



中华人民共和国国家标准

GB 14932—2016

食品安全国家标准 食品加工用粕类

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 14932.1—2003《食用大豆粕卫生标准》。

本标准与 GB 14932.1—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品加工用粕类”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 修改了感官指标;
- 修改了理化指标;
- 修改了标识的要求。

食品安全国家标准

食品加工用粕类

1 范围

本标准适用于食品加工用途的粕类产品。

本标准不适用于菜籽粕和棉籽粕。

2 术语和定义

2.1 食品加工用粕类

以豆类、谷类、坚果及籽类等为主要原料，去除(或提取)油脂或淀粉后制得的作为食品加工用原料的含有蛋白质的物质。其中主要包括大豆粕、豌豆粕、蚕豆粕、小麦粕、玉米粕、大米粕、核桃粕、杏仁粕、花生粕等产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的产品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有各类食品加工用粕应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口后品尝滋味
滋味、气味	具有各类食品加工用粕应有的滋味和气味,无霉味,无异味	
状态	饼状或松散的片状、粉状或颗粒状,无正常视力可见外来异物及金属异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
溶剂残留量 ^a /(mg/kg)	≤ 500	GB 5009.262
^a 仅适用于采用溶剂浸出工艺的产品		

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定,其中豆类粕产品应符合 GB 2762 中豆类的规定,谷类粕产品应符合 GB 2762 中谷物及其制品的规定,坚果及籽类粕产品应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,其中豆类粕产品应符合 GB 2761 中豆类的规定,谷类粕产品应符合 GB 2761 中谷物及其制品的规定,坚果及籽类粕产品应符合 GB 2761 中坚果及籽类的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 其他

产品标签应标识产品的生产工艺(溶剂浸出工艺或压榨工艺等)。
