

# 小麦国家标准 (GB 1351-1999)

## 一、范围

本标准规定了小麦的有关定义、分类、质量指标、检验方法及包装、运输、贮存要求。

本标准适用于收购、贮存、运输、加工、销售的商品小麦。

## 二、引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T5490-1985 粮食、油料及植物油脂检验一般规则。

GB5491-1985 粮食、油料检验、扦样、分样法

GB/T5492-1985 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法

GB/T5493-1985 粮食、油料检验 类型及互混检验法

GB/T5494-1985 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法

GB/T5497-1985 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T5498-1995 粮食、油料检验 容重测定法

## 三、定义

本标准采用下列定义。

### (一)容重

小麦籽粒在单位容积内的质量,以 g / L (克/升)表示。

### (二)不完善粒

受到损伤但尚有使用价值的颗粒。包括下列几种:

- 1.虫蚀粒:被虫蛀蚀,伤及胚或胚乳的颗粒。
- 2.病斑粒:粒面带有病斑,伤及胚或胚乳的颗粒。其中:

(1)赤霉病粒:籽粒皱缩,呆白,有的粒面呈紫色,或有明显的粉红色霉状物,间有黑色子囊壳。

(2)黑胚粒:籽粒胚部呈深褐色或黑色的颗粒。

3.破损粒:压扁、破损,伤及胚或胚乳的颗粒。

4.生芽粒:芽或幼根突破种皮不超过本颗粒长度的

颗粒,芽或幼根虽未突破种皮已有芽萌动的颗粒。

5.霉变粒:粒面生霉或胚乳变色变质的颗粒。

### (三)杂质

包括下列几种:

1.筛下物:通过直径 1.5mm 圆孔筛的物质。

2.矿物质:砂石、煤渣、砖瓦块、泥土及其他矿物质。

3.其他杂质:无使用价值的小麦粒,生芽粒中芽超过本颗粒长度的小麦粒,毒麦、麦角、小麦线虫病、小麦腥黑穗病等麦粒,异种粮粒及其他杂质。

### (四)色泽

一批小麦的综合色泽。

### (五)气味

一批小麦的综合气味。

## 四、分类

根据小麦的皮色、粒质和播种季节分类:

1.白色硬质冬小麦:种皮为白色或黄白色的麦粒不低于 90%,角质率不低于 90%的冬小麦。

2.白色硬质春小麦:种皮为白色或黄白色的麦粒不低于 90%,角质率不低于 70%的春小麦。

3.白色软质冬小麦:种皮为白色或黄白色的麦粒不低于 90%,角质率不低于 90%的冬小麦。

4.白色软质春小麦:种皮为白色或黄白色的麦粒不低于 90%,粉质率不低于 70%的春小麦。

5.红色硬质冬小麦:种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于 90%,角质率不低于 70%的冬小麦。

6.红色硬质春小麦:种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于 90%,角质率不低于 70%的春小麦。

7.红色软质冬小麦:种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于 90%,角质率不低于 70%的冬小麦。

8.白色软质春小麦:种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于 90%,角质率不低于 70%的春小麦。

9.其他类型小麦的分类方法另行规定。

## 五、质量指标

1.各类小麦按容重分为五等,低于五等的小麦为等外小麦。等级指标及其他质量指标见表 1。

2.小麦赤霉病粒最大允许含量为 40%,单粒赤霉病项目,按不完善粒归属。

小麦质量指标

等级	容量, g/l	不完善料, %	杂质, %		水分, %	色泽、气味
			总量	其中矿物质		
1	≥790	≤6.0	≤1.0	≤0.5	12.5	正常
2	≥770	≤6.0				
3	≥750	≤6.0				
4	≥730	≤8.0				
5	≥710	≤10.0				

注:小麦水分含量大于表 1 规定的小麦的收购,按国家有关规定执行。

小麦赤霉病粒超过 40%的 ,是否收购 ,由省、自治区、直辖市规定。收购超过规定的赤霉病麦 ,要就地妥善处理。

3.黑胚小麦 ,由省、自治区、直辖市规定是否收购或收购限量。收购的黑胚小麦就地处理。

4. 卫生检验和植物检疫按照国家有关标准和规定执行。

## 六、检验方法

1.检验的一般原则按 GB/T5490 执行。

2.扦样、分样按 GB5491 执行。

3.色泽、气味鉴定按 GB/T5492 执行。

4.类型、角质率检验按 GB/T5493 执行。

5.杂质、不完善粒检验按 GB/T5494 执行。

6.水分检验按 GB/T5497 执行。

7.容重检验按 GB/T5498 执行。

## 七、包装、运输和贮存

包装、运输和贮存按国家有关标准和规定执行。

# 强筋小麦国家标准 (GB/T 17892-1999)

## 一、范围

本标准规定了强筋小麦的定义、分类、品质指标、检验方法、检验规则及包装、运输、贮存要求。

本标准适用于收购、贮存、运输、加工、销售的强筋商品小麦。

## 二、引用标准

下列标准所包含的条文 ,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时 ,所示版本均为有效。所有标准都会被修订 ,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/351-1999 小麦

GB/T5506-1985 粮食、油料检验 面筋测定法

GB/T5511-1985 粮食、油料检验 粗蛋白质测定法

GB/T/0361-1989 谷物降落数值测定法

GB/T14608 小麦粉湿面筋测定法

GB/T14611-1993 小麦粉面包烘焙品质试验法

直接发酵法

GB/T14614-1993 小麦粉吸水量和面团揉合性能测定法、粉质仪法

## 三、定义

本标准采用下列定义。

(一)容重、不完善粒、杂质、色泽、气味按 GB/351-1999 执行

(二)强筋小麦

角质率不低于 70% ,加工成的小麦粉筋力强 ,适合于制做面包等食品。

## 四、质量指标

1.强筋小麦应符合表 1 的质量要求。

2.卫生检验和植物检疫按国家有关标准和规定执行。

## 五、检验方法

1.检验的一般原则 ,扦样、分样及色泽、气味、角质率、杂质、不完善粒、水分、容重的检验按 GB/351-1999 执行。

2.降落数值检验按 GB/T10361 执行。

3.粗蛋白质检验按 GB/T5511 执行。

4.湿面筋检验按 GB/T5506 和 GB/T14608 执行。

5.面团稳定时间检验按 GB/T/4614 执行。

6.烘焙品质评分值检验按 GB/T/4611 执行。

强筋小麦品质指标

项目			指标	
			一等	二等
籽粒	容重, g/l	≥	770	
	水分, %	≤	12.5	
	不完善粒, %	≤	6.0	
	杂质, %	总量	≤	1.0
		矿物质	≤	0.5
	色泽、气味		正常	
	降落数值, s	≥	300	
小麦粉	粗蛋白质, % (干基)	≥	15.0	14.0
	湿面筋, % (14%水分基)	≥	35.0	32.0
	面团稳定时间, min	≥	10.0	7.0
	烘焙品质评分值	≥	80	