

T/HEBLX

河北省粮食行业协会团体标准

T/HEBLX XXXX—XXXX

燕赵好粮油 小麦

Yanzhao good Grain & Oil Products - Wheat

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2020 年 12 月)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河北省粮食行业协会 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。

本文件由河北省粮食和物资储备局提出。

本文件由河北省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：河北省粮油质量检测中心等

本文件主要起草人：

燕赵好粮油 小麦

1 范围

本标准规定了燕赵好粮油 小麦的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于河北省生产的食用商品小麦。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5497-1985 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定
- 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 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜仑麦及其粗粒粉 降落数值的测定Hagberg Perten 法
- GB/T 14611 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 直接发酵法
- 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/T 14615 小麦粉 面团的物理特性 流变学特性的测定 拉伸仪法
- GB/T 20571 小麦储存品质判定规则
- GB/T 21304 小麦硬度测定硬度指数法
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定法 面筋指数法
- LS/T 3109 中国好粮油 小麦

3 术语和定义

除GB 1351规定的术语和定义以外，下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品评分值

小麦对某种或几种面制食品加工的适用程度。

3.2

声称指标

不参与定等，但需要提供给用户参考的重要指标。

3.3

安全指数

用于综合反映粮食安全情况，以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算获得。用内梅罗指数（ P_N ）表示。

4 分类

按照品质特性和加工用途分为：优质强筋硬麦、优质中筋小麦。

5 质量与安全要求

5.1 质量指标

5.1.1 基本质量指标

小麦在符合GB 1351的基础上，应达到的质量指标见表1。

表1 基本质量指标要求

项目	杂质含量/(%) ≤	不完善粒含量 /(%)≤	水分含量 /(%)≤	降落数值/(s) ≥	色泽气味
指标要求	1.0	6.0	12.5	200	正常

5.1.2 定等指标和声称指标

小麦定等指标和声称指标见表2。

表2 定等指标和声称指标要求

项目	类别	优质强筋硬麦		优质中筋小麦	
	等级	一等	二等	一等	二等
定等 指标	食品评分值 ¹ ≥	90	80	85	80
	硬度指数/(%)	≥65		-	-
	湿面筋含量/(%)	≥30		≥26	
	面筋指数	≥90	≥85	≥60	
	容重/(g/L)	≥790	≥750	≥790	≥770
声称 指标 ^{2,3}	粉质稳定时间 /(min)	+	+	-	-
	最大拉伸阻力 /(EU)	+	+	-	-
注1：优质强筋硬麦做面包品质检验，优质中筋小麦做馒头品质检验。 注2：“+”须标注检验结果。 注3：“-”不作要求。					

5.2 食品安全要求

5.2.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

5.2.2 安全指数 (P_N) 以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算。安全指数要求见表 3。

表 3 安全指数要求

项目	指数
$P_{N\text{真菌毒素}} \leq$	0.7
$P_{N\text{污染物}} \leq$	0.7
$P_{N\text{农药残留}} \leq$	0.7

5.3 生产过程质量控制

按LS/T 1218 相关条款执行。

5.4 追溯信息

供应方提供的追溯信息，见表4。

表 4 追溯信息

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积及区域分布	
	产量/可供交易量	
收储信息	收割方式	
	干燥方式	
	储存方式	
其他信息	(可填)	
注：示例参见附录A。		

6 检验方法

6.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。

6.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6.3 水分含量检验：按 GB 5009.3、GB/T 5497-1985 定温定时烘干法执行。

6.4 小麦硬度指数检验：按 GB/T 21304 小麦硬度测定硬度指数法执行。

6.5 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

6.6 容重检验：按 GB/T 5498 执行。

6.7 降落数值检验：按 GB/T 10361 全麦粉检验方法执行。

6.8 湿面筋含量检验：按 GB/T 5506.2 执行。

6.9 面筋指数检验：按 LS/T 6102 执行。

6.10 制粉试验：按 GB/T 20571 附录 A 执行。

6.11 面包品质检验：按 GB/T 14611 执行。

6.12 馒头品质检验：按 LS/T 3109 附录 A 执行。

6.13 安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照式（1）分别计算每种物质的单项安全指标指数：

$$P_i = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

P_i ——每种物质的单项安全指标指数。

根据式（2）～（4）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_N ：

式中：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

$PI_{\text{均}}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{\text{最大}}$ ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

6.14 粉质参数检验：按照 GB/T 14614 执行。

6.15 拉伸参数检验：按照 GB/T 14615 执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

检验的一般规则按 GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

7.2 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的小麦为一个批次，样品代表数量一般不超过 2000 吨。

7.3 判定规则

符合 5.1、5.2 和 5.3 要求，且提供 5.4 追溯信息的小麦，可列为“燕赵好粮油”产品。

8 标签标识

8.1 应在随行文件中注明产品的品种名称、类别、等级、产地、收获年度、声称指标、安全指数等，并附检验报告。

8.2 标注二维码，其内容包括 5.1、5.2 中相应指标的检验值和 5.4 的追溯信息。

9 包装、储存和运输

按 GB 1351 执行。麻袋包装还须符合 GB/T 24904 的规定。

附 录 A
(资料性)
追溯信息表

表 B.1 小麦追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某省、市、县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	种植面积及区域分布	xx 万亩，分布在某个乡镇或农场。
	产量/可供交易量	共 xx 吨/可供交易 xx 吨。
收储信息	收割方式	人工收割或机械收割。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
其他信息	(可填)	