



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3313—2017

花椒籽饼(粕)

Zanthoxylum bungeanum seed cake and meal

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

国家粮食局 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：河南工业大学、武汉轻工大学、山东三星玉米产业科技有限公司。

本标准主要起草人：刘玉兰、何东平、侯利霞、王月华、魏安池、王动民、张世宏。

花椒籽饼(粕)

1 范围

本标准规定了花椒籽饼(粕)的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、判定规则、标签标识及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于商品花椒籽饼(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 5515 粮油检验 粮食中粗纤维素含量测定 介质过滤法
- 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 扦样
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花椒籽饼 *zanthoxylum bungeanum seed cake*
花椒籽经压榨提取大部分油脂后所得到的物料。

3.2

花椒籽粕 *zanthoxylum bungeanum seed meal*
花椒籽经预榨浸出或直接浸出提取油脂并脱除溶剂后得到的物料。

3.3

粗蛋白质 *crude protein*
花椒籽饼(粕)中含氮物质的总称。

3.4

粗纤维素 *crude fiber*
花椒籽饼(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

花椒籽饼(粕)经高温灼烧后残留的物质。

4 质量要求

4.1 原料要求

原料不得霉变变质,不得含有除花椒籽或花椒组分以外的其他物质。

4.2 质量指标

花椒籽饼(粕)的质量指标见表 1。

表 1 花椒籽饼(粕)质量指标

项目	质量指标	
	花椒籽饼	花椒籽粕
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	具有花椒籽饼固有的气味、无异味	具有花椒籽粕固有的气味、无异味
水分含量/%	≤ 12.0	12.0
粗蛋白质含量(干基)/%	≥ 10.0	12.0
粗纤维素含量(干基)/%	≤ 36.0	36.0
粗脂肪含量(干基)/%	≤ 6.0	1.5
总灰分含量(干基)/%	≤ 3.0	3.0

4.3 真实性要求

不应掺入花椒籽饼(粕)以外的任何其他物质。

4.4 食品安全要求

按 GB 13078、GB 19641 和国家有关标准、规定执行。

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 水分含量测定:按 GB/T 10358 执行。

5.4 粗蛋白质含量检验:按 GB 5009.5 执行。

5.5 粗纤维素含量检验:按 GB/T 5515 执行。

5.6 粗脂肪含量检验:按 GB 5009.6 执行。

5.7 总灰分含量检验:按 GB 5009.4 执行。

6 检验规则

6.1 检验一般规则

按 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 扦样

按 GB/T 10360 执行。

6.4 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、灰分可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。

6.5 判定规则

产品的各项标准中有一项不合格时,即判定为不合格产品。

7 标签和标识

应在包装物上或货位登记卡上、随行文件中标明产品名称、原料花椒籽收获年度等内容。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

花椒籽饼(粕)可以散装,使用麻袋包装时应符合 GB/T 24904 的规定,使用塑料编织袋包装时,应符合 GB/T 8946 的有关规定,或按用户要求包装。

8.2 运输

产品运输中应避免暴晒、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。防止渗漏、污染和标签脱落。

8.3 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。
