

<<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

出版时间：中国标准出版社

作者：全国粮油标准化技术委员会

页数：72

字数：68000

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：<http://www.tushu007.com>

## 内容概要

本书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。

本书适合粮食、农业部门，贸易、加工企业及有关科研与教学单位的管理人员、质量检验和品质控制人员及相关的技术人员使用。

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  
的发展，实现粮食的优质优价和实施最低收购价政策，促进农民增收增收，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管理委员会  
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:<http://www.tushu007.com>