

ICS 67.060  
B 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20571—2006

---

## 小麦储存品质判定规则

Guidelines for evaluation of wheat storage character

2006-11-02 发布

2006-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准是在参考了 2000 年有关部门颁布的《小麦储存品质判定规则》和相关标准的基础上制定的。

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由国家粮食局提出并归口。

本标准负责起草单位：国家粮食局标准质量中心、国家粮食局科学研究院。

本标准参加起草单位：中国农业大学、农业部谷物品质监督检验测试中心（北京）、山东省粮油检测站、江苏省粮食局粮油质量监测所、重庆市粮油质量监督检验站、安徽省粮油产品质量监督检测站、河南省粮油饲料产品监督检验站、河北省粮油质量检测中心、黑龙江省粮油卫生检验监测站。

本标准主要起草人：杜政、唐瑞明、龙伶俐、朱之光、孙辉、姜薇莉、林家永、田晓红、李保云、周桂英、杜向东、顾雅贤、邹勇、季一顺、李荣启、赵建敏、徐向颖。

# 小麦储存品质判定规则

## 1 范围

本标准规定了小麦储存品质判定的术语和定义、分类、储存品质指标、检验方法、检验规则及判定规则。

本标准适用于评价在安全储存水分和正常储存条件下小麦的储存品质,指导小麦的储存和适时出库。

## 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/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 14607 小麦粉干面筋测定法

GB/T 14608 小麦粉湿面筋测定法

GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则

## 3 术语和定义

GB/T 20569 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**色泽 color**

小麦加工成符合 A. 3.3 规定的小麦粉后,在规定条件下小麦粉样品的颜色和光泽。

### 3.2

**气味 odor**

小麦加工成符合 A. 3.3 规定的小麦粉后,在规定条件下小麦粉样品的气味。

### 3.3

**面筋吸水量 water absorption of gluten**

每百克干面筋吸收水分的克数。

### 3.4

**蒸煮品评 cooking quality evaluation**

小麦按照规定条件加工成小麦粉后,按照规定的方法制成馒头,对其气味、色泽、食味、弹性、韧性、粘性和比容进行品质评定的试验。品评结果用品尝评分值表示。

### 3.5

**品尝评分值 tasting assessment value**

馒头的气味、色泽、食味、弹性、韧性、粘性和比容等的综合评分值。

## 4 储存品质分类

按储存品质的优劣将小麦分为宜存、轻度不宜存和重度不宜存三类。