品名	质量标准要求
豆粕	感官要求:具有烤大豆香味,无生豆及焦糊味,色泽新鲜一致,淡黄至淡褐色,回味甜,无发酵、霉变、结块,无异味异嗅,无掺假。 揖标要求:粗蛋白质≥43%、水分≤13%(华山3-11月12.5%)、粗灰分≤7%、真蛋白比率≥85%、脲酶活性≤0.2、结块≤1%、黄曲霉毒素≤8ug/kg、赭曲霉毒素≤50PPb、玉米赤霉烯酮≤500PPb、呕吐毒素≤1000PPb。品牌要求:益海,中储粮,中粮,邦淇,汇福,达孚,九三等(只接受大品牌大厂家豆粕)
双低菜粕	加拿大颗粒粕(只采颗粒粕,不使用粉粕) 感官要求:褐色、黄褐色颗粒状,色泽均匀一致,无虫蛀、霉变、结块及异味异嗅,无掺假; 指标要求:粗蛋白≥36%,水分 < 12%,粗灰分 < 8%,硫甙≤30umol/g,芥酸≤3%,结块≤1.0%,不得检出霉变,黄曲霉毒素≤8μg/kg,赭曲霉毒素≤50ppb,玉米赤霉烯酮≤500ppb,呕吐毒素≤1000ppb。
膨化大豆	感官要求:淡黄色有豆香,色泽新鲜一致,无发酵、霉变,结块,无异味异嗅,无掺假; 指标要求:粗蛋白质+粗脂肪≥51%,水分≤13.0%,粗灰分≤6.0%,脲酶活性0.1≤活性≤0.4,结块≤1%,黄曲霉毒素≤ 8ug/kg、赭曲霉毒素 < 50PPb、玉米赤霉烯酮 < 500PPb、呕吐毒素 < 1000 PPb。
有机豆饼粉	感官要求:淡黄色有豆香,色泽新鲜一致,无发酵、霉变,无异味异嗅,无掺假。符合GB/T19630-2019 《有机产品》的标准要求,并向甲方提供所购产品的有机认证销售证书、有机认证标签、发票等有机认证的相关资料。 指标要求:粗蛋白质(干基)≥ 44%、水分≤11.0%、粗灰分≤6.0%、黄曲霉毒素≤8ug/kg,赭曲霉毒素<50PPb、玉米赤霉烯酮<500PPb、呕吐毒素<1000PPb。
玉米蛋白粉	参考等级: NY/T685-2003一级; 感官要求: 粉状或颗粒状,淡黄色,色泽均匀,无发酵发霉、结块虫蛀,无异味异嗅、无掺假; 指标要求: 粗蛋白≥60%,水分≤12%,粗纤维≤3%,粗灰分≤2%,不得检出三聚氰胺,黄曲霉毒素≤8μg/kg,赭曲霉毒素 ≤50ppb,玉米赤霉烯酮≤500ppb,呕吐毒素≤1000ppb。
棉籽蛋白	感官要求:浅黄色到浅褐色小碎片或粉末,允许含有少量深褐色颗粒(棉壳),无虫蛀、霉变、结块及 异味、异臭;不得参入饲料原料棉籽蛋白以外的物质。 指标要求:粗蛋白≥60%、水份≤11%,粗纤维≤10%,粗灰分≤9%,游离棉酚≤400mg/kg,黄曲霉素≤8ug/kg、玉米赤霉烯酮≤500PPb、呕吐毒素≤1000PPb。
棉籽	参考等级: GB/T 29885-2013 国标三级; 感官要求: 籽粒饱满、均匀,无霉变、虫蛀、结块,无异味异嗅; 指标要求: 粗蛋白≥20%,水分≤12%,粗脂肪(干基)≥14%,不完善粒≤3.5%,杂质≤2%,不得检出霉变,黄曲霉毒素≤ 8μg/kg,赭曲霉毒素≤50ppb,玉米赤霉烯酮≤500ppb,呕吐毒素≤1000ppb。