

T/HEBLX

河北省粮食行业协会团体标准

T/HEBLX XXXX—XXXX

燕赵好粮油 小麦粉

Yanzhao Good Grain & Oil Products - Wheat Flour

(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 小麦粉

1 范围

本文件规定了燕赵好粮油 小麦粉术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本文件适用于以国产小麦为原料加工而成的燕赵好粮油的食用商品小麦粉

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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/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 5506.2 粮油检验 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋
- GB/T 5508 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法
- GB/T 5509 粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法
- GB 5806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 13122 谷物加工卫生规范
- 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 14614.4 小麦粉面团流变特性测定 吹泡仪法
- 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 17109 粮食销售包装
- GB/T 24303 粮油检验 小麦粉蛋糕烘焙品质试验 海绵蛋糕法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3202 面条用小麦粉
- LS/T 3203 饺子用小麦粉
- LS/T 3248 中国好粮油 小麦粉
- LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定法 面筋指数法

3 术语和定义

GB/T 1355、LS/T3248界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 燕赵好粮油 小麦粉

以国产小麦为原料，由河北省的企业经过碾磨制粉，部分或全部去除麸皮和胚，用于制作面食产品的产品。

4 分类

按照食品用途分为：优质强筋小麦粉、优质中筋小麦粉和优质低筋小麦粉。

5 质量与安全要求

5.1 质量指标

质量指标见表1。

表1 小麦粉质量指标要求

| 指标类别 | 质量指标 | | 优质强筋小麦粉 | | 优质中筋小麦粉 | | 优质低筋小麦粉 | |
|--|--------------------------|---------------|------------|-----|---------|-----|---------|-----|
| | | | 一级 | 二级 | 一级 | 二级 | 一级 | 二级 |
| 基本指标 | 含砂量/% | ≤ | 0.01 | | | | | |
| | 磁性金属物含量/(g/kg) | ≤ | 0.002 | | | | | |
| | 水分含量/% | ≤ | 14.5 | | | | | |
| | 降落数值/s | ≥ | 250 | | | | | |
| | 色泽气味 | | 正常 | | | | | |
| | 外观形态 | | 粉状或微粒状，无结块 | | | | | |
| 定等指标 | 湿面筋含量/% | | ≥35 | ≥30 | ≥28 | ≥26 | ≤22 | ≤25 |
| | 面筋指数/% | | ≥90 | ≥85 | ≥70 | ≥60 | + | + |
| 声称指标 ¹ | 食品评分值 ² | | + | + | + | + | + | + |
| | 灰分含量/% | | + | + | + | + | + | + |
| | 面片光泽稳定性 | | —— | —— | + | —— | —— | —— |
| | 粗蛋白含量/% | | + | + | + | —— | —— | —— |
| | 粉质参数 | 吸水量/ml | | + | + | + | + | + |
| | | 稳定性/min | | + | + | + | —— | —— |
| | 拉伸参数 | 最大抗拉伸阻力/E. U. | | + | + | + | —— | —— |
| | | 延伸性/mm | | + | + | + | —— | —— |
| 吹泡参数 | 吹泡P值/mm H ₂ O | | —— | —— | —— | + | + | |
| | 吹泡L值/mm | | —— | —— | —— | + | + | |
| 注1：“+”须标注检验结果，“——”不作要求。 | | | | | | | | |
| 注2：优质强筋小麦粉、优质中筋小麦粉和优质低筋小麦粉分别用面包、饺子（或面条）和海绵蛋糕做食品评分。 | | | | | | | | |

5.2 粮食质量安全指标

安全指数（PN）以GB 2761、GB 2762、GB 2763的限量和实测值为基础计算，要求见表2。

表2 安全指数要求

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

5.3 生产过程质量控制

按GB 13122规定和LS/T 1218执行。

5.4 追溯信息

供应方应提供的追溯信息见附录A。

6 检验方法

- 6.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 6.2 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。
- 6.3 磁性金属物含量检验：按 GB/T 5509 执行。
- 6.4 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 6.5 降落数值检验：按 GB/T 10361 执行。
- 6.6 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 6.7 外观形态检验：取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下，用肉眼观察其外观形态。
- 6.8 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 面包品质检验：按 GB/T 14611 执行。
- 6.11 饺子品质检验：按 LS/T 3203 中附录 A 执行，注意选用无刺激性气味的原料作为馅料。
- 6.12 面条品质检验：按 LS/T 3202 中附录 A 执行。
- 6.13 海绵蛋糕品质检验：按 GB/T 24303 执行。
- 6.14 灰分含量检验：按 GB 5009.4 执行。
- 6.15 面片光泽稳定性：按 LS/T 3248 中附录 A 执行。
- 6.16 粉质参数检验：按照 GB/T 14614 执行。
- 6.17 拉伸参数检验：按照 GB/T 14615 执行。
- 6.18 吹泡参数检验：按照 GB/T 14614.4 执行。
- 6.19 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 ：

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

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

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

式中：

$PI_{均}$ —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。

$PI_{最大}$ —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。

7 检验规则

7.1 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 扦样、分样

按GB/T 5490 执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同一包装规格的同种产品为一批。

7.4 检验报告

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应立即委托第三方进行检验。

7.5 判定规则

符合5.1、5.2和5.3要求，且提供了5.4追溯信息的和在销售终端按原包装销售的小麦粉，可列为“燕赵好粮油”产品。

8 标签标识

8.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，产品名称应按照第 4 章分类要求标注，还应标注制粉时间、食品评分值、最佳使用期限及储存条件等。标签标识内容示例参见附录 B。

8.2 标注产品二维码，其内容包括 5.1、5.2 的相应指标的检验值和 5.4 的追溯信息。

8.3 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装材料应符合GB 4806.1的规定；包装应符合GB 17109的规定。若采用包装袋，则应坚固结实、缝口或封口应严密牢固，不撒漏。

9.2 储存

按照GB/T 29890执行。

9.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋、冻结。装卸时应轻搬轻放。

附 录 A
(规范性)
追溯信息

追溯信息见表A.1。

表 A.1 小麦粉追溯信息示例

| 信息分类 | 追溯信息 | |
|------|---------------|--------------------------------|
| 原料信息 | 品种名称（可填） | 以品种审定名为准。 |
| | 产地 | xx 省/xx 县 |
| | 收获时间 | xx 年 xx 月收获。 |
| | 原料生产基地及规模（可填） | 某个农场或某个村镇，如：xx 村镇或 xx 农场，xx 亩。 |
| | 原产地证书 （可填） | 证书编号 xx。 |
| 生产信息 | 制粉批次 | 生产批号：xx。 |
| | 制粉批量 | xx 吨。 |
| 储运信息 | 储存方式 | xx 仓，储存温度（常温、低温、准低温）。 |
| | 运输方式 | 铁路或公路，常温或低温冷链。 |
| 其他信息 | （可填） | 反映小麦粉质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。 |

附录 B
(资料性)
标签标识

标签标识示例参见表B.1。

表 B.1 小麦粉标签标识示例

| 产品名称（按第4章节分类要求标注） | | |
|-------------------|------------|---------------|
| 制粉时间（具体到年月日） | | |
| 食品评分值 | | |
| 最佳使用期限及贮存条件 | | |
| 营养成分表 | | |
| 项目 | 每 100g (g) | 营养素参考值%或 NRV% |
| 能量 | 千焦 (kJ) | % |
| 蛋白质 | 克 (g) | % |
| 脂肪 | 克 (g) | % |
| 碳水化合物 | 克 (g) | % |
| 钠 | 毫克 (mg) | % |
| 硒 | 毫克 (mg) | |
| 铁 | 毫克 (mg) | |
| 钾 | 毫克 (mg) | |
| 膳食纤维 | 毫克 (mg) | |
| | | |