



中华人民共和国国家标准

GB/T 13360—2024

代替 GB/T 13360—2008

莜 麦 粉

Hulless oat flour

2024-09-29 发布

2025-04-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类	2
5 技术要求	2
5.1 质量要求	2
5.2 原料要求	2
6 检验方法	3
7 检验规则	3
7.1 检验的一般规则	3
7.2 检验批次	3
7.3 出厂检验	3
7.4 判定规则	3
8 标签标识	3
9 包装、储存、运输和销售	3
9.1 包装	3
9.2 储存和运输	3
9.3 销售	3

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件代替 GB/T 13360—2008《莜麦粉》，与 GB/T 13360—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了质量要求（见 5.1，2008年版的 5.1）；
- 增加了原料要求，删除了卫生要求（见 5.2，2008年版的 5.2）；
- 更改了检验方法（见第 6 章，2008年版的第 6 章）；
- 更改了检验规则（见第 7 章，2008年版的第 7 章）；
- 更改了标签标识的要求（见第 8 章，2008年版的第 8 章）；
- 更改了包装、储存、运输和销售的要求（见第 9 章，2008年版的第 9 章、第 10 章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区粮油标准质量监测中心、国家粮食和物资储备局标准质量中心、包头市检验检测中心、内蒙古农业大学、张家口市粮油质量检测中心、山西省检验检测中心（山西省标准计量技术研究院）、包头市粮食质量检测中心、乌兰察布市检验检测中心、内蒙古燕谷坊全谷物产业发展有限责任公司、内蒙古阴山燕麦食品有限公司。

本文件主要起草人：邱庆丰、徐广超、贾俊亭、成志平、赵宝平、樊东岳、姚凤桐、宋泽伟、赵永生、张爱萍、张小利、张银霞、张文丽、郭智慧、王静、王文忠、李彦斌。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1992年首次发布为 GB/T 13360—1992，2008年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

莜 麦 粉

1 范围

本文件规定了莜麦粉的技术要求、检验规则、标签标识、包装、储存、运输和销售的要求，给出了分类，描述了检验方法。

本文件适用于莜麦（裸燕麦）为原料加工的、无添加物的食用商品莜麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- 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 13359 莜麦
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
- GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量

3 术语和定义

GB/T 22515 和 GB/T 26631 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

莜麦粉 **hulless oat flour**

莜麦面

莜面

由莜麦加工制成的粉状产品。

3.2

精制莜麦粉 **refined hulless oat flour**

加工过程研磨精细，麸皮碎片小、含量少的莜麦粉。