



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。		