



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 35028—2018

---

## 荞 麦 粉

Buckwheat flour

2018-05-14 发布

2018-12-01 实施

---

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 版权声明

中国标准在线服务网(www.spc.org.cn)是中国质检出版社委托北京标科网络技术有限公司负责运营销售正版标准资源的网络服务平台,本网站所有标准资源均已获得国内外相关版权方的合法授权。未经授权,严禁任何单位、组织及个人对标准文本进行复制、发行、销售、传播和翻译出版等违法行为。版权所有,违者必究!

中国标准在线服务网  
<http://www.spc.org.cn>

标准号: GB/T 35028-2018  
购买者: YTFMT  
订单号: 0100180528020632  
防伪号: 2018-0528-0237-1001-1463  
时 间: 2018-05-28  
定 价: 19元

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
荞 麦 粉  
GB/T 35028—2018

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn  
服务热线: 400-168-0010  
2018年5月第一版

\*

书号: 155066·1-59052

版权专有 侵权必究

订单号: 0100180528020632 防伪编号: 2018-0528-0237-1001-1463 购买单位: YTFMT

YTFMT 专用

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:西安市产品质量监督检验院、陕西省定边县质量技术监督检测所、西安市粮油质量检验中心、陕西省定边县山丹丹苦荞产业发展有限责任公司、陕西定之荞农业科技有限公司、甘肃环县荣康粮油加工有限责任公司、甘肃省庆阳市产品质量监督检验所、山西省食品质量安全监督检验研究院、陕西省定边县塞雪粮油工贸有限责任公司、太原六味斋实业有限公司、贵州省安顺市质量技术监督检测所、内蒙古巴彦淖尔市产品质量计量检测所、陕西省定边县绿农农业有限公司。

本标准主要起草人:张耀武、高瑞东、张军、赵凌、吕岩、刘新芳、贾许龙、邢桂玮、王时箭、贾凯、袁翔、武向勇、李曦、杜巧珍、牛晓峰、樊世栋、冯智、李强。

YTFMT 专用

订单号: 0100180528020632 防伪编号: 2018-0528-0237-1001-1463 购买单位: YTFMT

YTFMT 专用

# 荞 麦 粉

## 1 范围

本标准规定了荞麦粉的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以荞麦为原料制成的商品荞麦粉。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
 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 5497 粮食、油料检验 水分测定法  
 GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定  
 GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定  
 GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 10458 荞麦  
 GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定  
 GB/T 17109 粮食销售包装  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 NY/T 1295 荞麦及其制品中总黄酮含量的测定

## 3 术语和定义

GB/T 10458 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**荞麦粉 buckwheat flour**

以荞麦为原料,经清理、除杂、脱壳、研磨、筛理等工艺制成的粉状产品。

### 3.2

**总黄酮含量 total flavonoids content**

试样中天然存在的黄酮类化合物的总含量。

## 4 产品分类

按原料品种分为甜荞麦粉和苦荞麦粉。

5 技术要求

5.1 原料要求

荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

5.2 质量要求

质量要求应符合表 1 的规定。

表 1 质量要求

项 目	技 术 要 求	
	苦荞麦粉	甜荞麦粉
总黄酮含量/(g/100 g)	≥ 1.0	0.2
粗细度	CB30 号筛全部通过,留存 CB36 号筛不超过 10%	
水分/%	≤ 14.0	
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003	
脂肪酸值(干基,以 KOH 计)/(mg/100 g)	≤ 120	
含砂量/%	≤ 0.02	
色泽、气味	具有荞麦粉固有的色泽、气味	

5.3 食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

6 检验方法

6.1 总黄酮含量

按 NY/T 1295 规定的方法测定。

6.2 粗细度

按 GB/T 5507 规定的方法测定。

6.3 水分

按 GB/T 5497 规定的方法测定。

6.4 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定的方法测定。

6.5 脂肪酸值

按 GB/T 15684 规定的方法测定。



### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥；运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

### 8.4 储存

产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的库房中，并注意防雨防潮防虫防鼠，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存，且应码放距地面、墙壁 20 cm 以上。

---



GB/T 35028-2018

版权专有 侵权必究

\*

书号：155066 · 1-59052