**小麦质量标准**

1 范围

本标准规定了小麦的质量要求、检验方法、检验规则及贮存保管等要求。

本标准适用于小麦的采购、贮存。

2 引用标准

T10-01-01 原辅材料检验方法

GB 1351-2023 小麦

GB/T 5494-2019 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5498-2013 粮油检验 容重测定

GB/T 5794-1985 粮食、油料检验 水分测定法

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准

3 技术要求

3.1 感官要求

色泽气味正常，颗粒饱满，色泽新颖，无霉烂变质、无虫蛀，无活物。

3.2 理化要求

酿酒用小麦

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 一级 | 二级 |
| 杂 质，% | ≤1.0（按照实际检出值扣重） | |
| 水 分，% | ≤12.5 | 12.5＜水分≤15.0  （超出12.5不超15.0部分按照实际检出值扣重） |
| 不完善粒，%  （病斑粒、虫蚀粒、破损粒、生芽粒、生霉粒等） | ≤6.0  （霉变粒：≤1.0%，当有严重异常及霉变时拒收） | |
| 容重，g/L | ≥750 | 730≤容重＜750，每比750低10，扣总量的1.0% |

制曲用小麦

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 一级 | 二级 |
| 杂 质，% | ≤1.0 | |
| 水 分，% | ≤12.5 | 12.5＜水分≤15.0  （超出12.5不超15.0部分按照实际检出值扣重） |
| 不完善粒，%  （病斑粒、虫蚀粒、破损粒、生芽粒、生霉粒等） | ≤6.0  （霉变粒：≤1.0%，当有严重异常及霉变时拒收） | |
| 容重，g/L | ≥790 | 750≤容重＜790，每比790低10，扣总量的1.0% |
| 软质麦 | ≥50% | |

3.3 质量判定

水分、杂质、不完善粒、容重四个项目全部符合一级，则该批小麦判为合格（一级）；

四个项目至少有1项符合二级，其余符合一级，则该批小麦判为合格（二级）；

四个项目只要有1项达不到二级，则该批小麦判为不合格，作退货处理。

4 检验方法

小麦的感官检验、理化检验按照T10-01-01规定执行。其中不完善粒的检验按GB/T 5494-2019、容重的测定按GB/T5498-2013执行。

5 检验规则

5.1 扦样规则

5.1.1 流动粮食扦样法：扦样时用扦样器从每批小麦的上、中、下三层中的不同部分分别抽取部分样品，将其混合，大约共抽取1500g样品。

5.1.2 包装扦样法：用清洁、干燥的扦样工具插入包装袋2／3处，每袋取100克左右，取适量贴好标签供检测用。

5.2 批次规定

供货方当天进货总量以每车作为一批。

5.3 检验频次

每批检验一次。

6 贮存

6.1 贮存小麦的库房应阴凉、干燥、通风、清洁卫生。

6.2 小麦在室外存放时，其存放处应高于地面并干燥、清洁卫生。

6.3 小麦在贮存时应有必要的防盗、防火、防潮、防雨、防晒、防鼠害、防虫害等措施。

6.4 贮存过程中应采取必要的通风、晾晒、倒库等措施，防止小麦霉烂变质。