

天府菜油—菜籽饼

Tianfu rapeseed oil— Rapeseed cake

2021-04-15 发布

2021-05-15 实施

四川省粮食行业协会发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：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。

本文件由四川省粮食和物资储备局提出。

本文件由四川省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：四川省粮油中心监测站、成都市农林科学院、四川威尔检测技术股份有限公司、中储粮成都储藏研究院有限公司、四川德阳市年丰食品有限公司。

本文件主要起草人：牟钧、张涛、涂杰、张凤桦、付绍红、张正周、张建军、张宇冲、单晓雪、唐懿、李燕、王安体、周波。

本文件首次发布。

天府菜油菜籽饼

1 范围

本文件规定了天府菜油—菜籽饼的术语和定义，分类，质量要求，取样，检验方法，检验规则，标签、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以天府菜油—油菜籽为原料，采用天府菜油—菜籽油加工技术规范生产的，菜籽饼。

2 规范性引用文件

下列文件中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 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 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定

GB/T 8946 塑料编织袋

GB/T 10358 油料饼粕 水分及挥发物含量的测定

GB/T 10360 油菜饼粕 扦样

GB 13078 饲料卫生标准

GB/T 13087 饲料中异硫氰酸酯的测定方法

GB/T 13089 饲料中噻唑烷硫酮的测定方法

LS/T 3801 粮食包装 麻袋

NY 525 有机肥料

T/SCAGS 001.1 天府菜油 油菜籽生产技术规程

T/SCAGS 003.1 天府菜油 菜籽油加工技术规范

T/SCAGS 004.1 天府菜油 油菜籽

T/SCAGS 005.1 天府菜油 菜籽油

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

按照T/SCAGS 001.1规定种植生产的油菜籽，质量应符合T/SCAGS 004.1要求。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项目	要求
形状	饼状、小瓦片状、片状，无霉变、结块
色泽	具有菜籽饼固有的褐色、浅褐色或黄色
气味	具有菜籽饼固有的油香味，无发酵味、霉味及异味异嗅

5.2 质量指标和分级标准

5.2.1 浸提用菜籽饼

浸提用菜籽饼质量指标应符合表2的规定

表2 浸提用菜籽饼质量指标要求

等级	粗脂肪 (%)	水分 (%)	粗蛋白质 (%)
1	≥10.0	≤10.0	≥38.0
2	≥8.0		
3	≥6.0		

5.2.2 饲料用菜籽饼

浸提用菜籽饼质量指标应符合表2的规定

表2 饲料用菜籽饼质量指标要求

等级	粗蛋白质 (%)	粗纤维 (%)	灰分 (%)	水分 (%)	粗脂肪 (%)	异硫氰酸酯 (mg/kg)	噻唑烷硫酮 (mg/kg)
1	≥42.0	≤16.0	≤10.0	≤10.0	≤12.0	≤3000	≤2000
2	≥40.0						
3	≥38.0						
注：各项质量指标均以干基计，水分除外。							

5.2.3 肥料用菜籽饼

肥料用菜籽饼水分含量应不高于10%。

5.3 真实性要求

不得掺入菜籽饼以外的其它物质。

5.4 卫生要求

浸提用菜籽饼符合有关标准的规定，饲料用菜籽饼符合GB 13078的规定，肥料用菜籽饼符合 NY 525的规定。

6 取样

按GB/T 10360规定执行。

7 检验方法

7.1 水分

按GB/T 10358规定执行。

7.2 灰分

按GB 5009.4规定执行。

7.3 粗蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

7.4 粗脂肪

按GB 5009.6规定执行。

7.5 粗纤维

按GB 5009.10规定执行。

7.6 异硫氰酸酯

按GB/T 13087规定执行。

7.7 噻唑烷硫酮

按GB/T 13089规定执行。

7.8 色泽、气味检验

按GB/T 5492的规定进行。

7.9 真实性检验

按GB/T 14698的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批

以相同材料、相同生产工艺、连续生产或同一班次生产的同一规格的产品为一批，但每批产品不得超过50 t。

8.2 出厂检验

出厂检验项目为外观与性状、水分、粗蛋白质、粗脂肪和粗灰分。粗蛋白质、水分应随班抽样检验，粗纤维、粗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。

8.3 型式检验

型式检验项目为本标准5.1、5.2和5.4规定的所有项目。在正常生产情况下，每半年至少进行1次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺或主要原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产3个月以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 饲料行政管理部门提出检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 所验项目全部合格，判定为该批次产品合格。

8.4.2 检验结果中有任何指标不符合本标准规定时，可自同批产品中重新加倍取样进行复检。若复检有一项结果不符合本标准规定，即判定该批产品不合格。

8.4.3 质量等级判定

a) 综合判定：抽检样品的各项理化指标均同时符合某一等级时，则判定所代表的该批次产品为该等级；当有任意一项指标低于该等级标准时，则按单项指标最低值所在等级定级。任意一项低于最低级别标准时，则判定所代表的该批次产品为等外级产品；

b) 单项判定：抽检样品某一项（或几项）符合某一等级时，则判定所代表的该批次产品符合该项（或几项）指标的质量等级。

8.4.4 各项指标的极限数值判定按GB/T 8170中全数值比较法执行。

9 标签和标识

9.1 应在包装物或货位登记卡上，随行文件中标明产品名称、类别、质量等级等内容。

9.2 应标识采用天府菜油 油菜籽为原料生产加工。

10 包装、运输和储存

10.1 包装

菜籽饼可以散装、用麻袋或塑料编织袋包装，或按用户要求包装，包装用麻袋应符合LS/T 3801的有关规定；包装用塑料编织袋应符合GB/T 8946的有关规定。

10.2 运输

产品运输中应避免暴晒、雨淋，且运输时应有防晒、防雨措施。不得与有害物质或其他易造成产品污染的物品混合运输。

10.3 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。不得与有害有毒物质混存。