

中华人民共和国国家标准

GB 10379—89

饲料用大豆饼

Soybean meal (expeller) for feedstuffs

1 主题内容与适用范围

本标准规定了饲料用大豆饼的质量指标及分级标准。
本标准适用于以大豆为原料,以压榨法取油后所得饲料用大豆饼。

2 引用标准

GB 6432~6439 饲料粗蛋白、粗脂肪、粗纤维等项测定方法
GB 8622 大豆制品中尿素酶的活性测定

3 感官性状

本品呈黄褐色饼状或小片状。色泽新鲜一致,无发酵、霉变、虫蛀及异味异嗅。

4 水分

水分含量不得超过 13.0%。

5 夹杂物

不得掺入饲料用大豆饼以外的物质,若加入抗氧化剂、防霉剂等添加剂时,应做相应的说明。

6 质量指标及分级标准

6.1 以粗蛋白质、粗脂肪、粗纤维及粗灰分为质量控制指标,按含量分为三级,见表 1。

表 1

质量指标 \ 等级	一级	二级	三级
粗蛋白质, %	≥41.0	≥39.0	≥37.0
粗脂肪, %	<8.0	<8.0	<8.0
粗纤维, %	<5.0	<6.0	<7.0
粗灰分, %	<6.0	<7.0	<8.0

6.2 各项质量指标含量均以 87%干物质为基础计算。

6.3 四项质量指标必须全部符合相应等级的规定。

6.4 二级饲料用大豆饼为中等质量标准,低于三级者为等外品。

7 脲酶活性允许指标

7.1 脲酶活性定义:在 $30 \pm 5^\circ\text{C}$ 和 pH 值等于 7 的条件下,每分钟每克大豆饼分解尿素所释放的氨态氮

中华人民共和国农业部 1988-10-11 批准

1989-09-01 实施

的毫克数。

7.2 饲料大豆饼的脲酶活性不得超过 0.4。

8 检验

8.1 水分、粗蛋白质、粗脂肪、粗纤维、粗灰分的检验,按照 GB 6432~6439 的有关规定执行。

8.2 脲酶活性的检验按 GB 8622 执行。

9 卫生标准

应符合中华人民共和国有关饲料卫生标准的规定。

10 包装、运输和储存

饲料用大豆饼的包装、运输和储存,必须符合保质、保量、运输安全和分类、分级储存的要求,严防污染。

附加说明:

本标准由中华人民共和国农业部、商业部提出。

本标准由全国饲料工业标准化技术委员会归口。

本标准由黑龙江省农垦科学院红兴隆科学研究所、中国农业科学院畜牧研究所负责起草。

本标准主要起草人朱世勤、曹福池、许连元、徐克明、张子仪。