

ICS 67.060  
B 22

GB

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ КНР

GB1351-2008  
Взамен GB 1351-1999

**Пшеница**  
**Wheat**

Опубликовано 01.01.2008

Дата введения 01.05.2008

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮРО ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА КНР  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ СТАНДАРТАМИ  
КНР

## ПРЕДИСЛОВИЕ

**Все технические условия, указанные в настоящем стандарте, являются обязательными.**

Настоящий стандарт является редакцией стандарта GB 1351-1999 («Пшеница»).

Основные технические отличия данного стандарта от GB 1351-1999 следующие:

- внесены поправки в терминологию и определение примесей;
- добавлена терминология и определение индекса твердости;
- на основании индекса твердости, коэффициент роговидного вещества и коэффициент мучнистости заменены на индексы характеристики твердости и мягкости пшеницы;
- внесены исправления в правила классифицирования и индексирования;
- проведена корректировка индекса дефекта зерен;
- внесены добавления в правила проверки;
- регламентированы нормы для этикеточной маркировки.

Настоящий стандарт вступает в силу с даты замены стандарта GB 1351-1999.

Настоящий стандарт выдвинут Государственным управлением продовольствия.

Настоящий стандарт утвержден Общенациональным техническим комитетом по стандартизации зерновых и масличных культур.

Настоящий стандарт разработан при содействии: Государственного центра по стандартизации качества продовольствия, Государственного центра по контролю качества продовольствия г. Пекин, Продовольственного бюро провинции Хэнань, Научно-исследовательского института государственного продовольственного бюро, Головного управления запасами продовольствия КНР, Технического университета провинции Хэнань, Испытательной станции по проверке качества зерновых культур и зерновой продукции Министерства сельского хозяйства (Харбин), Продовольственного бюро провинции Шаньдун, Продовольственного бюро провинции Хэбэй, Продовольственного бюро провинции Аньхой, Продовольственного бюро автономного района Внутренняя Монголия, Продовольственного бюро провинции Хейлунцзян, Продовольственного бюро провинции Цзянсу, Продовольственного бюро провинции Сычжоу, Продовольственного бюро автономного района Синьцзян, Продовольственного бюро провинции Шаньси, Продовольственного бюро провинции Цзилинь.

Разработчики стандарта: Ду Чжэн, Тан Жуй Мин, Лун Лин Ли, Чжу Чжи Гуан, Шэ Хуа Мин, Ли Юэ, Чжоу Гуан Цзюнь, Шан Янь Э, Чжоу Чжань Мин, Ван Цай Цинь, Инь Чэн Хуа, Чжан Юй Цзинь, Сунь Хуэй, Шуай Сяо Пин, У Цунь Жун, Ван Лэ Кай, Ду Сян Дун, Сяо Ли Жун, Дин Ши Ци, Хэ Чжун Ху, Ван Бу Цзюнь, Гу Я Сянь, Ян Цюнь, И Цзюнь, Чжан Сюе Мэй, Лю Ю Сань, Сю Сян Ин, Сун Чжан Цюань.

Настоящий стандарт неоднократно переиздавался, история переиздания данного стандарта следующая: – GB 1351-1986, GB 1351-1999.

## ПШЕНИЦА

## 1. Область действия стандарта

Настоящий стандарт регламентирует терминологию, научное определение, классификацию, требования к качеству продукции, санитарные нормы, методы проверки, правила проверки, маркировку (этикетки), а также требования к упаковке, хранению и транспортировке пшеницы. Действие данного стандарта распространяется на закупку, хранение, транспортировку, обработку и продажу пшеницы. Настоящий стандарт не распространяется на выходящие за пределы стандартной классификации специальные сорта пшеницы.

## 2. Нормативная документация

Нижеуказанные положения нормативной документации были использованы при подготовке данного стандарта. Любая датированная справочная документация с исправлениями (за исключением исправления ошибок), пересмотром или редактированием текста не применима к данному документу. При изучении каждой из сторон заключенного на основании данного стандарта соглашения разрешается использовать последние издания нижеуказанной документации. Для данного стандарта применяются последние издания недатированной справочной документации. GB 2715 Санитарные продовольственные нормы.

GB/T 5490 Экспертиза продовольственных товаров, масличного сырья и растительных жиров – общие нормы.

GB 5491 Экспертиза продовольственных товаров и масличного сырья, метод первичных и объединенных проб.

GB/T 5492 Экспертиза продовольственных товаров и масличного сырья. Оценка окраски, запаха, вкуса.

GB/T 5493 Экспертиза продовольственных товаров и масличного сырья. Проверка типа и взаимного перемешивания.

GB/T 5494 Экспертиза продовольственных товаров и масличного сырья. Проверка на наличие примесей и дефекта зерен.

GB/T 5497 Экспертиза продовольственных товаров и масличного сырья. Измерение процента содержания влаги.

GB/T 5498 Экспертиза продовольственных товаров и масличного сырья. Измерение плотности.

GB 13078 Санитарные нормы для кормов и кормовых культур

GB/T 21304 Измерение уровня твердости пшеницы, индексация твердости.

## 3. Терминология и научное определение

Нижеуказанная терминология используется в настоящем стандарте.

3.1 Плотность зерен пшеницы измеряется в граммах на литр (г/л).

## 3.2 Дефектное зерно

Зерно пшеницы, подвергшееся ущербу, но сохранившее потребительскую стоимость. В том числе зерно, изъеденное насекомыми-вредителями, пораженное паршой, поврежденное зерно, проросшее зерно, заплесневевшее зерно.

## 3.2.1 Зерно, поврежденное насекомыми-вредителями

Зерно, подвергшееся порче вредителей, с поврежденным эндоспермом или зародышем зерна пшеницы.

## 3.2.2. Парша зерна пшеницы

Парша на поверхности зерна, наблюдается повреждение эндосперма или зародыша зерна пшеницы.

## 3.2.2.1 Почернение зародыша пшеницы

Зародыш зерна пшеницы темно-коричневого либо черного цвета, наблюдается повреждение эндосперма или зародыша зерна пшеницы.

3.2.2.2 Гибберелловая болезнь. Зерна сморщены, белого цвета, на поверхности зерен наблюдаются наглядные симптомы гибберелловой болезни фиолетового либо розового цветов, перитеций черного цвета.

3.2.3 Поврежденное зерно. Получившее повреждение, разорванное зерно, наблюдается повреждение эндосперма или зародыша зерна пшеницы.

3.2.4 Проросшее зерно. Внешняя оболочка ростка или корешка может быть не повреждена, но наблюдается трещины в эндосперме зародыша либо отчетливо наблюдается прорастание и отделение зародыша от зерна пшеницы.

3.2.5 Заплесневевшее зерно. Наблюдается плесень на поверхности зерна.

3.3 Сорные примеси. К сорным примесям относятся вещества оставшиеся после процесса просеивания, как органического, так и неорганического происхождения.

3.3.1 Проход (сита). Вещество, просеянное через сито с диаметром отверстий 1,5 мм.

3.3.2 Неорганические загрязняющие вещества. Песчаник, шлак, куски кирпича и черепицы, глина, минеральные вещества и другие неорганические загрязняющие вещества.

3.3.3 Органические загрязняющие вещества. Не имеющая ценности пшеница, а также другие виды семян и органических загрязняющих веществ.

Примечание: наиболее часто встречаемая пшеница, не имеющая ценности: заплесневевшая пшеница, проросшее зерно пшеницы с длинными ростками. Зерна пшеницы пораженные нематодозом, мокрой головней.

3.4 Окраска и запах. Партия пшеницы имеет характерный общий цвет и запах.

3.5 Твердость пшеницы. Зерна пшеницы при сопротивлении внешней нагрузке должны обладать свойствами деформации и дробления.

3.6 Индекс твердости пшеницы

В определенных условиях измельченные образцы пшеницы, оставшиеся на поверхности сита, указывают на уровень качества пшеницы, определяя тем самым гистоны пшеницы H1. Увеличение индекса твердости указывает на увеличение степени твердости пшеницы. Уменьшение индекса указывает на уменьшение степени твердости пшеницы.

4. Классификация пшеницы

4.1 Белая пшеница твердых сортов. Количество зерен пшеницы с внешней оболочкой белого либо желтовато-белого цвета не менее 90%, индекс твердости пшеницы не менее 60.

4.2 Белая пшеница мягких сортов. Количество зерен пшеницы с внешней оболочкой белого либо желтовато-белого цвета не менее 90%, индекс твердости пшеницы не менее 45.

4.3 Красная пшеница твердых сортов. Количество зерен пшеницы с внешней оболочкой темно красного или красно-коричневого цвета не менее 90%, индекс твердости пшеницы не менее 60.

4.4 Красная пшеница мягких сортов. Количество зерен пшеницы с внешней оболочкой темно красного или красно-коричневого цвета не менее 90%, индекс твердости пшеницы не менее 45.

4.5 Смешанная пшеница. Пшеница, не отвечающая требованиям пунктов 4.1-4.4.

5. Требования к качеству пшеницы и санитарные требования

5.1 Требования к качеству

Требования качества по каждому из сортов пшеницы указаны в Таблице 1. В таблице проиндексирована плотность пшеницы, например: класс 3 соответствует средней плотности.

Таблица 1. Требования качества пшеницы

Класс	Плотность (г/л)	Дефект зерен %	Сорные примеси %		Процент содержания влаги %	Цвет и запах
			Общее количество	В том числе: минеральные вещества		
1	$\geq 790$	$\leq 6,0$	$\leq 1,0$	$\leq 0,5$	$\leq 12,5$	Обычные
2	$\geq 770$					
3	$\geq 750$					
4	$\geq 730$	$\leq 8,0$				
5	$\geq 710$	$\leq 10,0$				
Бессортовая	$< 710$	—				
Примечание: “—” означает отсутствие каких-либо требований						

## 5.2. Санитарные требования

5.2.1 Пищевая пшеница должна отвечать требованиям стандарта GB 2715 и соответствующим государственным нормам.

5.2.2 Кормовая пшеница должна отвечать требованиям стандарта GB 13078 и соответствующим государственным нормам.

5.2.3 Пшеница иного применения должна отвечать требованиям соответствующих государственных стандартов и норм.

5.2.4. Карантин растений должен проводиться в соответствии с государственными стандартами.

## 6. Методы проверки

6.1 Метод точечных и объединенных проб: проводить в соответствии со стандартом GB 5491.

6.2 Оценка окраски, запаха, вкуса: проводить в соответствии со стандартом GB/T 5492.

6.3 Проверка цвета внешнего слоя зерна пшеницы: проводить в соответствии со стандартом GB/T 5493.

6.4 Проверка твердости пшеницы: проводить в соответствии со стандартом GB/T 21304

6.5 Оценка количества примесей и дефектного зерна: проводить в соответствии со стандартом GB/T 5494.

6.6 Оценка процента содержания влаги: проводить в соответствии со стандартом GB/T 5497.

6.7 Оценка объема: проводить в соответствии со стандартом GB/T 5498.

## 7. Правила проверки

7.1 Обычная проверка должна проводиться в соответствии со стандартом GB/T 5490.

7.2 Пшеница в контрольной партии должна быть одного типа, одного производителя, одного года урожая, одной организации-перевозчика и от одной организации, осуществлявшей хранение зерна.

7.3 Правила принятия решения: плотность пшеницы должна отвечать требованиям к среднему классу Таблицы 1, другие показатели должны быть в соответствии с государственными нормами.

## **8. Этикеточная маркировка**

Должна быть нанесена на упаковку или на прилагаемые документы с указанием наименования, типа, класса, места производства, года и месяца урожая пшеницы.

## **9. Упаковка, хранение и транспортировка**

### **9.1 Упаковка**

Упаковка должна быть чистой, прочной, неповрежденной, плотно запечатанной, надежной, не допускать пропускания влаги, не допускать проникновения грязи и посторонних запахов.

### **9.2 Хранение**

Хранение пшеницы должно осуществляться в чистом, сухом, гидроизоляционном, с защитой от вредителей, грызунов, проникновения посторонних запахов складском помещении. Запрещается совместное хранение пшеницы с ядовитыми и вредными веществами или веществами с высоким содержанием влаги.

### **9.3. Транспортировка**

Для транспортировки необходимо использовать транспортные средства, отвечающие санитарным нормам, в процессе транспортировки необходимо предотвращать проникновение влаги или грязи.