

ICS 67.020  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 14932.1—2003  
代替 GB 14932.1—1994

---

## 食用大豆粕卫生标准

Hygienic standard for edible soybean meal

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 14932.1—1994《食用豆粕卫生标准》。

本标准与 GB 14932.1—1994 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；

——对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——参照 Codex Stan175:1989《大豆蛋白制品标准》，灰分由 $\leq 6.5$  g/100 g，修订为 $\leq 8$  g/100 g；

——标准名称修订为《食用大豆粕卫生标准》。

本标准自实施之日起，GB 14932.1—1994 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：上海市食品卫生监督检验所、吉林省卫生防疫站、陕西省卫生防疫站、山东省卫生防疫站。

本标准主要起草人：吴其乐、沈文、房毅、周爱珍、吕燕柏、梁进、张正。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：GB 14932.1—1994。

# 食用大豆粕卫生标准

## 1 范围

本标准规定了食用大豆粕的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于大豆经浸出法(预榨浸出或直接浸出)制得的适合食品加工用的松散的富含蛋白质的物料。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.117 食用豆粕卫生标准的分析方法

GB 8955 食用植物油厂卫生规范

## 3 指标要求

### 3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

### 3.2 感官指标

片粒状,具有豆粕固有的色泽和气味,无霉变,无虫蛀及杂物,无异嗅异味。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	≤ 13
灰分(以干重计)/(g/100 g)	≤ 8
蛋白质(以干重计)/(g/100 g)	≥ 46
溶剂残留量/(mg/kg)	≤ 500
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1
脲酶活性指数(pH 值)	≥ 0.02

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。