

参考資料 27 大豆の検査規格

1 普通大豆の規格

項目 等級	最低限度		最高限度				
	粒度 (%)	形質	水分 (%)	被害粒, 未熟粒, 異種穀粒及び異物			
				計 (%)	著しい被害 粒等 (%)	異種穀粒 (%)	異物 (%)
1等	70	1等標準品	15	15	1	0	0
2等	70	2等標準品	15	20	2	1	0
3等	70	3等標準品	15	30	4	2	0

規格外：1等から3等までのそれぞれの品位に合格しない大豆であって、異種穀粒及び異物が50%以上混入していないもの

2 特定加工用大豆の規格

項目 等級	最低限度		最高限度				
	粒度 (%)	形質	水分 (%)	被害粒, 未熟粒, 異種穀粒及び異物			
				計 (%)	著しい被害 粒等 (%)	異種穀粒 (%)	異物 (%)
合格	70	標準品	15	35	5	2	0

規格外：合格の品位に合格しない大豆であって、異種穀粒及び異物が50%以上混入していないもの

※定義（抜粋）

整粒 被害粒, 未熟粒, 異種穀粒及び異物を除いた粒をいう。
粒度 次の表の上欄に掲げる区分に応じ, それぞれ同表の下欄に掲げる大きさの目の丸目ふるいをもって分け, ふるいの上に残る粒の全量に対する重量比をいう。

区 分	ふるい目の大きさ
大粒大豆	直径 7.9 ミリメートル
中粒大豆	直径 7.3 ミリメートル
小粒大豆	直径 5.5 ミリメートル
極少粒大豆	直径 4.9 ミリメートル

形質 充実度, 粒形, 色沢, 粒ぞろい等をいう。
水分 常圧加熱乾燥法のうち, 百五度乾燥法によるものをいう。
被害粒 損傷を受けた粒 (病害粒, 虫害粒, 変質粒, 破碎粒, 皮切れ粒, はく皮粒等) をいう。ただし, 普通大豆にあつては, 損傷が軽微で製品の品質に影響を及ぼさない程度のものを, 特定加工用大豆にあつては製品の品質に影響を及ぼさない程度のものを除く。
著しい被害粒等 被害粒のうち著しく損傷を受けたもの及び未熟粒のうち著しく充実度が劣るものとして総合食料局長が定めるものをいう。
異種穀粒 大豆を除いた他の穀粒をいう。
異物 穀粒を除いた他のもの及び死豆 (充実していない粉状質の粒) をいう。