



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21494—2025

代替 GB/T 21494—2008

## 低温食用豆粕

Low-temperature desolventized edible soybean meal

2025-12-31 发布

2026-07-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 21494—2008《低温食用豆粕》，与 GB/T 21494—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了低温食用豆粕的卫生指标要求及其检验方法（见 2008 年版的 4.3 和 5.11）；
- 更改了检验方法（见 5.1、5.2、5.3、5.5、5.6、5.7，2008 年版的 5.1、5.2、5.3、5.6、5.7、5.8）；
- 更改了标签标识（见第 7 章，2008 年版的第 7 章）。

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专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、中国农业科学院油料作物研究所、山东嘉华生物科技股份有限公司、中粮工科（西安）国际工程有限公司、苏州科技大学。

本文件主要起草人：柴成梁、段章群、陈亚淑、薛雅琳、张钊、张小勇、王朝宇。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 21494—2008；
- 本次为第一次修订。

# 低温食用豆粕

## 1 范围

本文件界定了低温食用豆粕的术语和定义,规定了其质量要求、检验规则、标签标识、包装、贮存和运输,描述了相应的检验方法。

本文件适用于商品低温食用豆粕。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 10358 油料饼粕 水分及挥发物含量的测定
- GB/T 10360 油料饼粕 扦样
- NY/T 1205 大豆水溶性蛋白含量的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**低温食用豆粕 low-temperature desolventized edible soybean meal**

采用溶剂浸出法制油后,经低温或闪蒸脱溶处理的水溶性蛋白质含量较高的食用大豆粕。

### 3.2

**杂质 impurities**

低温食用豆粕以外的物质。

### 3.3

**水溶性蛋白质 water-soluble protein**

在规定的条件下能溶解于水的蛋白质。

### 3.4

**氮溶解指数 nitrogen solubility index**

水溶性蛋白质含量占蛋白质含量的百分数。

### 3.5

**含砂量 percentage of sand**

试样内含有细砂的质量占试样质量的百分数。