

ICS 67.060
X 11



中华人民共和国国家标准

GB/T 21924—2008

谷 朊 粉

Wheat gluten

2008-05-27 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准的部分指标参照了国际食品法典委员会的标准《小麦蛋白产品(包括小麦面筋)》(Codex Stan 163-1987, Rev. 1-2001)制定。

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:国家粮食局科学研究院、河南天冠企业集团有限公司。

本标准主要起草人:孙辉、姜薇莉、黄兴峰、张晓阳、赵海俊、郭凯、苏国宏。

谷 朊 粉

1 范围

本标准规定了谷朊粉的有关术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签标识以及对包装、储存和运输的要求。

本标准适用于采用各种工艺从小麦中提取的商品谷朊粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1351 小麦
- GB 1355 小麦粉
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5505 粮食、油料检验 灰分测定法
- GB/T 5507 粮食、油料检验 粉类粗细度测定法
- GB/T 5511 粮食、油料检验 粗蛋白质测定法
- GB/T 5512 粮食、油料检验 粗脂肪测定法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 17109 粮食销售包装

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

谷朊粉 wheat gluten

以小麦或小麦粉为原料，将其中的淀粉或其他碳水化合物等非蛋白质成分分离后获得的小麦蛋白产品。其水合后具有高度的粘弹性，又称活性小麦面筋粉。

3.2

谷朊粉吸水率 water absorption of wheat gluten

每百克谷朊粉吸收水分的克数。

4 质量要求

4.1 原料要求

作为原料的小麦应符合 GB 1351 的规定，小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

4.2 感官要求

呈淡黄色粉末状，无酸味，无异味，无杂质，不粘手。

4.3 质量指标

谷朊粉质量指标见表 1。