

## 团 体 标 准

T/JAASS XX-2020

---

### 小麦粉

Wheat Flour

2020-××-××发布

2020-××-××实施

---

江苏省农学会 发布



## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 试验方法.....	2
5 检验规则.....	4
6 标志、包装、运输及贮存.....	4
7 保质期.....	5

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准由南京市产品质量监督检验院提出。

本标准由江苏省农学会归口。

本标准起草单位：南京市产品质量监督检验院、江苏省淮安新丰面粉有限公司。

本标准主要起草人：高瑞峰、梁峙、胡飞杰、陈玉国。

# 小麦粉

## 1 范围

本标准规定了小麦粉的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存和运输的要求。

本标准适用于以国产小麦为主要原料加工而成的食用商品小麦粉。

## 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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- 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 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
- 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 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/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- 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，杜伦麦及其粗粒粉 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 吸水量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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

### 3 技术要求

#### 3.1 感官要求

小麦粉应色泽好，色泽呈白色或微黄色，细粉末状，具有小麦粉正常气味口味，淡而微甜。

#### 3.2 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表 1 理化指标要求

项目		指标
蛋白质/%	≥	10
面筋质(以湿基计)%	≥	26.0
脂肪酸值(以湿基计)%	≤	80
灰分(以干基计)%	≤	0.60
水分/%	≤	14.0
气味、口味		正常、无异味
加工精度		按实物标准样品对照检验粉色麸星
粗细度	CB36 号筛	全部通过
	CB42 号筛	留存量不超过 10%
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003
含砂量/%	≤	0.02

#### 3.3 卫生指标

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 3.4 添加剂使用要求

应符合GB 14880的规定。

#### 3.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070.2的规定。

### 4 试验方法

#### 4.1 感官

取适量的小麦粉，在非阳光直射条件下，观其色泽、形态，嗅其气味，尝其口味。

#### 4.2 蛋白质

按GB 5009.5规定进行。

#### 4.3 面筋质

按GB/T 5506.2规定进行。

#### 4.4 脂肪酸值

按GB/T 5510规定进行。

#### 4.5 灰分

按GB 5009.4规定进行。

#### 4.6 水分

按GB/T 5009.3规定进行。

#### 4.7 气味、口味

按GB/T 5492规定进行。

#### 4.8 加工精度

按GB 5504规定进行。

#### 4.9 粗细度

按GB/T 5507规定进行。

#### 4.10 磁性金属物

按GB/T 5509规定进行。

#### 4.11 含砂量

按GB 5508规定进行。

#### 4.12 卫生指标

按GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763规定的检验方法进行检验。

#### 4.13 添加剂使用要求

按GB 14880规定的检验方法进行检验。

#### 4.14 净含量及允许短缺量

按JJF 1070.2的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批。

### 5.2 抽样

按GB/T 5490和GB/T 5491的规定。

### 5.3 出厂检验

每批产品在出厂前应由质量检验部门进行检验，检验合格签发合格证明后方可出厂。出厂检验项目为灰分、水分、气味口味、加工精度、粗细度、净含量。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验为3.1~3.5所规定的项目。

5.4.2 一般情况下，每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 原材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督检验机构提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验时，出厂检验项目全部合格，判该批产品合格；若出厂试验项目有三项以上项目不合格时，判该批产品为不合格；若出厂试验项目有两项（含两项）以下不合格，应加倍抽取样品进行复检，复检结果全部合格，判该批产品为合格，否则，判该批产品为不合格。

5.5.2 型式检验时，型式检验项目全部合格，判该批产品合格；若有一项指标不合格，判该批产品为不合格。

## 6 标志、包装、运输及贮存

### 6.1 标志

按GB 7718的规定进行。

### 6.2 包装

采用卫生、清洁、无毒的塑料袋、布袋等包装，并附有出厂合格证明。

### 6.3 运输

产品的运输器具应清洁、无污染，并有防尘、防雨雪、防鼠设施。

### 6.4 贮存



产品应放在清洁、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装贮存。

## 7 保质期

保质期二、三季度为三个月，一、四季度为六个月。



江苏省农学会团体标准

小麦粉

版权专有 不得翻印