



# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3310—2017

---

## 牡丹籽饼(粕)

Peony 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、菏泽尧舜牡丹生物科技有限公司、山西潞安智华农林科技有限公司。

本标准主要起草人:金青哲、王小三、毛文岳、王兴国、阴英超、常明、冯国宝、李海波。

# 牡丹籽饼(粕)

## 1 范围

本标准规定了牡丹籽饼(粕)的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、运输和储存的要求。

本标准适用于商品牡丹籽饼(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

#### **牡丹籽饼 peony seed cake**

油用牡丹籽脱壳后经榨取油脂后的物质。

### 3.2

#### **牡丹籽粕 peony seed meal**

油用牡丹籽脱壳后经预压榨浸出或直接浸出榨取油脂后的物质。

### 3.3

#### **粗蛋白质 crude protein**

牡丹籽饼(粕)中含氮物质的总称。

### 3.4

#### **粗纤维素 crude fiber**

牡丹籽饼(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**

牡丹籽饼(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,不得有牡丹籽饼(粕)以外的其他物质。

**4.2 质量指标**

牡丹籽饼(粕)的质量指标见表 1。

**表 1 牡丹籽饼(粕)质量指标**

项目	质量指标	
	牡丹籽饼	牡丹籽粕
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	浅褐色或褐色	浅灰色或者灰色
气味	具有牡丹籽饼固有的气味、无异味	具有牡丹籽粕固有的气味、无异味
粗蛋白含量(以干基计)/%	≥ 22	24
粗脂肪含量(以干基计)/%	≤ 7	2
粗纤维素含量(以干基计)/%	≤ 9	
灰分含量/%	≤ 6.0	
杂质含量/%	≤ 1.0	
水分含量/%	≤ 12	

**4.3 真实性要求**

不得掺入牡丹籽饼(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 扒样、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 粗纤维素含量检验: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 托样

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、原料牡丹籽收获年度等内容。

## 8 包装、储存和运输

### 8.1 包装

牡丹籽饼(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。

---