



中华人民共和国国家标准

GB/T 21924—2025

代替 GB/T 21924—2008

谷 朊 粉

Wheat gluten

2025-10-31 发布

2026-05-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发 布

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。

本文件代替 GB/T 21924—2008《谷朊粉》，与 GB/T 21924—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“湿面筋含量”和“面筋指数”术语和定义(见 3.3、3.4)；
- 增加了生产用水原料要求(见 4.2)；
- 更改了分级及其质量指标要求(见 5.2, 2008 年版的 4.3)；
- 删除了卫生要求和食品添加剂的要求(见 2008 年版的 4.4 和 4.5)；
- 更改了检验方法(见第 6 章, 2008 年版的第 5 章)；
- 更改了检验规则(见第 7 章, 2008 年版的第 6 章)；
- 更改了判定规则(见 7.4, 2008 年版的第 7 章)；
- 更改了标签标识(见第 8 章, 2008 年版的第 8 章)；
- 更改了谷朊粉吸水率测定方法重复性的要求(见附录 A, 2008 年版的附录 A)；
- 增加了谷朊粉湿面筋含量和面筋指数的测试方法(见附录 B)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、金沙河集团有限公司、滨州中裕食品有限公司、河南汉永农业发展有限公司、安徽省粮油产品质量监督检测站、山东省粮油检测中心、宿州市粮油质量检验中心、德州市粮食安全和保障中心[德州粮食质量检验(中心)站]、宁夏回族自治区粮油产品质量检测中心、阜阳市国良粮油质量检测有限公司。

本文件主要起草人：孙辉、洪宇、陈园、王亚萍、吴海彬、张东、常柳、段晓亮、魏燕超、魏永杰、赵成礼、刘通通、张永生、张政杰、王新文、王洪尧、邵波、刘辉、马航、陈凯悦、吴旭妍、张乾坤。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 21924—2008；
- 本次为第一次修订。

谷 朊 粉

1 范围

本文件界定了谷朊粉的术语和定义,规定了质量要求、检验规则、标签标识、包装、储存和运输要求,描述了相应的检验方法。

本文件适用于从小麦或小麦粉中提取的、无添加物的商品谷朊粉。

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/T 1355 小麦粉

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6—2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 35993 粮油机械 面筋测定仪

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

谷朊粉 wheat gluten

活性小麦面筋粉

以小麦或小麦粉为原料,将其中的淀粉或其他碳水化合物等非蛋白质成分分离后获得的产品。

3.2

吸水率 water absorption of wheat gluten

谷朊粉吸收的水分质量与谷朊粉质量的比值。

注:用%表示。