

## 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 小麦粉吸水性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。

表 1 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	
粗蛋白质, % (干基)	≥	15.0	14.0	
小麦粉	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	

## 5 检验方法

- 5.1 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 1351—1999 中的 6.1、6.2、6.3、6.4、6.5、6.6、6.7 执行。
- 5.2 降落数值检验按 GB/T 10361 执行。
- 5.3 粗蛋白质检验按 GB/T 5511 执行。
- 5.4 湿面筋检验按 GB/T 5506 和 GB/T 14608 执行。
- 5.5 面团稳定时间检验按 GB/T 14614 执行。
- 5.6 烘焙品质评分值检验按 GB/T 14611 执行。

## 6 检验规则

- 6.1 可使用有皮磨、心磨系统的制粉设备制备检验用小麦粉。出粉率应控制在 60%~65%，灰分值应不大于 0.65% (以干基计)。制成的小麦粉应充分混匀后装入聚乙烯袋或其他干燥密封容器内放置至少一周时间，待小麦粉品质趋于稳定后，方可进行粉质试验和烘焙试验。
- 6.2 降落数值、粗蛋白质含量、湿面筋含量、面团稳定时间及烘焙品质评分值必须达到表 1 中规定的质量指标，其中有一项不合格者，不作为强筋小麦。

## 7 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。