

UDC 633
B 22



中华人民共和国国家标准

GB 13360—92

莜 麦 粉

Hulless oate flour

1992-01-21 发布

1992-10-01 实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准

苡 麦 粉

GB 13360—92

*

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

1992年6月第一版 2005年8月电子版制作

*

书号: 155066·1-23872

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

中华人民共和国国家标准

莜 麦 粉

GB 13360—92

Hulless oat flour

1 主题内容与适用范围

本标准规定了莜麦粉的质量指标、检验方法、包装、运输和储存要求。
本标准适用于以莜麦为原料加工的商品莜麦粉。

2 引用标准

- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 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 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB 5505 粮食、油料检验 灰分测定法
- GB 5507 粮食、油料检验 粉类粗细度测定法
- GB 5508 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法
- GB 5509 粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法
- GB 5510 粮食、油料检验 脂肪酸值测定法
- GB 8665 粮食包装 面粉袋

3 质量指标

3.1 莜麦粉分为精制和普通两个等级。等级指标及其他指标见下表：

等级	粗细度	灰分 % (以干物质计)	含砂量 %	磁性金属物 g/kg	脂肪酸值 mgKOH/100g (以湿基计)	水分 %	气味口味
精制	全通CQ20号筛， 留存CQ28号筛不 超过10%	≤1.0	≤0.03	≤0.003	≤80	≤10.0	一批莜麦粉固有的 色香味，具有 不焦、不生、不 苦、无邪味等特 点
普通	全通CQ18号筛	≤2.2	≤0.03	≤0.003	≤80	≤10.0	

3.2 卫生指标按GB 2715执行。

4 检验方法

4.1 扦样、分样，按GB 5491执行。