

## 前 言

GB1351—1986《小麦》是1986年修订的。十几年来由于农业种植品种的变化,小麦粉加工企业需求的变化,使粮食生产结构和粮食购销矛盾更为突出,原标准已经滞后。

本次修订以原标准为基础,参照了国外小麦的标准及有关省市近年对商品小麦品质的测报数据和研究结果,新标准把原标准中小麦皮色和粒质六类分为九类,并对小麦同色比例、硬质率进行了调整,把北方冬小麦、南方冬小麦、春麦质量指标合并为一个质量指标。

新标准既有先进性、科学性,又具有较强的可操作性。新标准可以满足农业区域性种植,小麦的收购、销售、加工的要求。

本标准自实施之日起,代替GB 1351—1986。

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、北京市粮食局、四川省粮食局、黑龙江省粮食局。

本标准主要起草人:唐瑞明、龙伶俐、谢华民、李德富、周光俊、江欣、刘成祥。

# 中华人民共和国国家标准

## 小麦

Wheat

GB 1351—1999

代替 GB 1351—1986

### 1 范围

本标准规定了小麦的有关定义、分类、质量指标、检验方法及包装、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/T 5490—1985 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则  
GB 5491—1985 粮食、油料检验 扦样、分样法  
GB/T 5492—1985 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法  
GB/T 5493—1985 粮食、油料检验 类型及互混检验法  
GB/T 5494—1985 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法  
GB/T 5497—1985 粮食、油料检验 水分测定法  
GB/T 5498—1985 粮食、油料检验 容重测定法

### 3 定义

本标准采用下列定义。

#### 3.1 容重

小麦籽粒在单位容积内的质量,以克/升(g/L)表示。

#### 3.2 不完善粒

受到损伤但尚有使用价值的颗粒。包括以下几种:

3.2.1 虫蚀粒:被虫蛀蚀,伤及胚或胚乳的颗粒。

3.2.2 病斑粒:粒面带有病斑,伤及胚或胚乳的颗粒。其中:

3.2.2.1 赤霉病粒: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。

3.2.2.2 黑胚粒:籽粒胚部呈深褐色或黑色的颗粒。

3.2.3 破损粒:压扁、破损,伤及胚或胚乳的颗粒。

3.2.4 生芽粒:芽或幼根突破种皮不超过本颗粒长度的颗粒,芽或幼根虽未突破种皮已有芽萌动的颗粒。

3.2.5 霉变粒:粒面生霉或胚乳变色变质的颗粒。

#### 3.3 杂质

包括以下几种:

3.3.1 筛下物:通过直径 1.5 mm 圆孔筛的物质。

3.3.2 矿物质:砂石、煤渣、砖瓦块、泥土及其他矿物质。

国家质量技术监督局 1999-11-01 批准

2000-04-01 实施

3.3.3 其他杂质:无使用价值的小麦粒,生芽粒中芽超过本颗粒长度的小麦粒,毒麦、麦角、小麦线虫病、小麦腥黑穗病等麦粒,异种粮粒及其他杂质。

#### 3.4 色泽

一批小麦的综合色泽。

#### 3.5 气味

一批小麦的综合气味。

### 4 分类

根据小麦的皮色、粒质和播种季节分类:

- 4.1 白色硬质冬小麦:种皮为白色或黄白色的麦粒不低于90%,角质率不低于70%的冬小麦。
- 4.2 白色硬质春小麦:种皮为白色或黄白色的麦粒不低于90%,角质率不低于70%的春小麦。
- 4.3 白色软质冬小麦:种皮为白色或黄白色的麦粒不低于90%,粉质率不低于70%的冬小麦。
- 4.4 白色软质春小麦:种皮为白色或黄白色的麦粒不低于90%,粉质率不低于70%的春小麦。
- 4.5 红色硬质冬小麦:种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于90%,角质率不低于70%的冬小麦。
- 4.6 红色硬质春小麦:种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于90%,角质率不低于70%的春小麦。
- 4.7 红色软质冬小麦:种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于90%,粉质率不低于70%的冬小麦。
- 4.8 红色软质春小麦:种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于90%,粉质率不低于70%的春小麦。
- 4.9 混合小麦:不符合4.1至4.8各条规定的小麦。
- 4.10 其他类型小麦的分类方法另行规定。

### 5 质量指标

5.1 各类小麦按容重分为五等,低于五等的小麦为等外小麦。等级指标及其他质量指标见表1。

表1 小麦质量指标

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	≤6.0				
3	≥750	≤6.0				
4	≥730	≤8.0				
5	≥710	≤10.0				
注:水分含量大于表1规定的小麦的收购,按国家有关规定执行。						

5.2 小麦赤霉病粒最大允许含量为4.0%,单立赤霉病项目,按不完善粒归属。

小麦赤霉病粒超过4.0%的,是否收购,由省、自治区、直辖市规定。收购超过规定的赤霉病麦,要就地妥善处理。

5.3 黑胚小麦,由省、自治区、直辖市规定是否收购或收购限量。收购的黑胚小麦就地处理。

5.4 卫生检验和植物检疫按照国家有关标准和规定执行。

### 6 检验方法

6.1 检验的一般原则按GB/T 5490执行。

6.2 扦样、分样按GB 5491执行。

6.3 色泽、气味鉴定按GB/T 5492执行。

- 6.4 类型、角质率检验按 GB/T 5493 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 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。

---