



中华人民共和国国家标准

GB/T 10458—2008
代替 GB/T 10458—1989

荞 麦

Buckwheat

2008-11-04 发布

2009-01-20 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准代替 GB/T 10458—1989《荞麦》。

本标准与 GB/T 10458—1989 的主要技术差异如下：

- 增加了荞麦的分类,将荞麦分为甜荞麦和苦荞麦两类;
- 增加了甜荞麦与苦荞麦互混术语,修改了矿物质和杂质的定义;
- 增加了苦荞麦的质量指标要求;
- 将 5 个等级调整为 3 个等级;
- 增加了标签标识。

本标准的附录 A 与附录 B 为规范性附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:国家粮食局科学研究院。

本标准主要起草人:谭斌、谭洪卓、田晓红、刘明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 10458—1989。

荞 麦

1 范围

本标准规定了荞麦的相关术语和定义、分类、质量要求和卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及对包装、储存和运输的要求。

本标准适用于收购、储存、运输、加工和销售的商品荞麦。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 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/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 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5498 粮食、油料检验 容重测定法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

甜荞麦 common buckwheat(*Fagopyrum esculentum*)

瘦果较大，三棱形，棱角锐，皮黑褐色或灰褐色，表面与边缘平滑。

3.2

苦荞麦 tartary buckwheat(*Fagopyrum tataricum*)

鞑靼荞麦

瘦果较小，顶端矩圆，棱角钝、多有腹沟、皮黑色或灰色、粒面粗糙、无光泽。

3.3

容重 test weight

净荞麦籽粒在单位容积内的质量，以克每升(g/L)表示。

3.4

不完善粒 unsound kernel

受到损伤但尚有食用价值的颗粒，包括虫蚀粒、破损粒、生霉粒、病斑粒、生芽粒几种。

3.4.1

虫蚀粒 injured kernel

被虫蛀蚀，伤及胚或胚乳的颗粒。

3.4.2

破损粒 broken kernel

果皮脱落的完整籽粒及压扁、破碎，伤及皮壳、胚或胚乳的颗粒。

3.4.3

生霉粒 **moldy kernel**

粒面生霉的颗粒。

3.4.4

病斑粒 **spotted kernel**

粒面带有病斑,伤及胚或胚乳的颗粒。

3.4.5

生芽粒 **sprouted kernel**

芽或幼根突破表皮,芽不超过本颗粒长度的颗粒,或有生芽痕迹的颗粒。

3.5

杂质 **foreign matter**

除荞麦籽粒以外的其他物质,包括筛下物、无机杂质和有机杂质。

3.5.1

筛下物 **material passed sieve**

通过直径 2.5 mm 圆孔筛的物质。

3.5.2

无机杂质 **inorganic impurity**

砂石、煤渣、砖瓦块、金属物等矿物质及其他无机物质。

3.5.3

有机杂质 **organic impurity**

无使用价值的荞麦粒、异种粮粒及鼠、鸟粪便等其他有机物质。

3.6

色泽、气味 **colour and odour**

一批荞麦固有的综合颜色、光泽和气味。

3.7

甜荞麦与苦荞麦互混 **content of mixed common buckwheat or tartary buckwheat**

甜荞麦中混入苦荞麦的质量分数,反之亦然。

4 分类

4.1 荞麦分为甜荞麦和苦荞麦两类。

4.2 甜荞麦分为大粒甜荞麦和小粒甜荞麦两类。

——大粒甜荞麦:亦称大棱荞麦。留存在 4.5 mm 圆孔筛的筛上部分不小于 70% 的甜荞麦。

——小粒甜荞麦:亦称小棱荞麦。留存在 4.5 mm 圆孔筛的筛上部分小于 70% 的甜荞麦。

5 质量要求和卫生要求

5.1 质量要求

各类荞麦按容重定等,质量要求见表 1。

5.2 卫生要求

卫生指标与植物检疫项目按国家标准和有关规定执行。

表 1 荞麦质量要求

等级	容重/(g/L)			不完善粒/%	互混/%	杂质/%		水分/%	色泽、气味
	甜荞麦		苦荞麦			总量	矿物质		
	大粒甜荞麦	小粒甜荞麦							
1	≥640	≥680	≥690	≤3.0	≤2.0	≤1.5	≤0.2	≤14.5	正常
2	≥610	≥650	≥660						
3	≥580	≥620	≥630						
等外	<580	<620	<630	—					
注：“—”为不要求。									

6 检验方法

- 6.1 扦样、分样：按 GB 5491 规定执行。
- 6.2 容重测定：按 GB/T 5498 规定执行，其中清理杂质时，上层筛采用孔径为 4.5 mm 圆孔筛，下层筛采用孔径为 1.5 mm 圆孔筛。
- 6.3 杂质、不完善粒测定：按 GB/T 5494 规定执行。
- 6.4 水分测定：按 GB/T 5497 规定执行。
- 6.5 色泽、气味测定：按 GB/T 5492 规定执行。
- 6.6 甜荞麦与苦荞麦互混含量的测定：按附录 A 执行。
- 6.7 甜荞麦大、小粒的测定：按附录 B 执行。

7 检验规则

- 7.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 规定执行。
- 7.2 检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的荞麦。
- 7.3 判定规则：容重应符合表 1 中相应等级的要求，其他指标按国家有关规定执行。容重低于三等，其他指标符合表 1 规定的，判定为等外荞麦。

8 标签标识

应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地、收获年度和月份。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装应清洁、牢固、无破损，封口严密、结实，不应撒漏，不应给产品带来污染和异常气味。

9.2 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

9.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，运输过程中应注意防止雨淋和污染。

附 录 A
(规范性附录)

甜荞麦与苦荞麦互混含量的测定

A.1 仪器和用具

- A.1.1 天平:分度值 0.1 g。
- A.1.2 谷物选筛。
- A.1.3 电动筛选器。
- A.1.4 分样器、分样板。
- A.1.5 分析盘、镊子等。

A.2 试样的制备

将扞取的 500 g 样品拣出大型杂质,再经 2.5 mm 圆孔筛过筛,取筛上物作为检验样品。

A.3 操作步骤

用分样器或用四分法分取制备好的苦荞麦(或甜荞麦)样品约 50 g,称量(m)后置于分析盘中,用镊子拣出甜荞麦(或苦荞麦),称量(m_1),计算其质量分数。

A.4 结果表示

甜荞麦与苦荞麦互混含量按式(A.1)计算,以质量分数(%)表示:

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

X ——甜荞麦(或苦荞麦)互混含量,%;

m_1 ——检出的甜荞麦(或苦荞麦)质量,单位为克(g);

m ——试样质量,单位为克(g)。

A.5 允许差

双试验允许差不超过 0.5%,取其平均数,即为检验结果,计算结果保留小数点后一位。

附 录 B
(规范性附录)
大、小粒甜荞麦的测定

B.1 仪器和用具

- B.1.1 天平:分度值 0.1 g。
B.1.2 谷物选筛。
B.1.3 电动筛选器。
B.1.4 分样器、分样板。
B.1.5 分析盘、镊子等。

B.2 试样的制备

将扦取的 500 g 样品拣出大型杂质,再经 2.5 mm 圆孔筛过筛,取筛上物作为试样。

B.3 操作步骤

用分样器或用四分法分取制备好的样品约 200 g,称量(m)后放于直径 4.5 mm 圆孔筛上,按 GB/T 5494 杂质筛选法用电动筛选器或手筛法,进行筛选,然后称量留存 4.5 mm 圆孔筛上的荞麦质量(m_1),计算其质量分数。

B.4 结果表示

筛上留存荞麦的量按式(B.1)计算,以质量分数(%)表示:

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (B.1)$$

式中:

- X ——筛上留存荞麦的量,%;
 m_1 ——留存 4.5 mm 圆孔筛上荞麦质量,单位为克(g);
 m ——试样质量,单位为克(g)。

B.5 允许差

双试验允许差不超过 0.5%,取其平均数,即为检验结果,计算结果保留小数点后一位。