

中华人民共和国国家标准

GB/T 17892-2024 《优质小麦》

国家标准第 1 号修改单

（征求意见稿）

编制说明

标准起草组

2026 年 10 月

GB/T 17892-2024《优质小麦》国家标准第1号修改单编制说明

一、工作简况，包括任务来源、协作单位、主要工作过程、国家标准主要起草人及其所做的工作等

（一）任务来源

现行 GB/T 17892—2024《优质小麦》标准中，面筋指数检测按 LS/T 6102 执行。目前，LS/T 6102 标准相关技术内容已被整合至 GB/T 5506.2—2024《小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋和面筋指数》国家标准。2026年9月，国家粮食和物资储备局根据相关规定，公告废止了 LS/T 6102。为保证《优质小麦》较好实施，经研究，采用修改单的形式，将面筋指数的检验方法由 LS/T 6102 修改为 GB/T 5506.2。

（二）主要起草单位

国家粮食和物资储备局科学研究院、国家粮食和物资储备局标准质量中心、河南省作物分子育种研究院、山东省农业科学院作物研究所、发达面粉集团股份有限公司、安徽金沙河面业有限责任公司、五得利面粉集团有限公司、中国种子集团有限公司、中国农业科学院作物科学研究所、山东省粮油检测中心、安徽省粮油产品质量监督检测站、中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司、河南工业大学、深圳市深粮质量检测有限公司、河套学院、安徽正宇面粉有限公司、江苏里下河地区农业科学研究所、江苏省粮油质量监测中心、宁夏回族自治区粮油产品质量检测中心。

（三）主要工作过程

起草阶段。起草组及时启动标准修改单程序修改相关问题，并起草了文本修改内容和编制说明，报送全国粮油标准化技术委员会审核。全国粮油标准化技术委员会及时启动了 GB/T 17892—2024《优质小麦》国家标准第1号修改单程序。

二、国家标准编制原则和确定国家标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据），修订国家标准时，应增列新旧国家标准水平的对比

（一）编制原则

按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求编制。

（二）主要修改内容

将 6.3 面筋指数检验方法更改为：按 GB/T 5506.2 执行。

三、主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果；

LS/T 6102标准中对面筋指数检测的相关技术内容，已被整合至GB/T 5506.2—2024标准，并进行了相应的修改完善，符合《优质小麦》中面筋指数检测的实际情况。根据《中华人民共和国标准化法实施条例》和《行业标准管理办法》相关规定“行业标准在相应的国家标准实施后，应当由国务院有关行政主管部门自行废止”，2026年9月，LS/T 6102已被公告废止。为保证《优质小麦》较好实施，拟将面筋指数检测方法“按LS/T 6102执行”更改为“按GB/T 5506.2执行”，同时删除第2章规范性引用文件中的“LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定方法 面筋指数法”。

2024年版发布的GB/T 5506.2的标准名称有变动，因此更改第2章规范性引用文件中GB/T 5506.2的标准名称，由“小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋”改为“小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋和面筋指数”。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

无。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；

与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的相协调。

六、重大分歧意见的处理经过和依据；

无。

七、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议；

建议作为推荐性国家标准《优质小麦<第1号修改单>》发布。

八、贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）；

建议该修改单发布后加强宣贯，指导相关检验机构对面筋指数的检测。

九、废止现行有关标准的建议；

无。

十、其他应予说明的事项。

本标准不涉及专利。

标准起草组

2026年10月12日