

中华人民共和国国家标准

食用花生饼、粕

(征求意见稿)

编制说明

标准起草组

2026 年 9 月

《食用花生饼、粕》标准编制说明

1. 工作简况，包括任务来源、协作单位、主要工作过程、国家标准主要起草人及其所做的工作等

1.1 任务来源（包括标准下达计划、标准计划项目调整、标准制修订的背景、必要性和重要性）

1.1.1 标准下达计划（包括标准下达计划文件、标准名称、第一起草单位等）

根据《国家标准委关于下达 2025 年第十一批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2025〕69 号）的要求，《食用花生饼、粕》标准（20256673-T-449）由中粮工科检测认证有限公司作为第一起草单位牵头起草，协作单位包括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）。该标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。项目周期为 12 个月。

1.1.2 标准计划项目调整（如有，请写明申请调整的具体内容、理由和依据等）

无。

1.2 标准制修订的背景、必要性和重要性

我国花生的种植区域非常广泛，南起海南岛，北到黑龙江，东自台湾，西达新疆，都有花生种植，但主要集中在山东、河南、河北、安徽等省，占全国花生产量的 60%以上。正常年景我国花生产量约 1000 万吨左右，在世界上我国花生产量也居第一位，约占总产量的 38%。山东是中国最大的花生产区，花生出口量占全国一半以上。花生饼、粕的营养价值较高，粗蛋白质含量可达 48%以上，维生素及矿物质含量与其它饼类相似。

随着我国近年花生制油工艺的改进，去壳制油工艺应用越来越多，花生饼的营养价值也已发生改变，粗纤维含量明显降低，粗蛋白质含量显著增高。但食用花生饼、粕标准自 2008 年颁布以来一直未进行修订，使得我国花生饼、粕的质

量分级仍沿用老标准，严重影响花生饼、粕的销售、国际贸易和利用，因此急需修订饲料用花生饼的质量标准。

为提高食用花生饼、粕标准的先进性、有效性和适用性，引领食用花生饼、粕企业的生产和管理，加强企业技术创新和精益求精的能动性，从而以标准优势巩固和提升技术优势，提升行业的整体质量水平，本项目拟修订现行国家标准 GB/T 13383—2008《食用花生饼、粕》，通过完善标准技术内容，更好地指导我国食用花生饼、粕的生产、加工与消费。

1.3 主要工作过程（应包括标准起草阶段、征求意见阶段、审查阶段、报批阶段等）

2026 年 1 月—2026 年 2 月，成立标准起草组，明确了项目负责人及分工，讨论和制定了标准修订的工作方案，开展本标准起草的各项工作。

2026 年 2 月 10 日，召开项目启动会。

2026 年 3 月—2026 年 6 月，查阅国内外科技文献及相关标准，向代表性的生产企业征集修订意见和建议，采集食用花生饼、粕样品并进行主要质量指标的检测分析、数据汇总与处理等工作，起草了标准征求意见稿及编制说明。

1.4 标准主要起草人及其所做的工作等

标准修订任务下达后，即成立了标准起草工作组，主要起草人有任春明、刘海华、宋立里等，主要负责研究制定标准方案、调研并采集食用花生饼、粕样品、开展实验、数据分析、文本撰写等。

2. 标准编制原则和确定标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据）。修订标准时，应列出与原标准的主要差异和水平对比

2.1 标准编制原则

本标准是根据 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构与编写规则》、GB/T 20001.10—2014《标准编写规则 第 10 部分：产品标准》的规定进行本标准的编制工作。

2.2 确定标准主要内容的论据

本标准与 GB/T 13383—2008 相比，主要技术变化如下：

——删除了食用花生饼、粕的卫生指标内容（见 2008 年版的 5.3、6.14、6.15、6.16 和 6.17）。

由于食品安全国家标准 GB 14932《食品安全国家标准 食品加工用粕类》（代替 GB 14932.1《食用大豆粕卫生标准》）和国家有关规定均是强制性执行，因此，本标准不再赘述，故删除了 2008 年版的“5.3 卫生指标”、“6.14 溶剂残留测定”、“6.15 总砷测定”、“6.16 铅的测定”、“6.17 黄曲霉毒素 B₁ 测定”以及相应的规范性引用文件“GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定”、“GB 5009.12 食品中铅的测定”、“GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定”和“GB/T 5009.117 食用豆粕卫生标准的分析方法”。

本标准的编辑性改动如下：

——更改了规范性引用文件（见第 2 章）；

——更改了食用花生饼、粕质量指标“粗蛋白质”和“粗脂肪”（见 5.2）。

具体内容及依据如下：

第 2 章。由于 GB/T 5511《粮食、油料检验 粗蛋白质测定法》、GB/T 5515《粮食、油料检验 粗纤维素测定法》、GB/T 9824《油料饼粕总灰分测定法》、GB/T 10359《油料饼粕含油量测定法》已经废止，分别被 GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》、GB/T 5009.10《植物类食品中粗纤维的测定》、GB 5009.4《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》、GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》代替，因此，将规范性引用文件中已经废止的标准更改为现行有效的标准。由于 GB/T 5511《粮食、油料检验 粗蛋白质测定法》已经废止，而代替 GB/T 5511 的 GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》中没有测定水溶性蛋白含量的内容，所以规范性引用文件中增加了 GB/T 46117—2025《粮油检验 大豆水溶性蛋白质含量的测定》，用于食用花生饼、粕中水溶性蛋白质测定。

第 5 章。由于 GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》代替 GB/T 5511《粮食、油料检验 粗蛋白质测定法》时将“粗蛋白质”更改为“蛋白质”、GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》代替 GB/T 10359《油料饼粕含油量测定法》时将“粗脂肪”更改为“脂肪”，所以本标准将食用花生

饼、粕质量指标“粗蛋白质”和“粗脂肪”分别更改为“蛋白质”和“脂肪”。

3. 试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

3.1 主要试验情况的分析

起草组进行了食用花生饼、粕行业调研，与相关加工企业进行了深入交流并征求了标准修订意见，采集了代表性企业山东金胜粮油食品有限公司、益海嘉里（青岛）风味油脂有限公司、青岛品品好粮油集团有限公司生产的食用花生饼、粕样品，并按照相应的国家标准方法对其主要质量指标水分、蛋白质（干基）、脂肪（干基）、粗纤维（干基）、灰分（干基）进行了检验分析，结果如表 1 所示，食用花生饼样品的脂肪（干基）含量为 4.4%~6.9%，蛋白质（干基）含量为 49.6%~54.7%，水分含量为 5.2%~9.7%，灰分（干基）含量为 4.4%~5.9%。食用花生粕样品的脂肪（干基）含量为 0.79%~1.4%，蛋白质（干基）含量为 49.3%~62.4%，水分含量为 7.1%~10.1%，灰分（干基）含量为 4.1%~5.5%。经调研，含砂量、杂质和氮溶解指数采用原标准限值。

表 1 食用花生饼样品主要质量指标

指标 样品	水分（%）	蛋白质（干基 /%）	粗纤维（干基 /%）	脂肪（干基 /%）	灰分（干基 /%）
样品 1	9.4	54.3	3.5	6.6	4.8
样品 2	9.0	51.3	3.6	6.9	4.9
样品 3	9.7	51.9	4.2	6.6	4.7
样品 4	5.7	52.4	3.7	6.8	4.5
样品 5	9.1	52.6	3.7	5.3	5.2
样品 6	8.7	49.8	3.9	5.0	5.4
样品 7	9.4	49.6	4.1	5.3	5.5
样品 8	5.7	50.5	3.7	5.8	5.9
样品 9	9.4	51.8	4.9	4.4	5.5
样品 10	9.1	50.6	4.9	5.0	5.7
样品 11	9.8	54.7	5.3	6.3	4.7

样品12	5.6	52.4	4.4	5.6	4.7
样品13	9.0	52.1	4.9	5.5	4.6
样品14	8.6	53.7	4.9	6.3	4.6
样品15	9.4	53.9	4.7	6.6	4.5
样品16	5.2	50.5	4.9	6.2	4.4

表 2 食用花生粕样品主要质量指标

指标 样品	水分（%）	蛋白质（干基 /%）	粗纤维（干基 /%）	脂肪（干基 /%）	灰分（干基 /%）
样品1（高）	8.7	51.5	5.1	1.1	4.3
样品2（高）	9.6	51.6	4.9	0.98	4.8
样品3（高）	10.1	51.3	5.2	0.85	5.2
样品4（高）	8.3	49.6	4.7	0.80	5.5
样品5（高）	9.3	49.3	4.3	1.0	5.1
样品6（高）	8.9	52.7	4.9	0.93	4.4
样品7（低）	8.3	54.3	4.3	1.2	4.1
样品8（低）	9.2	55.1	4.8	1.1	4.9
样品9（低）	9.4	54.9	3.8	0.88	4.5
样品10（低）	7.1	60.6	4.6	1.3	4.7
样品11（低）	7.8	62.4	5.4	0.79	4.3
样品12（低）	8.6	53.6	3.7	1.4	5.1

3.2 预期的经济效果

近年来，随着食品加工和营养科学技术的快速发展，花生油加工核心企业，花生饼、粕作为油脂加工副产品，已成为企业主营业务重要组成部分，产能规模呈现明显差异化，近三年产量呈快速增长态势。

本标准的修订，将有效规范市场秩序，消除贸易壁垒，推动行业提升质量管控水平，促进食用花生饼、粕产业向全产业链、高质量、高附加值方向发展，进一步发挥花生产业的经济价值和社会效益。。

4. 与国际、国外对比情况（采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国

际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据的对比情况等）

无。

5. 与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准与有关法律、行政法规及相关标准相协调。

6. 重大分歧意见的处理经过和依据（主要适用于矛盾、分歧较大的意见，处理结果与处理依据的说明；如没有，写“无”）

无。

7. 涉及专利的有关说明

无。

8. 实施标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准的贯彻实施对于食用花生饼、粕行业的高质量发展具有实际意义。因此，建议采取有力措施进行本标准的宣贯实施，在各企业、科研机构、检测机构等实施本标准，通过各种宣传途径对本标准的内容进行宣贯和技术培训。

（1）首先应在实施前保证文本的充足供应，让每个使用者都能便捷地得到文本，这是保证新标准贯彻实施的基础。

（2）发布后、实施前应将信息在媒体上广为宣传，尤其是食用花生饼、粕的主要生产和消费区，更加需要加大宣传力度。

（3）要对标准的不同使用对象、食用花生饼、粕生产企业、科研及检测机构、监管部门等，有侧重点地进行培训、宣传。

（4）建议监督管理部门加强对强制性指标的监测。

（5）实施的过渡期宜定为 6 个月。

9. 其他应予说明的事项

经对标准进行公平竞争审查，未发现存在违反《公平竞争审查条例》相关规定的情况。

《食用花生饼、粕》国家标准起草组

2026 年 9 月