

UDC 633.853.52 : 664.33  
X 11



# 中华人民共和国国家标准

GB 8611—88

---

## 油脂业用大豆

Soybean for oil and fat industry

1988-01-25 发布

1988-07-01 实施

---

国家标准局 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
油 脂 业 用 大 豆

GB 8611—88

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1988年8月第一版 2005年12月电子版制作

\*

书号: 155066·1-23712

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

本标准适用于油脂业用大豆。

## 1 技术条件

1.1 油脂业用大豆按净粮粗脂肪含量分等。等级指标及其他质量指标见下表。

粗脂肪(干基), %		杂质 %	水分 %	子叶变色粒 %	不完善粒, %		色泽、气味
等级	最低指标				总量	其中:霉变粒	
1	20	≤1.0	≤14.0	≤20	≤20.0	≤5.0	正常
2	19						
3	18						
4	17						
5	16						

1.2 低于五等的大豆不适于油脂业用。

1.3 大豆种皮脱落、子叶完整以及种皮生有白蒲而未伤及子叶的均属好粒。

1.4 动植物检疫项目按国家有关规定执行。

1.5 卫生标准按GB 2715—81《粮食卫生标准》，GB 4790—84《粮食中二溴乙烷残留量卫生标准及检验方法》，GB 4809—84《食品中氟允许量标准》，GB 2761—81《食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>允许量标准》，GB 5127—85《食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷允许残留量卫生标准》执行。

## 2 名词解释

2.1 子叶变色粒：经过高温烘烤，子叶用肉眼可见为浅红色至褐色的籽粒。

2.2 不完善粒：按GB 1352—86《大豆》关于不完善粒的解释执行。

2.3 杂质：按GB 1352—86关于杂质解释执行。

2.4 色泽、气味，按GB 1352—86关于色泽、气味解释执行。

## 3 检验方法

### 3.1 扦样

按照GB 5491—85《粮食、油料检验 扦样、分样法》执行。

### 3.2 杂质测定

按照GB 5494—85《粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法》执行。

### 3.3 粗脂肪测定

按照GB 5512—85《粮食、油料检验 粗脂肪测定法》执行。