



中华人民共和国国家标准

GB 1355—86

小麦粉

Wheat flour

自 2017 年 3 月 23 日起,本标准转为推荐性
标准,编号改为 GB/T 1355—86。

1986-05-06 发布

1987-04-01 实施

国家标准局 批准

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
小 麦 粉
GB 1355—86

*

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

1986年10月第一版 2005年10月电子版制作

*

书号: 155066·1-23938

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

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	13.5 ±0.5	<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	13.5 ±0.5	<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	13.0 ±0.5	<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	13.0 ±0.5	<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。