

ICS



# 中华人民共和国国家标准

GB 1355—2004

代替 GB 1355-1986

## 小麦粉

Wheat flour

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家质量监督检验检疫总局 发布

## 前 言

本标准强制性标准。

本标准与 GB 1355—1986 相比主要变化如下：

——本标准的结构、编写规则及规范性技术要素按 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》及 GB/T 1.2—2002《标准化工作导则 第二部分：标准中规范性技术性要素内容的确定方法》进行修改。

### 新增内容

- 增加了有关小麦粉标准的术语和定义（本标准 3）；
- 增加了精制级（本标准定为一级）小麦粉各项指标（本标准 4.1）；
- 增加了表示面筋质量的指标 面筋指数（本标准 4.1）；
- 增加了检验规则、判定规则。（本标准 6）
- 增加了标志标签。（本标准 7）

### 主要修订内容

取消了原版本 1.1 质量等级“特制一等、特制二等、标准粉、普通粉”中的普通粉，在特制一等之上，增加了精制粉，并将质量等级修订为“一级、二级、三级、四级”。精制粉定为一级，原特制一等调整为二级，原特制二等调整为三级，原标准粉调整为四级（本标准 3.12）；

- 将原版本 1.1 质量指标中不同等级湿面筋指标合并为一个指标（本标准 4.1）；
- 对原版本 1.1 质量指标中脂肪酸值指标进行了修订（本标准 4.1）；

本标准中小麦粉脂肪酸值指标采用国际食品法典委员会(CAC)标准 小麦粉 Codexstan 152—1985（修订版1—1995）；小麦粉面筋指数及测定方法采用LS/T 6102，该标准修改采用国际谷物科学和技术协会（ICC）标准 ICC 155—1994。

本标准由国家粮食储备局提出并归口。

本标准起草单位：国家粮食局标准质量中心、国家粮油质量监督检验中心。

本标准主要起草人：

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 1355-1978、GB 1355-1986。

# 小麦粉

## 1 范围

本标准规定了小麦粉的质量要求、实验方法、检验规则、标志标签、包装、运输及储存。  
本标准适用于以各类小麦为原料加工、销售、调拨、储存和出口的商品小麦粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1351 小麦
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油检验一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5504 粮食、油料检验 小麦粉加工精度检验法
- GB/T 5505 粮食、油料检验 灰分测定法
- GB/T 5506 粮食、油料检验 面筋测定法
- GB/T 5507 粮食、油料检验 粉类粗细度测定法
- GB/T 5508 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法
- GB/T 5509 粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法
- GB/T 5510 粮食、油料检验 脂肪酸值测定法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 8872 制粉工业名词术语
- GB 13122 面粉厂卫生规范
- GB/T 14608 小麦粉湿面筋测定法
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB/T 17109 粮食销售包装
- LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定法——面筋指数法（LS/T 6102-1995，ICC 155-1994，MOD）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**加工精度** processing degree

小麦粉的加工精度通常以小麦粉的粉色和所含麸星（即麦皮屑）的多少衡量，是反映面粉质量的标志之一。

### 3.2

**粉色、麸星** colour and bran speck

粉色是指小麦粉的颜色，麸星是指小麦粉中含有的麸皮。小麦粉粉色、麸星检验，是以国家制订的各等级小麦粉标准样品为准，对比观察粉色、麸星。

## 3.3

**灰分** ash content

小麦粉经高温灼烧剩下的残渣占试样总质量的百分率，即矿物质含量。

## 3.4

**粗细度** granularity

小麦粉颗粒的粗细程度，以通过的筛号及留存某筛号的百分率表示。筛上物用1/10感量天平称量，其质量小于0.1g，视为全部通过。

## 3.5

**面筋量** gluten

小麦粉面筋质的湿基含量，以面筋占面团质量的百分率表示。

## 3.6

**面筋指数** gluten index

小麦粉湿面筋在离心力作用下，穿过一定孔径筛板，保留在筛板上筋质量与全部面筋质量的百分率。它与面筋筋力强弱成正比。

## 3.7

**含砂量** sand content

小麦粉中细砂含量占试样总质量的百分率。

## 3.8

**磁性金属物** magnetic metal

小麦粉中磁性金属物的含量，以每千克小麦粉中含有磁性金属物的质量表示（g/kg）。

## 3.9

**水分** moisture content

小麦粉中水分占小麦粉总质量的百分率。

## 3.10

**脂肪酸值** fatty acid value

中和100g面粉中的游离脂肪酸所需要的氢氧化钾的mg数，以mgKOH/100g表示。

## 3.11

**气味、口味** smell and taste

小麦粉固有的综合气味和口味，一般采用感官评定。

## 4 质量要求

## 4.1 质量指标

质量指标应符合表1的要求。

表1 小麦粉质量指标

项 目	质 量 指 标			
	一 级	二 级	三 级	四 级
加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星			

表1 (续)

项 目	质 量 指 标			
	一 级	二 级	三 级	四 级
粗 细 度	全部通过CB36号筛, 留存在CB42号筛上物不超过5.0%	全部通过CB36号筛, 留存在CB42号筛上物不超过10.0%	全部通过CB30号筛, 留存在CB36号筛上物不超过10.0%	全部通过CQ20号筛, 留存在CB30号筛上物不超过20.0%
灰分, % (以干物计)	0.55	0.70	0.85	1.10
面筋量, % (以含水量14%计)	28.0			
面筋指数	45		—	—
含砂量, %	0.02			
磁性金属物, g/kg	0.003			
水分, %	14.5	14.0		
脂肪酸值, mgKOH/100g (以干物计)	50			
气味口味	正常			
注: 表中划有“—”的项目不检验。				

#### 4.2 卫生标准

卫生标准应符合 GB2715《粮食卫生标准》、GB2760《食品添加剂使用卫生标准》、GB14880《食品营养强化剂使用卫生标准》。

#### 5 检验方法

- 5.1 加工精度检验 按 GB/T 5504 规定的方法测定。
- 5.2 灰分检验 按 GB/T5505 规定的方法测定。
- 5.3 面筋检验 按 GB/T5506 或 GB/T 14608 规定的方法测定。
- 5.4 粗细度检验 按 GB/T 5507 规定的方法测定。
- 5.5 含砂量检验 按 GB/T 5508 规定的方法测定。
- 5.6 磁性金属物检验 按 GB/T 5509 规定的方法测定。
- 5.7 脂肪酸值检验 按 GB/T 5510 规定的方法测定。
- 5.8 水分检验 按 GB/T 5497 规定的方法测定。
- 5.9 气味口味检验 按 GB/T 5492 规定的方法测定。
- 5.10 面筋指数检验 按 LS/T 6102 规定的方法测定。
- 5.11 卫生指标检验 按国家有关规定执行。

#### 6 检验规则

##### 6.1 抽样

小麦粉抽样方法按照GB 5491执行。

## 6.2 产品组批

相同原料、相同工艺和相同设备加工所得的产品为一批。

## 6.3 出厂检验

6.3.1 每批出厂产品应进行检验，产品合格后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目按本标准 4.1 的规定检验。

## 6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的质量指标及卫生指标进行检验。有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 原料工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家质量主管部门提出进行型式检验要求时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验时，与等级有关的指标有一项不合格，该批产品应作降级处理；与等级无关的指标有一项不合格，该批产品应判为不合格产品。

6.5.2 型式检验时，有一项指标不合格，应判为不合格产品。

6.5.3 初验不合格时，可加倍抽样复检，以复验结果为准。

6.5.4 产品未标注质量等级时，按不合格判定。

## 7 标志、标签

### 7.1 标志

产品的销售和运输应标注相应的标志，具体标注按有关规定执行。

### 7.2 标签

7.2.1 应按照 GB 7718 的规定，在标签上标注产品名称、质量等级、产品标准号、配料、生产日期、保质期、制造者名称、厂址、电话。必须明示使用添加剂的种类或名称。

7.2.2 凡是使用本标准的小麦粉，应按本标准的质量等级名称标注，不应使用其他名称。

## 8 包装、运输、贮存

### 8.1 包装

包装应符合 GB/T 17109-1999 粮食销售包装及国家有关的规定和要求。

8.1.1 净含量应换算为小麦粉相应等级最大允许水分的质量。

8.1.2 包装环境应清洁。

8.1.3 包装材料应符合包装技术要求，不应与内装物发生物理和化学作用，应符合食品卫生法规定。

8.1.4 封口应牢固、不得破损泄漏。

### 8.2 运输

运输器具应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施。

### 8.3 贮存

8.3.1 袋装产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的专用库房中。

8.3.2 包装物件应码放距地面、墙壁 20cm 以上，注意防虫防鼠防潮。

8.3.3 小麦粉保质期为六个月。

## 参考文献

- [1] 国际食品法典委员会标准 小麦粉 Codex Stan 152—1985 (修订版 1—1995)

