



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3307—2017

盐地碱蓬籽饼(粕)

Suaeda salsa seed cake and meal

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：江南大学、江苏康缘药业股份有限公司。

本标准主要起草人：王兴国、金青哲、赵晨伟、常明、杨婉、萧伟、王伟中、徐振秋。

盐地碱蓬籽饼(粕)

1 范围

本标准规定了盐地碱蓬籽饼(粕)的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识以及包装、运输和储存的要求。

本标准适用于商品盐地碱蓬籽饼(粕)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5490 粮油检验 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 5515 粮油检验 粮食中粗纤维素含量测定 介质过滤法
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- 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 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐地碱蓬籽饼 suaeda salsa seed cake

盐地碱蓬籽经压榨提取大部分油脂后所得的物料。

3.2

盐地碱蓬籽粕 suaeda salsa seed meal

盐地碱蓬籽经预榨浸出或直接浸出提取油脂并脱除溶剂后得到的物料。

3.3

粗蛋白质 crude protein

盐地碱蓬籽饼(粕)中含氮物质的总称。

3.4

粗纤维素 crude fiber

盐地碱蓬籽饼(粕)中不溶于水、乙醚、乙醇、稀酸和稀碱的物质。

3.5

总灰分 total ash

盐地碱蓬籽饼(粕)经高温灼烧后残留的物质。

4 质量要求

4.1 原料要求

原料不得霉变变质,不得有盐地碱蓬籽饼(粕)以外的其他物质。

4.2 质量指标

盐地碱蓬籽饼(粕)的质量指标见表1。

表1 盐地碱蓬籽饼(粕)质量指标

项目	质量指标	
	盐地碱蓬籽饼	盐地碱蓬籽粕
形状	圆形、方形、片状或瓦块状	松散的片状、粉状和颗粒状
色泽	黑色或褐黑色	浅褐色或褐色
气味	具有盐地碱蓬籽饼固有的气味、无异味	具有盐地碱蓬籽粕固有的气味、无异味
水分含量/%	≤ 10.0	10.0
粗蛋白质含量(干基)/%	≥ 9.0	10.0
粗纤维素含量(干基)/%	≤ 25.0	25.0
粗脂肪含量(干基)/%	≤ 6.0	2.0
总灰分含量(干基)/%	≤ 10.0	10.0

4.3 真实性要求

不得掺入盐地碱蓬籽饼(粕)以外的任何其他物质。

4.4 食品安全要求

按 GB 13078、GB 19641 和国家有关标准、规定执行。

5 检验方法

5.1 扦样、分样:按 GB/T 10360 执行。

5.2 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。

5.3 水分含量测定:按 GB/T 10358 执行。

5.4 粗蛋白质含量检验:按 GB 5009.5 执行。

5.5 粗纤维含量检验:按 GB/T 5515 执行。

5.6 粗脂肪含量检验:按 GB 5009.6 执行。

5.7 总灰分含量检验:按 GB 5009.4 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

同一批次,同一生产线生产的包装完好的产品为一组批。

6.3 扦样

按 GB/T 10360 执行。

6.4 出厂检验

形状、色泽、气味、水分、粗蛋白质、粗脂肪应按生产批次抽样检验,粗纤维、总灰分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。

6.5 判定规则

产品的各项指标中有一项不合格时,即判定为不合格产品。

7 标签和标识

应在包装物上或货位登记卡上、随行文件中标明产品名称、原料盐地碱蓬籽收获年度等内容。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

盐地碱蓬籽饼(粕)可以散装,使用麻袋包装时,应符合 GB/T 24904 的规定,用塑料包装编织袋包装时,应符合 GB/T 8946 的有关规定,或按用户要求包装。

8.2 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。

8.3 运输

产品运输中应避免曝晒、雨淋,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。防止渗漏、污染和标签脱落。
