

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA XXX—XXXX

系列专用小麦粉

Series special wheat flour

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省食品行业协会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽省食品行业协会提出并归口。

本标准起草单位：XXXX。

本标准主要起草人：XXXX。

系列专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的术语和定义、分类、质量要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦为主要原料制成的面包用小麦粉、面条用小麦粉、包子用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB 1351 小麦

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋

GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定

GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5918 饲料产品混合均匀度的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8883 食用小麦淀粉

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉 降落数值的测定 Hagberg-Perten法

GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性 吸水性和流变学特性的测定 粉质仪法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21924 谷朊粉

GB/T 22493 大豆蛋白粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29343 木薯淀粉

LS/T 3209 自发小麦粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

专用小麦粉 special wheat flour

以小麦为原料，经清理、水分调节、研磨、筛理、按不同加工用途添加或不添加食用淀粉、食品加工用大豆蛋白粉、谷朊粉等辅料的一种或几种，经配粉、混合、包装等工艺制成的小麦粉。

4 分类

按用途分为面包用小麦粉（面包粉）、面条用小麦粉（面条粉）、包子用小麦粉（包子粉）、饺子用小麦粉（饺子粉）、馒头用小麦粉（馒头粉）、发酵饼干用小麦粉（发酵饼干粉）、酥性饼干用小麦粉（酥性饼干粉）、蛋糕用小麦粉（蛋糕粉）、糕点用小麦粉（糕点粉）、自发小麦粉（自发粉）等。

5 质量要求

5.1 原料要求

5.1.1 小麦

应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

5.1.2 其他原料

食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定，马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定，食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定，木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定，大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定，谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定，其他原料应符合国家标准及有关规定。水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈乳黄色或者淡黄色	GB/T 5492
气味	无异味，具有小麦粉固有的综合气味	
口感	无牙碜、口感正常	
杂质	无正常视力可见外来杂质	GB/T 5494

5.3 理化要求

5.3.1 面包粉、面条粉、包子粉、饺子粉、馒头粉应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标					检验方法
	面包粉	面条粉	饺子粉	馒头粉	包子粉	
水分/(%) ≤	14.5	14.5	14.5	14.0	14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%) ≤	0.60	0.55	0.55	0.55	0.50	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CB30号筛且 CB36号筛留 存量不超过 15.0%	全部通过 CB36号筛 且CB42号 筛留存量不 超过10.0%	全部通过 CB36号筛 且CB42号 筛留存量不 超过10.0%	全部通过 CB36号筛	全部通过 CB36号筛 且CB42号 筛留存量不 超过10.0%	GB/T 5507
湿面筋/(%)	≥33	≥28	28~32	25.0~30.0	28~30	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/(min) ≥	10	4.0	3.5	3.0	5.0	GB/T 14614
降落数值/(s)	250~350	≥200	≥200	≥250	≥200	GB/T 10361
含砂量/(%)	≤0.02	≤0.02	≤0.02	≤0.02	<0.02	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	≤0.003	≤0.003	≤0.003	<0.003	GB/T 5509

5.3.2 发酵饼干粉、酥性饼干粉、蛋糕粉、糕点粉、自发粉应符合表2的规定。

表3 理化指标

项目	指标					检验方法
	发酵 饼干粉	酥性 饼干粉	蛋糕粉	糕点粉	自发粉	
水分/(%) ≤	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%) ≤	0.55	0.55	0.53	0.55	0.70	GB 5009.4
粗细度/(%)	全部通过 CB36号筛且 CB42号筛留 存量不超过 10.0%	全部通过 CB36号筛 且CB42号 筛留存量不 超过10.0%	全部通过 CB42号筛	全部通过 CB36号筛 且CB42号 筛留存量不 超过10.0%	全部通过 CB36号筛 且CB42号 筛留存量不 超过10.0%	GB/T 5507
湿面筋/(%)	24~30	22~26	≤22.0	≤22.0	>26.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/(min) ≥	3.5	2.5	1.5	1.5	—	GB/T 14614
降落数值/(s)	250~350	≥150	≥250	≥160	—	GB/T 10361
含砂量/(%)	≤0.02	≤0.02	≤0.02	≤0.02	<0.02	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	≤0.003	≤0.003	≤0.003	<0.003	GB/T 5509
酸度/(碱液 ml/10g 粮食)	—	—	—	—	0~6	GB 5009.239
混合均匀度	—	—	—	—	变异系数≤ 7.0%	GB/T 5918
馒头比容/(ml/g) ≥	—	—	—	—	1.7	LS/T 3209

5.4 食品安全要求

应符合 GB 2715 的规定。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6 检验规则

6.1 组批

相同原料、相同工艺、相同设备生产的同种产品为一批。

6.2 抽样

抽样方法按 GB/T 5491 规定的方法执行。抽样量不少于2kg，平均分成两份，一份用于检验，一份用于留样检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 面包粉、面条粉、饺子粉、馒头粉、发酵饼干粉、酥性饼干粉、蛋糕粉、糕点粉出厂检验项目包括气味、灰分、粗细度、水分、粉质曲线稳定时间。

6.3.2 自发粉出厂检验项目包括气味、灰分、粗细度、水分、酸度、混合均匀度、馒头比容。

6.3.3 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证明后方可出厂销售。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2 每年至少应对产品进行一次型式检验。

6.4.3 发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料时；
- b) 工艺有较大改变时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判该批产品为合格品。

6.5.2 若检验结果中有项目不符合本标准要求，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准。复验时若仍有一项或一项以上指标不符合本标准要求，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装、运输、贮存

应符合GB 2715 和 GB 14881 的规定。

7.4 保质期

在符合上述贮运条件下，第一个和第四个季度产品保质期为6个月，第二个和第三个季度产品保质期为3个月。
