

UDC 664.782.8
X 11



中华人民共和国国家标准

GB 8607—88

高筋小麦粉

High gluten wheat flour

1988-01-25 发布

1988-07-01 实施

国家标准局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
高 筋 小 麦 粉
GB 8607—88

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1988年8月第一版 2006年3月电子版制作

*

书号:155066·1-23708

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

高筋小麦粉

High gluten wheat flour

本标准适用于用硬质小麦加工、提供作为生产面包等高面筋食品的高筋小麦粉。

1 技术要求

1.1 高筋小麦粉以面筋质含量和灰分分等。等级指标及其他质量指标见下表。

等 级	1	2
面筋质 % (以湿基计)	>30.0	
蛋白质 % (以干基计)	>12.2	
灰分 % (以干基计)	≤0.70	≤0.85
粉色、麸星	按实物标准样品对照检验	
粗 细 度	全部通过CB 36号筛, 留存在CB 42号筛的不超过10.0%	
	全部通过CB 30号筛, 留存在CB 36号筛的不超过10.0%	
含砂量 %	≤0.02	
磁性金属物 g/kg	≤0.003	
水 分 %	≤14.5	
脂肪酸值 (以湿基计)	≤80	
气味、口味	正常	

1.2 检验粉色、麸星的标准样品按照GB 1355—86《小麦粉》中规定制发的实物标准样品。其中, 一等高筋小麦粉对应特制一等小麦粉标准样品, 二等高筋小麦粉对应特制二等小麦粉标准样品。