



中华人民共和国国家标准

GB/T 8607—2024

代替 GB/T 8607—1988, GB/T 8608—1988

专用小麦粉

Specified wheat flour

2024-11-28 发布

2025-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 8607—1988《高筋小麦粉》和 GB/T 8608—1988《低筋小麦粉》。本文件以 GB/T 8607—1988 为主，整合了 GB/T 8608—1988 的内容。与 GB/T 8607—1988 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了适用范围(见第 1 章,GB/T 8607—1988 的第一段)；
- 增加了术语和定义(见第 3 章)；
- 增加了分类(见第 4 章)；
- 增加了原料要求,更改了质量要求,删除了卫生指标要求,删除了动植物检疫项目要求(见第 5 章,GB/T 8607—1988 的第 1 章)；
- 更改了检验方法(见第 6 章,GB/T 8607—1988 的第 2 章)；
- 增加了检验规则(见第 7 章)；
- 增加了标签标识(见第 8 章)；
- 更改了包装、储存、运输和销售(见第 9 章,GB/T 8607—1988 的第 3 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、山东发达食品科技有限公司、金沙河集团有限公司、益海嘉里金龙鱼食品集团股份有限公司、五得利面粉集团有限公司、中粮面业(秦皇岛)鹏泰有限公司、安徽正宇面粉有限公司。

本文件主要起草人：孙辉、洪宇、常柳、段晓亮、徐振华、魏永杰、吴海彬、潘坤、丹志民、吴振华、周桂英、张东、王煜霞、杨跃刚、姜丽华、刘辉、王海军、张文占。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1988 年首次发布为 GB/T 8607—1988 和 GB/T 8608—1988；
- 本次为第一次修订,将两项标准合并为一项,并使用 GB/T 8607 的标准编号。

专用小麦粉

1 范围

本文件规定了专用小麦粉的分类、质量要求、检验规则、标签标识、包装、储存和运输要求,描述了检验方法。

本文件适用于食用专用小麦粉。

本文件不适用于全麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 1351 小麦
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5506.1 小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分:手洗法测定湿面筋
- GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分:仪器法测定湿面筋
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定法
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定法
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉和杜伦麦及其粗粒粉 Hagberg-Perten 法测定降落数值
- GB/T 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法
- GB/T 14615 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 拉伸仪法
- GB/T 17892 优质小麦 强筋小麦
- GB/T 17893 优质小麦 弱筋小麦
- GB/T 24872 粮油检验 小麦粉灰分含量测定 近红外法
- GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋
- JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉
- LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定方法 面筋指数法

3 术语和定义

GB/T 1355 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。