

UDC 633  
B 23



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13383—92

---

## 食用花生饼、粕

Edible peanut cake and meal

1992-02-10 发布

1992-10-01 实施

---

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 用 花 生 饼 、 粕

GB/T 13383—92

\*

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

1992年8月第一版 2006年2月电子版制作

\*

书号: 155066·1-23496

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13383—92

## 食用花生饼、粕

Edible peanut cake and meal

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了食用花生饼、粕的术语、分类、质量指标、检验方法、包装、运输和储存的要求。  
本标准适用于加工、收购、销售、调拨、储存和出口的商品食用花生饼、粕。

### 2 引用标准

- GB 1533 花生仁
- GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定方法
- GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB 5510 粮食、油料检验 脂肪酸值测定法
- GB 5511 粮食、油料检验 粗蛋白质测定法
- GB 5515 粮食、油料检验 粗纤维素测定法
- GB 8115 粮食包装 麻袋
- GB 9823 油料饼粕总含氮量的测定法
- GB 9824 油料饼粕总灰分测定法
- GB 9825 油料饼粕盐酸不溶性灰分测定法
- GB 10358 油料饼粕中水分及挥发物测定法
- GB 10359 油料饼粕含油量测定法
- GB 10360 油料饼粕扦样法

### 3 术语

#### 3.1 花生饼

花生仁经机榨提取大部分油脂后所得的物料。

#### 3.2 高变性花生粕

花生仁在较高的温度下经预榨、浸出提取大部分油脂后所得的蛋白质变性较大的花生粕。

#### 3.3 低变性花生粕

花生仁在较低温度下经过处理,提取大部分油脂后所得的蛋白质变性较小的花生粕。

#### 3.4 色泽

一批花生饼、粕的综合颜色。

#### 3.5 气味

一批花生饼、粕的综合气味。

国家技术监督局 1992-02-10 批准

1992-10-01 实施