



# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3314—2018

## 山 桐 子 饼 粉

Idesia polycarpa cake and meal

2018-12-03 发布

2019-03-01 实施

国家粮食和物资储备局 发布

## 前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

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:上海市粮食科学研究所、西安中粮工程研究设计院有限公司、中国农业科学院油料作物研究所、湖北旭舟林农科技有限公司、四川省青川县林业和园林局。

本标准主要起草人:陈慧、方晓璞、陆娅、彭文怡、孙旭璐、袁开金、田淑梅、陈洪、刘汉葵、向明亮。

# 山桐子饼粕

## 1 范围

本标准规定了山桐子饼粕的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于商品山桐子饼粕。

## 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 6434 饲料中粗纤维的含量测定 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 抽样
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 14698 饲料原料显微镜检查方法
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- LS/T 3116 山桐子

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **山桐子饼 *idesia polycarpa* cake**

山桐子经压榨提取油脂后所得到的物料。

### 3.2

#### **山桐子粕 *idesia polycarpa* meal**

山桐子经浸出提取油脂并除去溶剂后得到的物料。

### 3.3

#### **粗蛋白质 *crude protein***

山桐子饼粕中含氮物质的总称。

### 3.4

#### **粗纤维素 *crude fiber***

山桐子饼粕中不溶于水、乙醚、乙醇、稀酸和稀碱的物质。

3.5

**总灰分 total ash**

山桐子饼粕经高温灼烧后残留的物质。

3.6

**粗脂肪 crude fat**

山桐子饼粕中能溶于乙醚、石油醚的物质 除甘三酯外,还包括游离脂肪酸、磷脂类、色素及蜡等。

## 4 质量要求

### 4.1 原料要求

原料应符合 LS/T 3116 的要求。

### 4.2 质量指标

山桐子饼粕的质量指标见表 1。

**表 1 山桐子饼粕质量指标**

项目	质量指标	
	山桐子饼	山桐子粕
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	褐色或褐黑色	浅褐色或褐色
气味	具有山桐子饼固有的气味,无异味	具有山桐子粕固有的气味,无异味
水分含量/% ≤	10.0	8.0
粗蛋白含量(干基)/% ≥	8.0	8.0
粗纤维含量(干基)/% ≤	28.0	30.0
粗脂肪含量(干基)/% ≤	15.0	5.0
总灰分含量(干基)/% ≤	6.0	7.0

### 4.3 真实性要求

不得掺入山桐子饼粕以外的任何其他物质。

### 4.4 卫生指标

按照 GB 13078 和国家有关标准的规定执行。

## 5 检验方法

### 5.1 扒样、分样

按照 GB/T 10360 执行

### 5.2 色泽、气味检验

按照 GB/T 5492 执行。

### 5.3 感官性状和夹杂物的检验

按照 GB/T 14698 进行。

### 5.4 水分含量测定

按照 GB/T 10358 执行。

### 5.5 粗蛋白质含量检验

按照 GB 5009.5 执行。

### 5.6 粗纤维含量检验

按照 GB/T 6434 执行。

### 5.7 粗脂肪含量检验

按照 GB 5009.6 执行。

### 5.8 总灰分含量检验

按照 GB 5009.4 执行。

## 6 检验规则

### 6.1 检验一般规则

按照 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 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、总灰分应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。

### 6.4 型式检验

有下列情况之一时，应对山桐子饼粕的质量进行型式检验，检验项目包括本标准规定的所有项目。

- a) 正式生产后，原料、工艺改变时；
- b) 正式生产后，每年进行一次型式检验；
- c) 停产后恢复生产时，应进行型式检验；
- d) 产品质量监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 6.5 判定规则

产品的各项指标中有一项不合格，即判定为不合格产品。

## 7 标签标识

应在包装物上或货位登记卡上、随行文件中标明产品名称、原料山桐子收获年度等内容。

## 8 包装、储存和运输

### 8.1 包装

山桐子饼粕可散装。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。

---