

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 006.4—2020

小麦 第4部分：产品分级

2020 - 12 - 17 发布

2020 - 12 - 22 实施

云南天质弘耕科技有限公司 发布

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》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、付玲芳、杨发宝。

小麦

第4部分：产品分级

1 范围

本文件规定了小麦的相关术语和定义、等级规格要求与检验方法。
本文件适用于小麦的产品分级。

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/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 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定
- GB/T 21304 小麦硬度测定 硬度指数法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

容重

小麦籽粒在单位容积内的质量，以克每升（g/L）表示。

3.2

不完善粒

受到损伤但尚有使用价值的小麦颗粒。包括虫蚀粒，病斑粒、破损粒、生芽粒和生霉粒。

3.3

杂质

除小麦粒以外的其他物质，包括筛下物、无机杂质和有机杂质。

3.3.1

筛下物

通过直径 1.5mm 圆孔筛的物质。

3.3.2

无机杂质

砂石、煤渣、砖瓦块、泥土等矿物质及其他无机类物质。

3.3.3

有机杂质

无使用价值的小麦，异种粮粒及其他有机类物质。

3.4

小麦硬度

小麦籽粒抵抗外力作用下发生变形和破碎的能力。

3.5

小麦硬度指数

在规定条件下粉碎小麦样品，留存在筛网上的样品占试样的质量分数，用 HI 标示。硬度指数越大，表明小麦硬度越高，反之表明小麦硬度越低。

4 分类

4.1 硬质白小麦

种皮为白色或黄白色的麦粒不低于90%，硬度指数不低于60的小麦。

4.2 软质白小麦

种皮为白色或黄白色的麦粒不低于90%，硬度指数不高于45的小麦。

4.3 硬质红小麦

种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于90%，硬度指数不低于60的小麦。

4.4 软质红小麦

种皮为深红色或红褐色的麦粒不低于90%，硬度指数不高于45的小麦。

4.5 混合小麦

不符合4.1至4.4规定的小麦。

5 要求

5.1 等级划分

小麦等级指标见表1。其中容重为定等指标，3等为中等。

表1 小麦等级指标

等级	容重/(g/L)	不完善粒/%
1	≥790	≤6.0
2	≥770	
3	≥750	≤8.0
4	≥730	
5	≥710	≤10.0
等外	<710	—
注：“—”为不要求。		

5.2 品质要求

不同类型的小麦品种的品质指标见表2。

表2 小麦品种的品质指标

项目		指标			
		强筋	中强筋	中筋	弱筋
籽粒	硬度指数	≥60	≥60	≥50	<50
	粗蛋白质(干基)/%	≥14.0	≥13.0	≥12.5	<12.5
小麦	湿面筋含量(14%水分基)/%	≥30	≥28	≥26	<26
	沉淀值/mL	≥40	≥35	≥30	<30
	吸水量/(mL/100g)	≥60	≥58	≥56	<56
	稳定时间/min	≥8.0	≥5.0	≥3.0	<3.0

粉	最大拉伸阻力/EU	≥350	≥300	≥200	—
	能量/cm ²	≥90	≥65	≥50	—

6 检验方法

- 6.1 扦样、分样：按GB 5491执行。
- 6.2 色泽、气味检验：按GB/T 5492执行。
- 6.3 小麦皮色检验：按GB/T 5493执行。
- 6.4 小麦硬度检验：按GB/T 21304执行。
- 6.5 杂质、不完善粒检验：按GB/T 5494执行。
- 6.6 水分检验：按GB/T 5497执行。
- 6.7 容重检验：按GB/T 5498执行。

7 检验规则

- 7.1 检验的一般规则按GB/T 5490执行。
- 7.2 检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单位、同储存单元的小麦。
- 7.3 判定规则：容重应符合表1中相应等级的要求，其他指标按国家有关规定执行。