

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

国际食品法典标准

特种豆类

**CODEX STAN 171-1989**

**1995 年修订**

## 1 范围

本标准适用于以下定义的供人类直接食用的、带皮或不带皮、开裂豆类，不适用于工厂分级和包装、工业加工或动物饲料用豆类，也不适用于出售的碎豆或已有单独标准的其他豆类。

## 2 说明

### 2.1 产品定义

豆类 (pulses): 是明显有别于豆科油料种子、低脂肪含量的豆科植物的干种子。本标准涉及如下豆类:

——菜豆(*Phaseolus* 种) [除 *Phaseolus mungo* L.syn. *Vigna mungo* (L.) Hepper 和

*Phaseolus aureus* Roxb.syn. *Phaseolus radiatur* L., *Vigna radiata* (L.)Wilczek 种外];

——小扁豆(*Lens culinaris* Medic.Syn. *Lens esculenta* Moench.种) ;

——豌豆(*Pisum sativum* L.种) ;

——鹰嘴豆(*Cicer arietinum* L.种) ;

——蚕豆(*Vicia faba* L.种) ;

——豇豆(*Vigna unguiculata* (L.)Walp., syn. *Vigna sesquipedalis* Fruhw.,*Vigna sinensis*(L.)Savi exd Hassk.种)。

## 3 基本成分和质量指标

### 3.1 质量指标:一般要求

3.1.1 豆类应安全并适于人类食用。

3.1.2 豆类应无异常风味、气味和活体昆虫。

3.1.3 豆类应无数量上危害人体健康的污物 (动物源杂质, 包括昆虫尸体)。

### 3.2 质量指标:特殊要求

#### 3.2.1 水分含量。

3.2.1.1 为适应不同的气候条件和销售规范, 给出 2 个最高水分限量。A 列水分含量较低, 适于热带气候国家或按常规商业规范贮存期较长的情况 (超过一个耕作年度), B 列水分含量, 适用于温带气候或常规商业规范贮存期较短的情况。

豆类名称	最高水分含量/% (A)	最高水分含量/% (B)
菜豆	15	19
小扁豆	15	16
豌豆	15	18
鹰咀豆	14	16
蚕豆	15	18
豇豆	15	19

根据目的地的气候、运输和贮存期因素, 可适当地调低水分含量要求。采用本标准的政府应当说明在其国家强制使用该标准的理由。

3.2.1.2 若出售不带种皮的豆类时，其最大水分含量应按上述各种类型降低 2%(绝对值)。

3.2.2 外来物质：是指矿物杂质和有机物质（例如：泥、嫩枝、种皮、其他品种种子、昆虫尸体、碎片或残骸、其他动物源杂质）。豆类中外来物质不得大于 1%，其中矿物杂质不得大于 0.25%，昆虫尸体、碎片或残骸、其他动物源杂质不得大于 0.1%。

3.2.3 有毒或有害种子。本标准规定的产品应无足以危害人体健康的有毒或有害种子。

巴豆(*Crotalaria* spp.)、麦仙翁 (*Agrostemma githago* L.)、蓖麻籽(*Ricinus communis* L.)、曼陀罗籽(*Datura* spp.)和其他公认的对健康有害的种子。

## 4 污染物

### 4.1 重金属

豆类不得含有可危害健康的重金属

### 4.2 农药残留

豆类应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的农药最大残留限量的规定。

### 4.3 真菌毒素

豆类应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的真菌毒素最大残留限量的规定。

## 5 卫生要求

5.1 本标准条款中所涉及的产品的制备和处理过程，应符合《食品卫生推荐性操作规范通用准则》(CAC/RCP1-1969, Rev.4-2003)的相关条款，和其他国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。

5.2 在良好操作规范的范畴内，本产品应无有害污染物。

5.3 应用适当的抽样及检验方法时，产品应：

- 无数量上可能危害健康的微生物；
- 无危害健康的寄生虫；
- 无数量可能危害健康的微生物代谢物质。

## 6 包装

6.1 豆类的包装容器应能够保持产品卫生、营养、工艺和感官特性。

6.2 容器和包装材料应采用安全、适宜的材料制成，不能使产品引入有毒物质或不良的气味和滋味。

6.3 当产品用麻（纸）袋包装时，麻（纸）袋应清洁、结实、缝线密实或封口严密。

## 7 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》(CODEX STAN1-1985)的要求外，还应符合下列条款要求：

### 7.1 产品名称

标识上应标注豆类的商业品种名称。

### 7.2 非零售包装

除产品名称、批次和生产商/包装商名称地址在容器上标注外，非零售包装的信息可在容器上，也可在其相随文件中标识。然而，批次识别和生产商或包装商名称、地址也可以用统一代码代替，只要代码在产品附带文件中被明确标注。

## 8 分析方法和抽样方法

参考食品法典有关分析和采样方法标准。

## 附录

在列出一种以上的限量值或分析方法的指标中，建议使用者明确使用的限量值和分析方法。

指标/说明	限量值/%	分析方法
缺陷 严重缺陷粒。种子子叶被害虫损坏或损伤；有轻微的发霉或腐烂的籽粒；子叶有轻微变色的籽粒	最大值为：1.0	目视检验
轻微缺陷粒。发育不全籽粒；大部分种皮变色但未伤及子叶的籽粒；种皮皱缩有明显皱褶的籽粒，或破碎粒。未去皮豆类的破碎是指豆类的子叶完全分离或其中一片子叶破碎。开裂豆类是指豆类的子叶破碎	最大值为：7，但破碎粒不得超过3	
变色种子 颜色相近但商业类型不同的种子（除菜豆类的白色菜豆外）	最大值为：3.0	目视检验
不同颜色种子（变色种子除外）	最大值为：6.0	
变色种子	最大值为：3.0	
同一商业类型的变色种子	最大值为：10.0	
轻微变色的绿菜豆和绿豌豆	最大值为:20.0	
外观 去皮豆类。没有种皮但子叶没有分离	买方指定	目视检验
开裂粒。没有种皮，2片子叶互相分离		