

T/GSWS

团体标准

T/GSWS xxx-2025

饲料原料 文冠果饼

Feed Materials—Xanthoceras sorbifolia Bunge Cake

征求意见稿

2025-xx-xx 发布

2025-xx-xx 实施

甘肃省女科技工作者协会 发布

目 次

前言 II

1. 范围 1

2. 规范性引用文件 1

3. 术语和定义 1

3.1 文冠果饼 Xanthoceras sorbifolia Bunge Cake 1

4. 技术要求 1

4.1 文冠果饼感官性状 1

4.2 文冠果饼质量等级指标 2

4.3 文冠果饼卫生指标 2

5. 取样 2

6. 试验方法 2

6.1 感官性状 2

6.2 粗蛋白质 3

6.3 粗纤维 3

6.4 粗脂肪 3

6.5 水分 3

6.6 粗灰分 3

6.7 赖氨酸 3

6.8 卫生指标 3

6.9 净含量 3

7. 检验规则 3

7.1 组批 3

7.2 出厂检验 3

7.3 型式检验 3

7.4 判定规则 4

8. 标签、包装、运输、贮存和保质期 4

8.1 标签 4

8.2 包装 4

8.3 运输 4

8.4 贮存 4

前言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1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这些专利的责任。

本标准由甘肃省女科技工作者协会提出并归口。

本标准起草单位：西北师范大学、靖远县畜牧兽医技术服务中心、靖远县乾龙种养殖农民专业合作社、甘肃金宏源生物科技有限公司、景泰德华饲料有限公司、靖远县永新昌盛养殖专业合作社、靖远县世博种植养殖农民专业合作社、靖远天诚种植养殖农民专业合作社、靖远寻乡韵农场、靖远利文养殖农场、靖远县虎民种植养殖农民专业合作社、靖远县鑫辰种植养殖农民专业合作社、甘肃瑞鑫辰农业科技有限公司。

本标准主要起草人：马彦男、张继、李应金、马勇啸、李艳君、殷振雄、盛国钊、刘乾龙、杨磊、刘志贤、罗娇、郑蕾、金世尧、吴化民、杨天成、萧旺昌、金风文、吴虎明、芮执亮。

本标准于2025年×月×日首次发布。

饲料原料 文冠果饼

1. 范围

本标准规定了饲料原料文冠果饼的定义、技术要求、取样、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于文冠果种子经粗去壳处理后采用物理压榨法提取油脂后获得的饲料原料文冠果饼。

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标准。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/T 14699.1	饲料 采样
GB/T 6435	饲料中水分的测定
GB/T 6432	饲料中粗蛋白的测定 凯氏定氮法
GB/T 6433	饲料中粗脂肪的测定
GB/T 6434	饲料中粗纤维的含量测定
GB/T 6438	饲料中粗灰分的测定
GB/T 6682	分析实验室用水规格和试验方法
GB/T 13078	饲料卫生标准
GB 10648	饲料标签
GB/T 14698	饲料原料显微镜检查方法
GB/T 18823	饲料检测结果判定的允许误差
JJF 1070-2023	定量包装商品净含量计量检验规则

3. 术语和定义

3.1 文冠果饼 *Xanthoceras sorbifolia* Bunge Cake

文冠果种子经破壳和粗去壳处理后，采用物理压榨法提取油脂后的副产品。

4. 技术要求

4.1 文冠果饼感官性状

感官性状应符合表1要求。

表1. 文冠果饼感官性状

性状	感官性状
外观	不规则碎片状、粗颗粒状、粗粉状、不规则碎片状
颜色	褐色、无明显色差
气味	无刺激性、霉变、油脂氧化等异味
杂质	无明显可见的外源杂质

4.2 文冠果饼质量等级指标

质量等级指标应符合表2规定。

表2. 文冠果饼的质量等级指标

项目	质量等级		
	一级	二级	三级
粗蛋白质/%	≥30.0	≥26.0	≥23.0
粗纤维/%	≤18.0	≤21.0	
粗脂肪/%	≥18.0	≥16.0	
赖氨酸/%	≥1.2	≥1.0	
粗灰分/%	≤4.0		
水分/%	≤11.0		

4.3 文冠果饼卫生指标

卫生指标应符合表3规定。

表3. 文冠果饼的卫生指标

序号	分类	卫生指标	单位	值
1	无机污染物	总砷	mg/kg	≤2
2		铅	mg/kg	≤10
3		汞	mg/kg	≤0.1
4		镉	mg/kg	≤1
5		铬	mg/kg	≤5
6		氟	mg/kg	≤150
7		亚硝酸盐	mg/kg	≤15
8	真菌毒素	黄曲霉毒素 B1	μg/kg	≤30
9		玉米赤霉烯酮	mg/kg	≤1
10		呕吐毒素	mg/kg	≤5
11		T-2 毒素	mg/kg	≤0.5
12	天然植物毒素	氰化物 (HCN)	mg/kg	≤50
13		异硫氰酸酯	mg/kg	≤100
14		游离棉酚	mg/kg	≤20
15	微生物污染	霉菌总数	CFU/g	<4×10 ³

5. 取样

按GB/T 14699.1的规定执行。

6. 试验方法

6.1 感官性状

按GB/T 14698-2017中第8章的规定执行。

6.2 粗蛋白质

按GB/T 6432的规定执行。

6.3 粗纤维

按GB/T 6434的规定执行。

6.4 粗脂肪

按GB/T 6433的规定执行。

6.5 水分

按GB/T 6435的规定执行。

6.6 粗灰分

按GB/T 6438的规定执行。

6.7 赖氨酸

按GB/T 18246的规定执行。

6.8 卫生指标

按GB/T 13078的规定执行。

6.9 净含量

按JJF1070的规定执行。

7. 检验规则

7.1 组批

原料来源一致，在基本相同的时段和生产条件下连续生产的同一规格产品为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 从每一批次的产品中随机抽取出厂检验用样品和备用样品，抽样数量为15袋，10袋用于检验，5袋留样。

7.2.2 出厂检验项目为：净含量、感官性状、水分、粗蛋白质、粗脂肪和粗灰分。

7.2.3 产品出厂前须经生产企业质量检验部门逐批检验合格并签发合格证后方可出厂。

7.3 型式检验

有下列情形之一时应进行型式检验，检验项目包括本标准规定的全部项目：

- a)正常生产时每半年进行一次型式检验
- b) 原料来源、工艺或设计有重大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 产品停止生产3个月后恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构或管理部门提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 所有项目全部合格，则判定该批产品合格。

7.4.2 检验结果中有任何指标不符合本标准规定时，允许加倍重新抽取样品进行复检，复检结果仍不符合本标准规定，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

7.4.3 质量等级判定原则：各项指标均同时符合某一等级，则判定该批次产品为相应等级。任意一项指标低于该等级标准时，按单项指标最低值所在等级定级。任意一项指标低于最低等级标准，则判定该批次产品为等外级。

7.4.4 检测结果判定的允许误差按GB/T 18823的规定执行（卫生指标除外）。

8. 标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签

按GB 10648的规定执行。

8.2 包装

按用户要求定量包装，包装材料清洁、卫生并防污、防潮，便于运输和贮存。

8.3 运输

产品在运输过程中应确保包装完整，保持干燥，避免挤压、日晒和受潮，不与有害物质混装混运。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、阴凉和通风良好处，远离水源和热源，避免阳光直射，防潮、防霉、防鼠；禁止与有毒、有害、易挥发、有异味、易燃易爆易腐蚀的物品同库贮存。

8.5 保质期

符合规定的运输和贮存条件下，包装完整且未启封的产品按包装标识执行。