

ICS 67.060

CCS B 00

# T/MYZX

## 四川省（绵阳市）团体标准

T/MYZX 001—2021

---

### 酿酒专用小麦原粮

2021 - 07 - 01 发布

2021 - 08 - 05 实施

---

绵阳市种子协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 质量要求和卫生要求 .....	2
5 检验规则 .....	2
6 检验方法 .....	3
7 包装、储存和运输 .....	3
附录 A（规范性） 小麦软质率检验方法.....	4

## 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。

本文件由绵阳市农业科学研究院提出。

本文件由绵阳市种子协会归口。

本文件起草单位：绵阳市农业科学研究院、宜宾五粮液有机农业有限公司、四川神农大丰种业科技有限公司、四川农大高科农业有限责任公司

本文件主要起草人：任勇、邹凤亮、钟和平、何员江、郑首航、张华、吴舸、朱自忠、李勇、张宗普。

# 酿酒专用小麦原粮

## 1 范围

本文件规定了酿酒专用小麦原粮的术语和定义、质量要求和卫生要求、检验规则、检验方法、包装、储存和运输。

本文件适用于绵阳市冬麦区的酿酒专用小麦原粮的采购和检验。因生产工艺、规模和使用需求的不同，各企业可参照本文件制定相应的企业标准。

## 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 1351 小麦
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 22508 食品安全国家标准 原粮储运卫生规范
- 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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定法
- GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋
- GB/T 5520 粮油检验 发芽试验
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉降落数值的测定 Hagberg-Perten 法
- GB/T 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法
- GB/T 24899 粮油检验 小麦粗蛋白质含量测定近红外法
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 酿酒专用小麦 wheat for Chinese liquor

适用于制曲和酿酒的小麦。

### 3.2 原粮 grain

未经加工的谷物、豆类、薯类等的统称。

### 3.3 容重 test weight

按规定方法测定单位容积内小麦籽粒的质量。

### 3.4 软质率 opaque rate

一定数量小麦籽粒中软质粒所占比例为测定样品的软质率。

## 4 质量要求和卫生要求

### 4.1 质量要求

酿酒专用小麦分为制曲用小麦和酿酒用小麦，质量要求应符合GB 1351的规定，并应符合表1的规定。

表1 酿酒专用小麦原粮质量要求

项 目	等 级	
	制曲用小麦	酿酒用小麦
色泽、气味	具有小麦固有的色泽、气味	
不完善粒, %	≤6	
容重, g/l	≥750	
降落数值, s	≥200	
湿面筋, %	≤26	
稳定时间, min	≤3.0	
粗蛋白(干基), %	≤13.0	
发芽率, %	≥75	≥50
软质率, %	≥85	≥60

注：金属类杂质、熏蒸药剂残留物等不得检出。

### 4.2 卫生要求

#### 4.2.1 热损伤粒、霉变粒、有毒有害菌类、植物种子限量

应符合GB 2715的规定。

#### 4.2.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.2.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.2.4 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 检验的一般原则

按GB/T 5490的规定执行。

## 5.2 扦样、分样

按GB/T 5491的规定执行。

## 6 检验方法

### 6.1 色泽、气味

按GB/T 5492的规定执行。

### 6.2 不完善粒

按GB/T 5494的规定执行。

### 6.3 容重

按GB/T 5498的规定执行。

### 6.4 降落数值

按GB/T 10361的规定执行。

### 6.5 湿面筋

按GB/T 5506.2的规定执行。

### 6.6 稳定时间

按GB/T 14614的规定执行。

### 6.7 粗蛋白

按GB/T 24899的规定执行。

### 6.8 发芽率

按GB/T 5520的规定执行。

### 6.9 软质率

按附录 A的规定执行。

## 7 包装、储存和运输

宜选择晴朗的天气收获，应及时晒干或适宜温度烘干，防止小麦发芽。应专收、专晒、专储、专运，避免混收混储影响小麦品质。

### 7.1 包装

应清洁、牢固、无破损，缝口严密、结实，不应撒漏；不应给产品带来污染和异味。使用麻袋包装时，应符合GB/T 24904中的相关规定；使用塑料编织袋时，应符合GB/T 8946中的相关规定。

### 7.2 储存

按GB 22508的规定执行，储存库房应避光、清洁、干燥、低温、通风良好、防虫、防鼠。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、有异味的物品混存。

### 7.3 运输

运输工具、车辆应清洁、卫生、干燥，运输过程中应遮盖，防雨防晒防渗漏。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混装运输。运输时轻装、轻卸，防止机械损伤。

附 录 A  
(规范性)  
小麦软质率检验方法

A.1 器具

刀片、硬木板

A.2 检验方法

A.2.1 取样

从样品中随机取出一定数量的完整小麦籽粒(≥100粒)。

A.2.2 测定

将小麦籽粒腹沟朝下铺在木板上,用刀片从籽粒中部垂直切开,判断剖面的粉角质性状,籽粒横切面角质面积占剖面总面积比例小于50%为软质粒。随机抽样统计一定数量小麦籽粒中软质粒所占比例为测定样品的软质率,每份样品平行两次。

A.2.3 结果计算

软质率:

$$X = \frac{n}{N} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

X—小麦籽粒的软质率, %;

n—软质小麦的粒数, 粒;

N—取样小麦的总粒数, 粒。

取两次测定结果的算术平均值作为测定结果, 精确到0.1%。