

ICS 67.060  
B 23

**LS**

# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3219—2017  
代替 LS/T 3219—1994

---

## 大豆磷脂

Soybean lecithin

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

---

国家粮食局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 LS/T 3219—1994《磷脂通用技术条件》。本标准与 LS/T 3219—1994 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 将原标准修订为产品标准;
- 增加了透明磷脂的术语和定义、分类及质量指标;
- 将原标准感官指标合并到第 5 章质量要求中;
- 浓缩大豆磷脂删除分级,删除水合试验质量指标,同时修订了色泽、水分、正己烷不溶物、丙酮不溶物、酸值、过氧化值指标范围;
- 粉末大豆磷脂删除含磷量、乳化稳定性质量指标,增加过氧化值指标要求,同时修订了色泽、水分、正己烷不溶物、丙酮不溶物、酸值指标范围;
- 分提大豆磷脂删除乳化稳定性质量指标,增加磷脂酰胆碱指标要求,同时修订了一级乙醇可溶物的质量指标要求。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:国家粮食局科学研究院、武汉轻工大学、江南大学、九三粮油工业集团有限公司、中粮北海粮油(天津)有限公司、中纺粮油进出口有限责任公司、安庆市中创工程技术有限责任公司、广州海莎生物科技有限公司。

本标准主要起草人:薛雅琳、朱琳、张雪、何东平、王兴国、史永革、邓斌、张世宏、刘宝珍、胡建新。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- LS/T 3219—1994。

# 大豆磷脂

## 1 范围

本标准规定了大豆磷脂的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存和运输的要求。

本标准适用于食用商品大豆磷脂。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
- GB/T 5537 粮油检验 磷脂含量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 21493 大豆磷脂中磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酰肌醇的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28401—2012 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- SN/T 0802.2 进出口磷脂 丙酮不溶物检验方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 大豆磷脂 **soybean lecithin**

由大豆原油提取的难溶于丙酮的含磷类脂物,是磷脂基脂质的总称。

其中:大豆水化磷脂(soybean hydratable lecithin)是大豆原油经过水化脱胶、胶分离、脱水后得到的黄色稠状物。

### 3.2

#### 浓缩大豆磷脂 **concentrated soybean lecithin**

由大豆水化磷脂经真空脱水、浓缩、冷却等工序而制成的塑状或黏稠状产品。又称标准大豆磷脂(standard lecithin)。