



中华人民共和国国家标准

GB/T 22514—202X
代替 GB/T 22514—2008

菜籽粕

Rapeseed meal

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替GB/T 22514-2008《菜籽粕》，与GB/T 22514-2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了“菜籽粕、低硫苷菜籽粕”的术语和定义（见3.1、3.2，2008年版的3.1、3.6）；
- 增加了感官要求（见5.1）；
- 更改了质量要求（见5.2，2008年版的5.2）；
- 增加了近红外快速检测方法（见6.9）；
- 更改了检验规则（见第7章，2008年版的第7章）；
- 更改了标签和标识的要求（见第8章，2008年版的第8章）；
- 更改了包装、运输和储存的要求（见第9章，2008年版的第9章）

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：无锡中粮工程科技有限公司、中粮(东莞)粮油工业有限公司、益海嘉里（广汉）粮油食品工业有限公司、武汉轻工大学、国家粮食和物资储备局科学研究院、海南澳斯卡国际粮油有限公司、青海省粮油检测防治所、中储粮陕西质检中心有限公司、四川省粮食质量监测中心、南京财经大学、湖北省粮油食品质量监督检测中心、凯欣粮油有限公司、中粮工科（西安）国际工程有限公司、中粮粮油工业（巢湖）有限公司、当阳红缘丰食品有限公司。

本文件主要起草人：王强、王岚、孙玉萍、冯立闵、黄鑫、钟武、张晶、许姣姣、焦山海、刘梦颖、钱亚丹、杨微、何荣、许诗尧、张祖清、黄雪艳、张士龙、徐卓。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008年首次发布为GB/T 22514-2008
- 本次为第一次修订。

菜籽粕

1 范围

本文件界定了菜籽粕的相关术语和定义，规定了其分类、质量要求、检验规则、标签和标识以及包装、储存和运输等要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于加工、储存、运输、贸易的商品菜籽粕。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/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 6432 饲料中粗蛋白的测定 凯氏定氮法

GB/T 6434 饲料中粗纤维的含量测定

GB/T 6438 饲料中粗灰分的测定

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/T 14698 饲料原料显微镜检查方法

GB/T 18868 饲料中水分、粗蛋白质、粗纤维、粗脂肪、赖氨酸、蛋氨酸快速测定 近红外光谱法

ISO 9167 菜籽和菜籽粕硫代葡萄糖苷含量的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菜籽粕 rapeseed meal

油菜籽经压榨或预榨再浸出油脂并去除溶剂后得到的物质。

3.2

低硫苷菜籽粕 low glucosinolate rapeseed meal

硫苷含量不大于30.0 $\mu\text{mol/g}$ 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

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或黑褐色
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)/%	粗灰分 (干基)/%	水分/%
1	≥ 42.0	≤ 16.0	≤ 9.0	≤ 12.5
2	≥ 39.0			
3	≥ 36.0			
4	< 36.0			

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)/%	粗灰分 (干基)/%	水分/%	硫苷/(μmol/g)
1	≥42.0	≤16.0	≤9.0	≤12.5	低硫苷≤30.0
2	≥39.0				
3	≥36.0				
4	<36.0				
注：硫苷以菜籽粕含8.5%水分为基础计算。					

5.3 真实性要求

不应掺入菜籽粕以外的任何其他物质。

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 6432执行。

6.5 粗纤维素检验：按GB/T 6434执行。

6.6 粗灰分检验：按GB/T 6438执行。

6.7 硫苷检验：按ISO 9167执行。

6.8 真实性检验：按GB/T 14698执行。

6.9 近红外快速检测：近红外光谱法可作为菜籽粕水分、粗蛋白质、粗纤维素检测的辅助手段，按GB/T 18868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

同一班次、同一生产线生产的相同规格的产品为一组批。

7.3 出厂检验

产品出厂前应进行检验并出具检验报告。其中，粗蛋白质和水分应随生产按班次进行抽样检验；粗纤维和总灰分应进行抽样检验；当产品为低硫苷菜籽粕或客户有明确要求时，还应增加硫苷的抽样检验。

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：

- a) 原料、设备、工艺有较大变化时；
- b) 正式生产后，每半年进行一次；
- c) 停产后恢复生产时。

7.5 判定规则

产品的各项质量要求中有一项不合格时，即判定为不符合本文件规定的产品。

8 标签和标识

应在包装物上或货位登记卡上、随行文件中标明以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 分类（普通/低硫苷）；
- c) 质量等级；
- d) 生产企业名称、地址及联系方式；
- e) 净含量；
- f) 生产日期。

9 包装、运输和储存

9.1 包装

应采用无毒、无异味、干燥、清洁的包装物。

9.2 运输

运输工具应清洁、防晒、防雨、防潮，不应与有毒有害物质或其他易造成污染的物品混合运输。

9.3 储存

应贮存在通风、干燥、清洁及避光的地方，不应与有异味、有毒的物品一同存放。
