



中华人民共和国国家标准

GB/T 22514—2008

菜 籽 粕

Rapeseed 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 发布
中国国家标准化管理委员会

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。

本标准负责起草单位：国家粮食储备局无锡科学研究院。

本标准参与起草单位：浙江新市油脂股份有限公司、湖北襄樊万宝粮油有限公司、湖北省粮油(集团)有限责任公司。

本标准主要起草人：秦卫国、姚专、王岚、张甲亮、柴顺功、周钧平、周人楷。

菜 籽 粕

1 范围

本标准规定了菜籽粕的相关术语和定义、分类、质量要求与卫生要求、检验方法、检验规则、标签和标识以及包装、储存和运输等要求。

本标准适用于加工、储存、运输、贸易的商品菜籽粕。

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 5511 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法
- GB/T 5515 粮油检验 粮食中粗纤维素含量测定 介质过滤法
- GB/T 8946 塑料编织袋
- GB/T 9824 油料饼粕中总灰分的测定
- GB/T 10358 油料饼粕 水分及挥发物含量的测定
- GB/T 10360 油料饼粕 扦样
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 14698 饲料显微镜检查方法
- LS/T 3801 粮食包装 麻袋
- ISO 9167-1 油菜籽 硫代葡萄糖甙含量的测定 第1部分：高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

菜籽粕 rapeseed meal

油菜籽经浸出油脂并去除溶剂后得到的物质。

3.2

粗蛋白质 crude protein content

菜籽粕中含氮物质的总称。

3.3

粗纤维素 crude fiber content

菜籽粕中不溶于水、乙醚、乙醇、稀酸和稀碱的物质。

3.4

总灰分 total ash content

菜籽粕经高温灼烧后残留的物质。

3.5

硫苷含量 glucosinolate content

硫苷亦称硫代葡萄糖甙。硫苷含量以每克菜籽粕(水分含量 8.5%)中所含硫苷总量微摩尔数表示。

3.6

低硫苷菜籽粕 low glucosinolate rapeseed meal

硫苷含量不大于 35.0 $\mu\text{mol/g}$ 的菜籽粕。

4 分类

根据硫苷含量将菜籽粕分为普通菜籽粕和低硫苷菜籽粕。

5 质量要求与卫生要求

5.1 感官要求

菜籽粕感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求
形 状	松散的片状、粉状
色 泽	具有菜籽粕固有的黄色或浅褐色
气 味	具有菜籽粕固有的气味,无异味

5.2 质量指标

5.2.1 普通菜籽粕质量指标要求见表 2。

表 2 普通菜籽粕质量指标

等级	粗蛋白质(干基)/%	粗纤维素(干基)/%	总灰分(干基)/ %	水分/%
1	≥ 45.0	≤ 16.0	≤ 10.0	≤ 12.0
2	≥ 42.0			
3	≥ 39.0			
等外	< 39.0			

5.2.2 低硫苷菜籽粕质量指标要求见表 3。

表 3 低硫苷菜籽粕质量指标

等级	粗蛋白质(干基)/%	粗纤维素(干基)/%	总灰分(干基)/%	水分/%	硫苷/($\mu\text{mol/g}$)
1	≥ 45.0	≤ 16.0	≤ 10.0	≤ 12.0	≤ 35.0
2	≥ 42.0				
3	≥ 39.0				
等外	< 39.0				
注:硫苷以菜籽粕含 8.5%水分为基础计算。					

5.3 真实性要求

不得掺入菜籽粕以外的任何其他物质。

5.4 卫生要求

按 GB 13078 和国家有关标准、规定执行。

6 检验方法

6.1 扦样、分样:按 GB/T 10360 执行。

6.2 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。

6.3 水分检验:按 GB/T 10358 执行。

6.4 粗蛋白质检验:按 GB/T 5511 执行,蛋白质换算系数为 6.25。

6.5 粗纤维素检验:按 GB/T 5515 执行。

6.6 总灰分检验:按 GB/T 9824 执行。

6.7 硫苷检验:按 ISO 9167-1 执行。

6.8 真实性检验:按 GB/T 14698 执行。

7 检验规则

7.1 检验一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.2 产品组批

同种产品、每天生产的为一个批次,每批随机抽取 500 g 作为样品。

7.3 出厂检验

粗蛋白质、水分应随生产按班抽样检验,粗纤维、总灰分、硫苷(对低硫苷菜籽粕或客户要求时)可按原料批量定期抽样检验,并出具检验报告。检验合格,方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验项目按第 5 章的规定执行。

有下列情况之一时,应对产品进行型式检验:

——当原料、设备、工艺有较大变化时应进行型式检验;

——正式生产后,每半年进行一次型式检验;

——投产后或停产后恢复生产时,要进行型式检验。

7.5 判定规则

7.5.1 产品的各项质量要求中有一项不合格时,即判定为不合格产品。

7.5.2 当其他项目符合要求,而菜籽粕蛋白含量低于三等时,判定为等外级。

8 标签和标识

8.1 应在包装物上或货位登记卡上、随行文件中标明产品名称、类别、质量等级、原料菜籽收获年度和生产国名等内容。

8.2 采用转基因油菜籽生产加工的菜籽粕应按国家有关规定标识。

9 包装、运输和储存

9.1 包装

菜籽粕可以散装、用麻袋或塑料编织袋包装,或按用户要求包装。包装用麻袋应符合 LS/T 3801 的有关规定;包装用编织袋应符合 GB/T 8946 的有关规定。

9.2 运输

产品运输中应避免曝晒、雨淋,且运输时应有防雨、防晒措施,不得与有毒有害物质或其他易造成产品污染的物品混合运输。

9.3 储存

产品应储存在阴凉、通风、干燥的地方,防潮、防霉变、防虫蛀。不得与有毒有害物质混存。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
菜 籽 粕
GB/T 22514—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

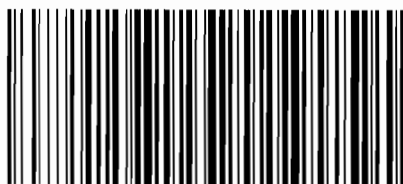
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字
2009年1月第一版 2009年1月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-35527 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 22514-2008