

粮食加工品质指标专卡

品种	重点项目		入库检测		出库检测		备注
			数值	检测时间	数值	检测时间	
小麦	加工品质指标	生芽粒, %					
		霉变粒, %					
		湿面筋含量, %					
		面团稳定时间, min					
		拉伸面积(45min), cm ²					
		粗蛋白含量(干基), %					
	卫生指标	脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg					
玉米	加工品质指标	脂肪酸值, mg/100g					
		生霉粒, %					
		粗蛋白含量(干基), %					
	卫生指标	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg					
		脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg					
		玉米赤霉烯酮, μg/kg					
粳稻谷	加工品质指标	脂肪酸值, mg/100g					
		出米率, %					
		黄粒米, %					
		整精米率, %					
大豆	加工品质指标	含油量, %					
		粗蛋白含量(干基), %					
		热损伤粒, %					
		霉变粒, %					