



中华人民共和国国家标准

GB/T 22477—2008

芝 麻 粕

Sesame seed meal

2008-11-04 发布

2009-01-20 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前　　言

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：武汉工业学院。

本标准主要起草人：陈涛、何东平、杨建斌。

芝 麻 粕

1 范围

本标准规定了芝麻粕的术语和定义、质量要求与卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于饲料工业用的商品芝麻粕。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 6432 饲料中粗蛋白测定方法
- GB/T 6433 饲料中粗脂肪的测定
- GB/T 6434 饲料中粗纤维的含量测定 过滤法
- GB/T 6435 饲料中水分和其他挥发性物质含量的测定
- GB/T 6438 饲料中粗灰分的测定
- GB/T 10360 油料饼粕扦样法
- GB 10648 饲料标签
- GB 13078 饲料卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

芝麻粕 sesame seed meal

芝麻经浸出法(压榨浸出或直接浸出)制得的适合于饲料或饲料添加剂用的松散的富含芝麻蛋白的物料。

4 质量要求与卫生要求

4.1 质量要求

质量要求见表1和表2，其中粗蛋白质含量为定等指标。

表 1 感官要求

项 目	一 级	二 级
色 泽	黄 色	浅褐 色
状 态	松 散 的 片 状 、 粉 状 和 颗 粒 状	
气 味	具 有 芝 麻 粕 固 有 的 气 味 , 无 异 味	

表 2 理化指标

等级	粗蛋白质/%	水分/%	粗脂肪/%	粗纤维/%	粗灰分/%
一级	≥44.0	≤12.0	≤4.0	≤9.0	≤7.0
二级	≥38.0				
等外	<38.0				

注：各项理化指标含量均以 88% 干物质为基础计算。

4.2 添加剂要求

芝麻粕中加入添加剂应符合国家有关标准和规定。

4.3 真实性要求

不得掺入芝麻粕以外的物质。

4.4 卫生要求

按 GB 13078 和国家有关标准规定执行。

5 检验方法

5.1 手样、分样：按 GB/T 10360 执行。

5.2 色泽、气味：按 GB/T 5492 执行。

5.3 粗蛋白质：按 GB/T 6432 执行，蛋白质的换算系数为 5.30。

5.4 粗脂肪：按 GB/T 6433 执行。

5.5 粗纤维：按 GB/T 6434 执行。

5.6 水分：按 GB/T 6435 执行。

5.7 粗灰分：按 GB/T 6438 执行。

6 检验规则

6.1 检验一般规则

按 GB/T 5490 执行。

6.2 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.3 出厂检验

每批出厂产品应按 4.1 规定的项目进行检验，经企业检验部门检验合格后，出具检验证书方可出厂。

6.4 判定规则

6.4.1 芝麻粕的各项质量要求中有一项不合格时，即判定为不合格产品。

6.4.2 当其他项目符合要求，而芝麻粕粗蛋白含量低于二等时，判定为等外级。

7 标签标识

7.1 本产品标签应符合 GB 10648 的规定。

7.2 当芝麻粕中加入了添加剂时，应在标签中标注添加剂的产品名称和在芝麻粕中的含量。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

应采用无毒、无异味、干燥、清洁的包装物。

8.2 储存

应储存在通气、干燥、清洁、无虫、无鼠、无异味的仓库内，严禁与有毒物品一同存放。

8.3 运输

应使用清洁、卫生的运输工具，防止雨淋和污染。

中华人民共和国

国家标准

芝 麻 粥

GB/T 22477—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码：100045

网址 www.spc.net.cn

电话：68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 6 千字
2009 年 1 月第一版 2009 年 1 月第一次印刷

*

书号：155066·1-35521 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话：(010)68533533



GB/T 22477-2008