指标

项目	指标
蛋白质/ (g/100g)	≥20.0
淀粉/ (g/100g)	≥50.0
水分/ (%)	≤13.0
脂肪/ (g/100g)	≥0.9
钙 (mg/kg)	≥770.0
钾 (mg/100g)	≥ 1.2×10^3
镁 (mg/kg)	≥ 2.0×10^3
铁 (mg/kg)	≥44.0
锌 (mg/kg)	≥29.0

5.4 卫生指标

按GB 2715规定执行。

5.5 植物检疫

按国家有关规定执行。

5.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局[2023]第70号令）的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

6.1.1 色泽、气味

按GB/T 5492规定执行。

6.1.2 形状

采用目测和手感检验。

6.2 等级指标

6.2.1 异色粒

按GB/T 5493规定执行。

6.2.2 杂质、不完善粒

按GB/T 5494规定执行。

6.2.3 粒径

按NY/T 599规定执行。

6.2.4 千粒重

按GB 5519规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.3.2 淀粉

按GB 5009.9规定执行。

6.3.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.4 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.3.5 豆沙含量

按GB/T 20442规定执行。

6.3.6 钙

按GB 5009.92规定的检测方法执行。

6.3.7 钾

按GB 5009.91规定的检测方法进行。

6.3.8 镁

按GB 5009.241规定的检测方法进行。

6.3.9 铁

按GB 5009.90规定的检测方法执行。

6.3.10 锌

按GB 5009.14规定的检测方法执行。

6.3.11 卫生指标

按GB/T 5009.36规定执行。

6.3.12 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490执行，并标明代表数量和货位。

7.2 扦样和分样

按GB 5491规定执行。

7.3 产品组批

同产地、同收获日期的原料红小豆为一个批次；同原料、同工艺、同设备、同班次加工的红小豆产品为一个批次。

7.4 检验分类

7.4.1 出厂检验

每批产品出厂前,生产单位应进行出厂检验,检验合格后方可出厂。出厂检验内容包括感官指标、等级指标、水分、净含量。

7.4.2 型式检验

7.4.2.1 型式检验每年应不少于一次。有下列情形之一时,亦应进行型式检验:

- a) 品种、自然环境等有较大改变,可能影响产品质量时;
设备、加工工艺等有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 连续停产六个月以上恢复生产时;
- c) 前后两次常规检验数据差异较大时;
- d) 有关质量监督或行政主管部门提出要求时。

7.4.2.2 型式检验项目为5.1、5.2、5.3、5.6规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合5的规定,判定为合格。

7.5.2 卫生指标有一项不合格,即判该批产品为不合格。感官指标、理化指标中有不符合规定等级的项目,可进行一次复检,复检仍不合格,则判该批产品为不合格。

8 标签、包装、贮藏和运输

8.1 标签

应符合GB 7718和GB 28050的规定,还应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、产地、等级和收获年度。

8.2 包装

应符合GB/T 17109的规定。包装应牢固结实,封口严密,无渗漏,并能保证产品质量不受损坏。

8.3 贮藏

贮存场所应清洁、干燥、防雨、通风良好、阴凉、无阳光直射。应分等贮存,袋下应垫隔离物,不得和有毒、有害、有异味、易发霉、有腐蚀性物品混贮,应有防鼠措施。

8.4 运输

运输工具、车辆应清洁、卫生、干燥、无异味,运输过程中应遮盖,防雨、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混装运输。运输时轻装、轻卸,不应摔撞、重压和挤压,防止机械损伤。

参 考 文 献

- [1]定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局[2023]第70号令)
 - [2]DB 21/T 4304-2025 地理标志产品 建平红小豆
 - [3]DB 61/T 2101-2025 地理标志产品质量要求 甘泉红小豆
 - [4]T/HLHX 007—2023 黑龙江好粮油 红小豆
 - [5]T/LNSLX 020—2023 辽宁好粮油 红小豆
 - [6]T/TYYZNCP 002—2021 地理标志证明商标产品 通榆红小豆
 - [7]T/SAGS 005—2020 陕西好粮油 陕北红小豆
-