



中华人民共和国国家标准

GB/T 22477—202X

代替 GB/T 22477—2008

芝麻粕

Sesame seed 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

发 布

国 家 市 场 监 督 管 理 总 局
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。

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。

本文件代替GB/T 22477—2008《芝麻粕》，与GB/T 22477—2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义（见3.1，2008版3.1）；
- 删除了关于粗蛋白质、粗脂肪、粗纤维素和总灰分的术语和定义（见2008版的3.2、3.3、3.4、3.5）；
- 更改了感官要求（见4.1，2008版4.1）；
- 更改了质量指标（见4.2，2008版4.2）；
- 删除了4.4真实性要求（见2008版4.4）；
- 删除了4.5卫生要求（见2008版4.5）；
- 增加了型式检验内容（见6.5）；
- 更改了判定规则（见6.6，2008版6.5）；
- 更改了标签和标识要求（见第7章，2008版第7章）；
- 更改了包装、运输和贮存要求（见第8章，2008版第8章）。

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：武汉轻工大学、河南工业大学、山东省十里香芝麻制品股份有限公司、暨南大学、中国农业大学、江南大学、上海市粮食科学研究所有限公司、益海嘉里（青岛）风味油脂有限公司、武汉福达食用油调料有限公司、瑞福油脂股份有限公司、上海富味乡油脂食品有限公司、四川众信食品有限公司、重庆馨田食品科技集团有限公司、保定市冠香居食品有限公司、宁波大学。

本文件主要起草人：周力、何东平、马宇翔、任长博、汪勇、刘玉兰、刘军、叶展、刘玉兰、张震、吴莹、张梅、郭道雄、崔瑞福、孙龙、汪成、卢建勋、刘连亮、陈昶宏、刘克清。

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 22477—2008；
- 本次为第一次修订。

芝麻粕

1 范围

本文件界定了芝麻粕的术语和定义，规定了质量要求、检验规则、标签和标识以及包装、运输和储存的要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于商品芝麻粕。

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 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
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 8946 塑料编织袋
GB/T 10358 油料饼粕 水分及挥发物含量测定
GB/T 10360 油料饼粕 扦样
GB 13078 饲料卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

芝麻粕 *sesame seed meal*

芝麻籽、压榨或压滤法所得芝麻饼及水代法所得干燥芝麻渣经浸出取油并脱除溶剂后得到的固体物料。

4 质量要求

4.1 感官要求

芝麻粕感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要求
形状	松散的片状、粉状或颗粒状
色泽	具有芝麻粕固有的白色、灰色、浅白色、浅褐色、红褐色、黄褐色或棕褐色
气味	具有芝麻粕固有的气味，无异味

4.2 质量指标

芝麻粕质量指标见表2。

表2 质量指标

等级	粗蛋白质/%	水分/%	粗纤维/%	粗灰分/%
一级	≥42.5	≤13.0	≤15.0	≤15.0
二级	≥38.0			
注：各项理化指标含量均以88%干物质为基础计算。				

4.3 其他

当作饲料用，应符合GB 13078的相关规定。

5 检验方法

- 5.1 扦样、分样：按GB/T 10360执行。
- 5.2 色泽、气味检验：按GB/T 5492执行。
- 5.3 粗蛋白质测定：按GB/T 6432执行。
- 5.4 水分测定：按GB/T 10358执行。
- 5.5 粗纤维检验：按GB/T 6434执行。
- 5.6 粗灰分测定：按GB/T 6438执行。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

6.2 扦样

按GB/T 10360执行。

6.3 组批

以相同的原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格产品为一批。

6.4 出厂检验

6.4.1 应逐批检验，检验合格，方可出厂。

6.4.2 检验项目为感官要求、粗蛋白质、水分。粗纤维、灰分等可按原料批量定期抽样检验。

6.5 型式检验

6.5.1 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。

6.5.2 应按第4章规定的全部项目进行检验。

6.6 判定规则

6.5.1 所检验项目全部合格，判定为该批次产品合格。

6.5.2 检验结果中有任何一项指标不符合本文件规定时，可自同批产品中重新加倍取样进行复检。若复检有任何一项结果不符合本文件规定，则判定该批产品不合格。

6.5.3 芝麻粕产品经检验，有一项及以上不符合表2规定时，判定为不符合相应等级的产品。

7 标签和标识

7.1 包装商品应符合国家有关规定，散装芝麻粕需附带随行文件，标明产品名称、质量等级等内容。

7.2 进口产品应标识产品的原产国。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

芝麻粕产品可以包装、散装或按用户要求包装。使用塑料编织袋包装时，应符合GB/T 8946的规定。

8.2 运输

产品运输中应避免暴晒、雨淋，应有防雨、防晒措施，不应与有毒有害物质或其他易造成产品污染的物品混合运输。

8.3 储存

产品应储存在通风、干燥的地方，防潮、防霉变、防虫蛀，不应与有毒有害物质混存。