

小麦粉

Wheat flour

本标准适用于加工、销售、调拨、储存和出口的商品小麦粉。

1 质量标准

1.1 小麦粉按加工精度分等。等级指标及其他质量指标见下表。

等级	加工精度	灰分, % (以干物计)	粗细度 %	面筋质, % (以湿重计)	含砂量 %	磁性 金属物 g/kg	水分 %	脂肪酸值 (以湿基计)	气味 口味
特制 一等	按实物标准样品 对照检验粉色麸星	<0.70	全部通过CB 36号 筛,留存在CB42号 筛的不超过10.0%	>26.0	<0.02	<0.003	≤14.0	<80	正常
特制 二等	按实物标准样品 对照检验粉色麸星	<0.85	全部通过CB 30号 筛,留存在CB36号 筛的不超过10.0%	>25.0	<0.02	<0.003	≤14.0	<80	正常
标准粉	按实物标准样品 对照检验粉色麸星	<1.10	全部通过CQ 20号 筛,留存在CB30号 筛的不超过20.0%	>24.0	<0.02	<0.003	≤13.5	<80	正常
普通粉	按实物标准样品 对照检验粉色麸星	<1.40	全部通过CQ 20号筛	>22.0	<0.02	<0.003	≤13.5	<80	正常

1.2 特制一等、特制二等和标准粉的加工精度,以国家制订的标准样品为准。

普通粉的加工精度标准样品,由省、自治区、直辖市制定。

1.3 粗细度中的筛上剩余物,用感量1/10天平称量不出数的,视为全部通过。

1.4 气味、口味,一批小麦粉固有的综合气味和口味。

1.5 卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。

2 检验方法

小麦粉样品的扦取和各项指标的检验,按照GB 5490~5539—85《粮食、油料及植物油脂检验》执行。

3 包装、运输和储存

小麦粉的包装、运输和储存,必须符合保质、保量、运输安全和分等储存的要求,严防污染。

GB 1355—86

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由中华人民共和国商业部粮食储运局检验处负责起草。

本标准主要起草人哈俊山、林贤明。

GB 1355—1986《小麦粉》第1号修改单

本修改单业经国家技术监督局于1988年12月30日以技监国标发[1988]021号文批准,自1989年1月1日起实行。

等级	特制 一等	特制 二等	标准粉	普通粉
原指标%	13.5 ± 0.5	13.5 ± 0.5	13.5 ± 0.5	13.5 ± 0.5
修改后指标%	≤ 14.0	≤ 14.0	≤ 13.5	≤ 13.5