



中华人民共和国国家标准

GB/T 1355—XXXX
代替 GB/T 1355-1986

小麦粉

Wheat flour

(征求意见稿)

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替GB/T 1355-1986《小麦粉》，与GB/T 1355-1986《小麦粉》主要技术差异如下：

- 修改了标准的适用范围；
- 增加了规范性引用文件；
- 增加了术语和定义；
- 修改了小麦粉质量指标要求，删除了等级指标中面筋质和粗细度要求，增加了脂肪酸值作为等级指标；
- 修改并增加了检验方法；
- 增加了检验规则；
- 增加了标签要求；
- 修改了包装、储存和运输要求。

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：

本标准主要起草人：

本标准所代替标准的历次版本的发布情况为：

- GB 1355-1978、GB/T 1355-1986。

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉术语和定义、分类、质量要求、食品安全要求、检验方法、检验规则，以及对包装、标签、储存和运输的要求。

本标准适用于不添加任何物质的食用商品小麦粉，不适用于全麦粉和专用粉。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5497-1985 粮食、油料检验 水分测定法
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/T 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 17109 粮食销售包装
LS/T 15111 南方小麦粉加工精度标准样品
LS/T 15112 北方小麦粉加工精度标准样品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 小麦粉 **wheat flour**

由普通小麦（六倍体小麦，*Triticum aestivum* L.）经过碾磨制粉，去除部分麸皮和胚并达到一定加工精度要求的、未添加任何物质的、能够满足制作面制食品要求的产品。

3.2 加工精度 **processing degree**

小麦粉中残留麸皮碎片的程度，以麸星的大小及分布的密集程度表示。

3.3 灰分含量 ash content

试样经高温灼烧剩下的残渣质量占试样总质量的质量分数，即矿物质含量。

3.4 含砂量 sand content

粉状粮食中所混入的不能用人工检出的无机沙尘的含量，以试样中无机沙尘占试样的质量分数(%)表示。

3.5 磁性金属物 magnetic metal

粉状粮食中混入的带有磁性的金属物质，以每千克试样中含有磁性金属物的克数表示(g/kg)。

3.6 脂肪酸值 fatty acid value

粮食中游离脂肪酸的含量，以中和100g干物质试样中游离脂肪酸时所需要的氢氧化钾mg数表示(mg KOH/100g)。

4 质量要求

4.1 质量指标

小麦粉按加工精度分等，等级指标及其他质量指标见表1。

表1 小麦粉质量指标

质量指标	精制粉	标准粉	普通粉
加工精度	按实物标准样品对照检验麸星		
灰分/（干基，%）≤	0.70	1.10	1.40
脂肪酸值 ¹ （干基，KOH）/（mg/100g）≤	60	80	100
含砂量/（%）≤	0.02		
磁性金属物/（g/kg）≤	0.003		
水分 ² /（%）≤	14.5		
色泽气味	正常		
注 1：企业应根据产品特性和销售区域，在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的脂肪酸值的最大限量；			
注 2：企业应根据产品特性和销售区域，在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量。			

4.2 食品安全指标

4.2.1 食品安全指标按 GB 2715 及国家有关规定执行。

4.2.2 植物检疫按国家标准及有关规定执行。

4.2.3 生产过程应符合 GB 14881 及国家有关规定。

5 检验方法

- 5.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 5.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 5.3 水分检验：按 GB 5009.3 或 GB/T 5497-1985 第二法执行。其中 GB 5009.3 为基础检验法。
- 5.4 灰分检验：按 GB 5009.4 规定的方法执行
- 5.5 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。
- 5.6 磁性金属物检验：按 GB/T 5509 执行。
- 5.7 加工精度检验：按 GB/T 5504 执行，分别以 LS/T 15111 或 LS/T 15112 为实物标准样品。
- 5.8 脂肪酸值检验：按 GB/T 15684 执行。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

6.2 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批。

6.3 出厂检验

出厂检验项目按4.1的规定检验。

6.4 型式检验

6.4.1 遇有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 常年连续生产的每半年至少进行一次；
- b) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- c) 新产品投产；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异；
- e) 监督管理部门提出要求时。

6.4.2 型式检验按本标准第4章规定进行。

6.5 判定规则

6.5.1 凡不符合4.2要求的，判为非食用产品。

6.5.2 加工精度、灰分和脂肪酸值为定等指标，有1项及以上不符合表1等级要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级要求的，判为非等级产品。其他指标有1项及以上不符合表1要求的，判为非等级产品。

7 包装和标签

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定。

7.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。

7.2 标签

包装小麦粉的标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8 储存和运输

8.1 应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

8.2 应使用符合卫生要求的运输工具和容器，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

参考文献

- [1]国际食品法典委员会标准 Codex Stan 152—1985《小麦粉》（修订版 1—1995）
- [2]食品药品监督管理局关于进一步加强小麦粉质量安全监管的公告（2017 年第 132 号）
- [3]粮食大辞典，中国物资出版社，2009