

ICS 67.060
B 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 17892—1999

优质小麦 强筋小麦

High quality wheat—Strong gluten wheat

1999-11-01 发布

2000-04-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

为了适应我国粮食流通体制的改革,为商品小麦收购及市场流通过程中按质论价提供依据,促进小麦种植结构的调整,有必要制定优质小麦国家标准。

本标准是在 GB 1351—1999《小麦》基础上制定的,增加了强筋小麦的特性指标。

本标准由国家粮食储备局、中华人民共和国农业部提出。

本标准负责起草单位:国家粮食储备局标准质量管理办公室;参加起草单位:河南省粮食局、农业部谷物及制品质量检验中心、山东省粮食局、郑州粮食学院。

本标准主要起草人:唐瑞明、龙伶俐、谢华民、周廷宽、王乐凯、王金沙、赵仁勇。

中华人民共和国国家标准

优质小麦 强筋小麦

GB/T 17892—1999

High quality wheat—Strong gluten wheat

1 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。

2 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 1351—1999 小麦

GB/T 5506—1985 粮食、油料检验 面筋测定法

GB/T 5511—1985 粮食、油料检验 粗蛋白质测定法

GB/T 10361—1989 谷物降落数值测定法

GB/T 14608 小麦粉湿面筋测定法

GB/T 14611—1993 小麦粉面包烘焙品质试验法 直接发酵法

GB/T 14614—1993 小麦粉吸水量和面团揉合性能测定法 粉质仪法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 容重、不完善粒、杂质、色泽、气味

按 GB 1351—1999 中 3.1、3.2、3.3、3.4、3.5 执行。

3.2 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。

4 质量指标

4.1 强筋小麦应符合表 1 的质量要求。

4.2 卫生检验和植物检疫按国家有关标准和规定执行。