



中华人民共和国国家标准

GB 1351—202X
代替 GB 1351-2008

小麦

Wheat

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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 1351-2008《小麦》。与GB 1351-2008《小麦》相比主要技术变化如下：

- 删除了规范性引用文件中的GB 2715 食品安全国家标准 粮食和GB 13078 饲料卫生标准；
- 增加了规范性引用文件中的GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定；
- 修改了不完善粒、虫蚀粒、病斑粒、赤霉病粒、杂质、筛下物等术语的英文；
- 修改了黑胚粒、生芽粒、生霉粒、杂质、有机杂质、无机杂质、色泽、气味和小麦硬度指数等术语的定义；
- 增加了“热损伤粒”术语和定义；
- 增加了“无使用价值小麦”术语和定义。
- 修改了小麦分类的表述，“混合小麦”分类中增加了“注”；
- 修改了表1杂质中的“矿物质”为“无机杂质”；
- 修改了检验方法中“水分含量检验”，增加了GB 5009.3为基础法。
- 删除了关于“卫生要求”的章节。

本文件由国家粮食和物资储备局提出并归口。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 1351-1986、GB 1351-1999、GB 1351-2008。

小麦

1 范围

本文件规定了小麦的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于收购、储存、运输、加工和销售的商品小麦。

本文件不适用于第4章分类规定以外的特殊品种小麦。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5493 粮油检验 类型及互混检验

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5498 粮油检验 容重测定

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文件。

3.1

容重 test weight

单位容积内小麦籽粒的质量。

注：以克/升（g/L）表示。

3.2

不完善粒 defected kernel

受到损伤但尚有使用价值的小麦籽粒。

注1：包括虫蚀粒、病斑粒、热损伤粒、破损粒、生芽粒和生霉粒。

注2：虫蚀粒（insect-bored kernel）是指被虫蛀蚀，伤及胚或胚乳的籽粒。

注3：病斑粒（diseased kernel;mottled kernel）是指粒面带有病斑，伤及胚或胚乳的籽粒；病斑粒包括黑胚粒（black point kernel）、赤霉病粒（fusarium damaged kernel）。黑胚粒是指胚部或其他部位的种皮呈明显的深褐色或黑色，伤及胚或胚乳的籽粒。赤霉病粒是指籽粒皱缩、呆白，或粒面呈紫色，或有明显的粉红色霉状物，间有黑色子囊壳。

注4：热损伤粒（heat-damaged kernel）是指由于微生物或其他原因产热或受热而改变了正常颜色或受到损伤的籽粒。

注 5: 破损粒 (broken kernel) 是指压扁、破碎, 伤及胚或胚乳的籽粒。

注 6: 生芽粒 (sprouted kernel) 是指芽或幼根虽未突破种皮但胚部种皮已破裂, 或芽或幼根突破种皮但不超过本颗粒长度的籽粒。

注 7: 生霉粒 (mouldy kernel) 是指籽粒生霉的颗粒。

3.3

杂质 **impurities;useless material**

除小麦以外的其他物质, 及无使用价值的小麦。

注1: 包括筛下物、无机杂质和有机杂质。

注 2: 筛下物 (screenings) 是指通过直径 1.5mm 圆孔筛的物质。

注 3: 无机杂质 (inorganic impurities) 是指泥土、砂石、砖瓦块及其他无机类物质。

注 4: 有机杂质 (organic impurities) 是指异种粮粒、无使用价值小麦及除小麦以外的其他有机类物质。

注5: 无使用价值的小麦为不能作为小麦原料进行利用的籽粒, 包括: 完全变色变质的小麦、芽长超过本颗粒长度的小麦、线虫病小麦、腥黑穗病小麦等。

3.4

色泽 **color and brightness**

在规定条件下, 一批小麦所呈现的颜色和光泽。

3.5

气味 **odor**

在规定条件下, 一批小麦所散发的味道。

3.6

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。

3.7

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。

4 分类

小麦按籽粒硬度和种皮颜色分类如下:

- a) 硬质白小麦: 种皮为白色或黄白色的籽粒不低于 90%, 小麦硬度指数不低于 60 的小麦;
- b) 硬质红小麦: 种皮为深红色或红褐色的籽粒不低于 90%, 小麦硬度指数不低于 60 的小麦;
- c) 软质白小麦: 种皮为白色或黄白色的籽粒不低于 90%, 小麦硬度指数不高于 45 的小麦;
- d) 软质红小麦: 种皮为深红色或红褐色的籽粒不低于 90%, 小麦硬度指数不高于 45 的小麦;
- e) 混合小麦: 不符合 4.1 至 4.4 规定的小麦。

注: 种皮为紫色、黑色等颜色的小麦为特殊品种小麦。

5 质量要求

各类小麦质量指标要求见表1。其中容重为定等指标, 3等为中等。

表 1 质量要求

等级	容重/ (g/L)	不完善粒/%	杂质含量/%		水分含量/%	色泽、气味
			总量	其中：无机杂质		
1	≥790	≤6.0	≤1.0	≤0.5	≤12.5	正常
2	≥770					
3	≥750					
4	≥730	≤8.0				
5	≥710	≤10.0				
等外	<710	—				
注：“—”不作要求。						

6 检验方法

6.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。

6.2 小麦皮色检验：按 GB/T 5493 中“粒色”检验执行。

6.3 小麦硬度检验：按 GB/T 21304 执行。

6.4 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6.5 容重检验：按 GB/T 5498 执行。

6.6 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。其中，无机杂质检验按照 GB/T 5394 中“6.1.4 矿物质检验”的要求检验。

6.7 水分含量检验：按 GB 5009.3 或 GB/T 5497 执行。其中，GB 5009.3 为仲裁法。

7 检验规则

7.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

7.2 检验批次：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

应在包装物或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地和收获年度。

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。
