



中华人民共和国国家标准

GB/T 13383—202X
代替 GB/T 13383-2008

食用花生饼、粕

Edible peanut cake and meal

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(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 发布
国家标准化管理委员会

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 13383—2008《食用花生饼、粕》，与GB/T 13383—2008相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了食用花生饼、粕的卫生要求和其检验方法（见2008年版的5.3和6.14、6.15、6.16、6.17）；
- 更改了检验方法（见6.4、6.5、6.6、6.7、6.8、6.10、6.11，2008年版本的6.4、6.5、6.6、6.7、6.8、6.10、6.11）。

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：中粮工科检测认证有限公司、广州市穗粮粮油产品质量检测中心有限公司、山东金胜粮油食品有限公司、青岛品品好粮油集团有限公司、贵阳学院、湖南省林业科学院、湖北大学、陕西省粮油科学研究院、武汉市储备粮保障中心、无锡中粮工程科技有限公司、国贸食品科学研究院有限公司、益海嘉里（青岛）风味油脂有限公司、武汉轻工大学、昆明市粮油饲料产品质量检验中心（云南省粮油产品质量监督检验站）。

本文件主要起草人：任春明、刘海华、宋立里、于新、常云鹤、刘汝宽、苗永军、黎道铭、韩瑞超、冯红霞、陈洪建、龚珊、刘波、姚望、王庆、吴慧、薛科、苗雨田、金正、张梅、陆少兰、张瑞、曲良冉、樊艳妮、杨青博、尚静。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1992年首次发布为GB/T 13383—1992；
- 本次为第二次修订。

食用花生饼、粕

1 范围

本文件界定了食用花生饼、粕的相关术语和定义，规定了分类、要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、贮存和运输要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于食品工业用商品食用花生饼、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 1532 花生

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 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定

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 46117 粮油检验 大豆水溶性蛋白质含量的测定

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用花生饼 edible peanut cake

花生仁经机榨提取大部分油脂后所得的适合食品加工用的物料。

3.2

食用花生粕 edible peanut meal

花生仁经预榨、浸出提取大部分油脂后所得的适合食品加工用的物料。

3.3

高变性食用花生粕 highly denatured edible peanut meal

经高温处理所得的蛋白质变性较大的食用花生粕。

3.4

低变性食用花生粕 low denatured edible peanut meal

经低温或闪蒸脱溶处理所得的蛋白质变性较小的食用花生粕。

3.5

含砂量 sand content

食用花生饼、粕灰分中不溶解于10%（体积分数）盐酸的物质。

3.6

杂质 foreign material

食用花生饼、粕以外的物质及无使用价值的饼、粕。

4 分类

食用花生粕分为高变性食用花生粕和低变性食用花生粕两类。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 原料应符合 GB/T 1532 的规定，为经脱皮加工的花生仁。

5.1.2 原料中不应混入有毒杂草种子。

5.1.3 原料中不应有变质污染颗粒。

5.1.4 原料中不应有加工时无法除去的其他物质。

5.2 质量要求

5.2.1 食用花生饼质量要求见表 1，其中蛋白质含量为定级指标。

表1 食用花生饼质量要求

项 目	一级	二级
形状	圆形、方形 、片状或瓦块状	
气味	食用花生饼固有的气味 、无异味	
色泽	食用花生饼固有的黄白色或浅黄褐色	食用花生饼固有的黄色或棕褐色
水分/% ≤	10	
蛋白质含量（以干基计）/% ≥	49	46
脂肪含量（以干基计）/% ≤	7.0	
粗纤维含量（以干基计）/% ≤	5.00	5.50
灰分含量（以干基计）/% ≤	5.50	6.00
含砂量/% ≤	0.20	0.50
杂质/% ≤	0.10	

5.2.2 食用花生粕质量要求见表2，其中蛋白质含量为定级指标。

表2 食用花生粕质量要求

项 目	高变性食用花生粕		低变性食用花生粕		
	一级	二级	一级	二级	三级
形状	粉状、颗粒状或松散的片状				
气味	食用花生粕固有的气味，无异味				
色泽	高变性食用花生粕固有的浅黄褐色		低变性食用花生粕固有的近白色或浅黄色		
水分/% $\leq$	11.0		8.0	9.0	10.0
蛋白质含量(以干基计)/% $\geq$	50.0	48.0	60.0	55.0	50.0
氮溶解指数(NSI) $\geq$	—		70.0	60.0	50.0
脂肪含量(以干基计)/% $\leq$	2.0		2.0		
粗纤维含量(以干基计)/% $\leq$	5.0	5.5	4.0	5.0	5.5
灰分含量(以干基计)/% $\leq$	5.5	6.0	5.5		
含砂量/% $\leq$	0.10	0.50	0.05	0.10	0.10
杂质/% $\leq$	0.10		不得检出		0.10

6 检验方法

6.1 扦样、分样：按 GB/T 10360 执行。

6.2 色泽、气味、口味鉴定：按 GB/T 5492 执行。

6.3 水分检验：按 GB/T 10358 执行。

6.4 蛋白质含量检验：按 GB 5009.5 执行。

6.5 水溶性蛋白质测定：按 GB/T 46117 执行。

6.6 水溶性氮测定：按 GB/T 46117 执行。

6.7 总氮测定：按 GB/T 46117 执行。

6.8 粗纤维含量检验：按 GB/T 5009.10 执行。

6.9 氮溶解指数(NSI)测定：按式(1)计算。

$$X = \frac{n_1}{n} \times 100 \quad (1)$$

式中：

X ——氮溶解指数(NSI)；

n_1 ——水溶性氮含量，%；

n ——总氮含量，%。

6.10 脂肪含量检验：按 GB 5009.6 执行。

6.11 灰分含量检验：按 GB 5009.4 执行。

6.12 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。

6.13 杂质检验：按附录 A 执行。

7 检验规则

7.1 扦样

7.1.1 同一批原料、同一班次生产的产品为一批。

7.1.2 扦样方法按照 GB/T 10360 执行。

7.2 出厂检验

按第5章规定的全部项目进行检验。其中感官要求、水分、杂质、脂肪、蛋白质应随生产按批次检验，粗纤维、灰分、含砂量按原料批量定期抽样检验。

7.3 型式检验

7.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

7.3.2 应按第 5 章规定的全部项目进行检验。

7.4 判定规则

7.4.1 不符合等级指标要求时，应降级判定。

7.4.2 全部质量指标符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

7.4.3 质量指标不符合本标准要求时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有指标不合格，则判定该批产品为不合格。

7.4.4 产品未标注等级时，即判定为不合格产品。

7.4.5 产品未标注等级时，即判定为不合格产品。

8 标签标识

在包装或随行文件上按本文件规定的名称和等级标注。

9 包装、贮存和运输

9.1 包装：应采用无毒、无异味、干燥、清洁的包装物。

9.2 贮存：应贮存于阴凉、干燥及避光处。不应与有害、有毒物品一同存放。

9.3 运输：运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

附 录 A
(规范性)
食用花生饼、粕中杂质的测定

A.1 仪器和用具

A.1.1 天平：分度值0.01g、0.001g。

A.1.2 分样器和分样板。

A.1.3 分析盘。

A.1.4 镊子。

A.2 样品的制备

用适当的方法将样品破碎，使颗粒最大直径不超过 20 mm。

A.3 操作方法

将制得的样品用四分法取出平均样品两份，各1000g左右。称量（精确至0.5g），平摊于分析盘中。用镊子拣出非食用花生饼、粕的物质及无使用价值的食用花生饼、粕，称量（精确至0.01g）。

A.4 结果计算

杂质的质量分数按式（A.1）计算：

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X ——杂质含量（以质量分数计），%；

m_1 ——杂质质量，单位为克（g）；

m ——试样质量，单位为克（g）。

双试验结果允许误差不超过 0.2%，取其平均值为测定结果，测定结果取至小数点后两位。