

# 《GB1351-2008小麦GB\T213》

## 图书基本信息

书名：《GB1351-2008小麦GB\T21304-2007小麦硬度测定硬度指数法实施指南》

13位ISBN编号：9787506649575

10位ISBN编号：7506649578

出版时间：2008-8

出版社：中国标准出版社

作者：全国粮油标准化技术委员会

页数：72

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《GB1351-2008小麦GB\T213》

## 内容概要

《GB1351-2008 小麦》是为更好地宣传贯彻新标准，指导管理、科研和检验人员等更好地学习和掌握而编写的。书中介绍了标准起草的背景，对新、老标准进行了对比，并逐条对标准进行了解读，介绍了小麦硬度的常用测定方法，比较了小麦硬度指数法与其他常用的硬度测定方法，同时对标准执行中的一些问题进行了解答。

# 《GB1351-2008小麦GB\T213》

## 书籍目录

第一部分 GB1351—2008《小麦》理解与实 一、概述 1.GB 1351—2008《小麦》修订背景 2.GB 1351—2008《小麦》修订过程 3.GB 1351—2008《小麦》与GB 1351—1999《小麦》的主要差异 二、GB1351—2008《小麦》标准解读 1.前言 2.范围 3.规范性引用文件 4.术语和定义 5.分类 6.质量要求和卫生要求 7.检验方法 8.检验规则 9.标签标识 10.包装、储存和运输 三、实施GB1351—2008《小麦》标准问题解答 1.GB 1351—2008《小麦》标准自什么时间开始实施？ 2.GB 1351—2008《小麦》标准自发布到实施期间执行哪个标准？应注意哪些问题？ 3.利用小麦硬度进行分类对我国小麦种植、收购、流通、制粉等有什么意义？第二部分 GB/T 21304—2007《小麦硬度测定硬度指数法》理解与实施 一、概述 1.GB/T 21304—2007《小麦硬度测定硬度指数法》标准制定过程 2.小麦硬度及硬度测定的意义 3.小麦硬度的理论简介 4.小麦硬度测定方法简介 5.小麦硬度指数法简介 6.小麦硬度指数与其他小麦硬度指标的关系 二、GB/T 21304—2007《小麦硬度测定硬度指数法》标准解读 1.前言 2.范围 3.规范性引用文件 4.术语和定义 5.原理 6.仪器 7.样品制备 8.测定步骤 9.结果计算与表示参考文献附件 国家粮食局关于实施新《小麦》国家标准的通知

## 章节摘录

第一部分 GB1351—2008《小麦》理解与实施 一、概述 1.GB 1351--2008《小麦》修订背景

小麦是重要的粮食作物之一，全球小麦总产量在6亿t~6.5亿t，占粮食总产量的30%。近年来，我国小麦总产量约为1亿t，占粮食总产量的25%。目前，共有三个商品小麦类国家标准，分别为GB 1351《小麦》、GB/T 17892《优质小麦 强筋小麦》和GB/T 17893《优质小麦 弱筋小麦》，形成了我国小麦质量标准的基本框架。GB 1351—1999《小麦》标准已实施9年，该标准对于促进粮食种植结构调整，推动农业产业化发展，实现粮食的优质优价和实施最低收购价政策，促进农民增产增收，规范我国粮食市场，促进粮食流通，提升粮食质量和市场竞争力等方面发挥了重要的作用。但是，原标准中存在分类过多，检验方法落后、不规范，检验结果受人为因素影响较大等问题，不利于公正验质和公平贸易。针对这些问题，国家粮食局组织开展了《小麦》国家标准的修订，并制定了《小麦硬度测定 硬度指数法》国家标准和《小麦硬度指数测定仪技术条件与试验方法》行业标准，与新修订的《小麦》国家标准配套使用。

2.GB 1351—2008《小麦》修订过程 本次《小麦》国家标准修订任务由国家标准化委员会下达，项目编号为20065733-Q-449。国家粮食局标准质量中心组织并牵头负责《小麦》国家标准的修订工作，河南等小麦主产区粮食行政管理部门、北京国家粮食质量监测中心等省部级粮食质检机构，以及有关粮食、农业科研院所、大学和粮食企业等19个单位参与了标准研究和修订工作。 .....

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)