



中华人民共和国国家标准

GB 1351—2008
代替 GB 1351—1999

小 麦

Wheat

2008-01-01 发布

2008-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
小 麦

GB 1351—2008

•

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

•

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 10 千字
2008年1月第一版 2008年1月第一次印刷

•

书号: 155066·1-30554 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准的全部技术内容为强制性。

本标准是对 GB 1351—1999《小麦》的修订。

本标准与 GB 1351—1999 的主要技术差异：

- 修改了杂质等术语和定义；
- 增加了硬度指数术语和定义；
- 以硬度指数取代角质率、粉质率作为小麦硬、软的表征指标；
- 对分类原则和指标进行了调整；
- 对质量要求中的不完善粒指标作了修改；
- 增加了检验规则；
- 增加了有关标签标识的规定。

本标准自实施之日起代替 GB 1351—1999。

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归口。

本标准起草单位：国家粮食局标准质量中心、北京国家粮食质量监测中心、河南省粮食局、国家粮食局科学研究院、中国储备粮管理总公司、河南工业大学、农业部谷物及制品质量监督检验测试中心（哈尔滨）、山东省粮食局、河北省粮食局、安徽省粮食局、内蒙古自治区粮食局、黑龙江省粮食局、江苏省粮食局、四川省粮食局、新疆维吾尔自治区粮食局、陕西省粮食局、吉林省粮食局。

本标准主要起草人：杜政、唐瑞明、龙伶俐、朱之光、谢华民、李玥、周光俊、尚艳娥、周展明、王彩琴、尹成华、张玉琴、孙辉、袁小平、吴存荣、王乐凯、杜向东、肖丽荣、丁世琪、何中虎、王步军、顾雅贤、杨军、伊军、张雪梅、刘玉平、徐向颖、宋长权。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 1351—1986、GB 1351—1999。

小 麦

1 范围

本标准规定了小麦的相关术语和定义、分类、质量要求、卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识，以及包装、储存和运输要求。

本标准适用于收购、储存、运输、加工和销售的商品小麦。

本标准不适用于本标准分类规定以外的特殊品种小麦。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2715 粮食卫生标准

GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法

GB/T 5493 粮食、油料检验 类型及互混检验法

GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5498 粮食、油料检验 容重测定法

GB 13078 饲料卫生标准

GB/T 21304 小麦硬度测定 硬度指数法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

容重 test weight

小麦籽粒在单位容积内的质量，以克每升(g/L)表示。

3.2

不完善粒 unsound kernel

受到损伤但尚有使用价值的小麦颗粒。包括虫蚀粒、病斑粒、破损粒、生芽粒和生霉粒。

3.2.1

虫蚀粒 injured kernel

被虫蛀蚀，伤及胚或胚乳的颗粒。

3.2.2

病斑粒 spotted kernel

粒面带有病斑，伤及胚或胚乳的颗粒。

3.2.2.1

黑胚粒 black germ kernel

籽粒胚部呈深褐色或黑色，伤及胚或胚乳的颗粒。

3.2.2.2

赤霉病粒 *gibberella damaged kernel*

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。

3.2.3

破损粒 *broken kernel*

压扁、破碎, 伤及胚或胚乳的颗粒。

3.2.4

生芽粒 *sprouted kernel*

芽或幼根虽未突破种皮但胚部种皮已破裂或明显隆起且与胚分离的颗粒, 或芽或幼根突破种皮不超过本颗粒长度的颗粒。

3.2.5

生霉粒 *moldy kernel*

粒面生霉的颗粒。

3.3

杂质 *foreign material*

除小麦粒以外的其他物质, 包括筛下物、无机杂质和有机杂质。

3.3.1

筛下物 *throughs*

通过直径 1.5 mm 圆孔筛的物质。

3.3.2

无机杂质 *inorganic impurity*

砂石、煤渣、砖瓦块、泥土等矿物质及其他无机类物质。

3.3.3

有机杂质 *organic impurity*

无使用价值的小麦, 异种粮粒及其他有机类物质。

注: 常见无使用价值的小麦有: 霉变小麦、生芽粒中芽超过本颗粒长度的小麦、线虫病小麦、腥黑穗病小麦等颗粒。

3.4

色泽、气味 *colour and odour*

一批小麦固有的综合颜色、光泽和气味。

3.5

小麦硬度 *wheat hardness*

小麦籽粒抵抗外力作用下发生变形和破碎的能力。

3.6

小麦硬度指数 *wheat hardness index*

在规定条件下粉碎小麦样品, 留存在筛网上的样品占试样的质量分数, 用 HI 表示。硬度指数越大, 表明小麦硬度越高, 反之表明小麦硬度越低。

4 分类

4.1 硬质白小麦

种皮为白色或黄白色的麦粒不低于 90%, 硬度指数不低于 60 的小麦。

4.2 软质白小麦

种皮为白色或黄白色的麦粒不低于 90%, 硬度指数不高于 45 的小麦。

4.3 硬质红小麦

种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于 90%，硬度指数不低于 60 的小麦。

4.4 软质红小麦

种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于 90%，硬度指数不高于 45 的小麦。

4.5 混合小麦

不符合 4.1 至 4.4 规定的小麦。

5 质量要求和卫生要求

5.1 质量要求

各类小麦质量要求见表 1。其中容重为定等指标，3 等为中等。

表 1 小麦质量要求

等级	容重/(g/L)	不完善粒/%	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					
3	≥750					
4	≥730	≤8.0				
5	≥710					
等外	<710	≤10.0				
		—				

注：“—”为不要求。

5.2 卫生要求

5.2.1 食用小麦按 GB 2715 及国家有关规定执行。

5.2.2 饲料用小麦按 GB 13078 及国家有关规定执行。

5.2.3 其他用途小麦按国家有关标准和规定执行。

5.2.4 植物检疫按国家有关标准和规定执行。

6 检验方法

6.1 扦样、分样：按 GB 5491 执行。

6.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6.3 小麦皮色检验：按 GB/T 5493 执行。

6.4 小麦硬度检验：按 GB/T 21304 执行。

6.5 杂质、不完善粒检验：按 GB/T 5494 执行。

6.6 水分检验：按 GB/T 5497 执行。

6.7 容重检验：按 GB/T 5498 执行。

7 检验规则

7.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

7.2 检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的小麦。

7.3 判定规则：容重应符合表 1 中相应等级的要求，其他指标按国家有关规定执行。

8 标签标识

应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地、收获年度和月份。

GB 1351—2008

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装应清洁、牢固、无破损,封口严密、结实,不应撒漏;不应给产品带来污染和异常气味。

9.2 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内,不应与有毒有害物质或含水量较高的物质混存。

9.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具,运输过程中应注意防止雨淋和被污染。



GB 1351-2008

版权专有 侵权必究

书号:155066·1-30554

定价: 10.00 元