

T

新疆维吾尔自治区团体标准

T/XJLSXH 1101-2019

饅（餅）专用小麦粉

Wheat flour for Nang

2019-07-24 发布

2019-07-24 实施

新疆维吾尔自治区粮食行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》要求起草。

本标准由新疆维吾尔自治区粮食和物资储备局提出。

本标准由新疆维吾尔自治区粮食行业协会归口。

本标准负责起草单位：新疆粮油产品质量监督检验站

本标准参加起草单位：新疆粮油产品质量监督检验站

本标准主要起草人：马宏、张军辉、刘君丽、舒媛洁、杨美娟、韩妙珍

本标准首次制定。

饅（餅）专用小麦粉

1 范围

本标准规定了饅（餅）专用小麦粉的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以小麦为原料加工的制饅（餅）专用小麦粉。

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 2716 食用植物油卫生标准

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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量限量

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/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 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/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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/T 20886 食品加工用酵母

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签则

LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定方法 面筋指数法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

饅（饼）专用小麦粉（wheat flour for Nang）

以小麦为原料，借助一定的工艺和设备将经过清洗、调制后的净麦加工成符合国家标准及应用需要的制饅（饼）专用小麦粉。

3.2

湿面筋（wet gluten）

按照GB/T 5506的本部分或GB/T 5506.2规定得到的，主要由小麦的两种蛋白质组分（谷蛋白和醇溶蛋白）经水合而成的、未经脱水干燥的具有粘弹性的物质。

3.3

灰分含量（ash content）

小麦粉经灼烧后所残留的无机物质占试样的质量分数。

3.4

粗细度（granularity）

小麦粉颗粒的大小程度，以留存或通过规定筛号筛网的小麦粉质量分数表示。

3.5

含砂量（sand content）

小麦粉中的细砂占试样的质量分数。

3.6

磁性金属物（magnetic metals content）

每千克小麦粉中含有磁性金属物质的质量，单位为克每千克（g/kg）。

3.7

面筋指数（gluten index）

小麦粉湿面筋在离心力作用下，穿过一定孔径筛板，保留在筛板上筋质量与全部面筋质量的百分率。

3.8 吸水量 (water absorption)

面团的最大稠度达500FU时，所需添加水的体积。

3.9

面团稳定时间 (stability time)

以粉质曲线的上缘首次与 500FU 标线相交至下降离开 500FU 标线，两点之间的时间差值称为稳定时间。

3.10

面团延伸性 (dough extensibility)

面团受拉力作用产生形变直至断裂记录纸移动的毫米数。

3.11

面团最大拉伸阻力 R_m (maximum tensile resistance of dough R_m)

面团受拉力作用产生形变直至断裂所引起的拉伸阻力，获得拉伸曲线的最大高度，以专用单位EU表示。

3.12

降落数值 (falling number)

在粘度管中面粉与水的混合物加热得到糊化物，糊化物在 α -淀粉酶作用下发生液化，使搅拌器通过该液化物，测定其通过特定距离的时间为降落数值，以秒计。

4 技术要求

4.1 原料及生产过程卫生要求

4.1.1 原料采购要符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2715、GB 1351 的规定。

4.1.2 内包装塑料复合包装食品袋符合 GB 9683 的规定。小麦粉袋符合 GB/T 24905 的规定，产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

4.1.3 生产加工过程要求符合 GB 14881 的规定。

4.1.4 生产用水符合 GB 5749 的规定。

4.2 质量要求

质量要求应符合表1的规定。

表1 质量指标

项 目		质量指标
水分, %	≤	14.0
湿面筋, %		26.0~33.0
灰分(以干基计), %		0.50~0.70
粗细度, %	CB36	全部通过
	CB42	留存量不超过 10.0%
含砂量, %	≤	0.02
磁性金属物, g/kg	≤	0.003
面筋指数		55~85
面团稳定时间, min		2.5~7.0
吸水量, mL	≥	58
面团最大拉伸阻力R _m (135min), EU		200~550
延伸性E(135min), mm		120~200
降落数值	≥	280
气味		无异味

4.3 卫生要求

按GB 2761、GB 2762、GB 2763和国家有关标准、规定执行。

4.4 真实性要求

饅(餅)专用小麦粉中不得添加任何添加剂及其他物质。

4.5 净含量偏差

净含量偏差符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。
净含量检测按 JJF 1070 规定方法测定。

5 检验方法

5.1 水分测定: 按 GB 5009.3 执行。

5.2 湿面筋含量测定: 按 GB/T 5506.2 执行。

5.3 灰分测定: 按 GB 5009.4 执行。

5.4 粗细度测定: 按 GB/T 5507 执行。

5.5 含砂量测定: 按 GB/T 5508 执行。

5.6 磁性金属物测定: 按 GB/T 5509 执行。

- 5.7 脂肪酸值测定；按 GB/T 5510 执行。
- 5.8 面筋指数测定：按 LS/T 6102 执行。
- 5.9 面团形成时间、吸水量测定：按 GB/T 14614 执行。
- 5.10 面团最大拉伸阻力、延伸性测定：按 GB/T 14615 执行。
- 5.11 降落数值测定：按 GB/T 10361 执行。
- 5.12 气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

6.2 产品批次

同一批次，同一生产线生产的包装完好的产品为一组批。

6.3 扦样

按GB 5490、GB 5491执行。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批出厂产品应由加工厂质量检验部门进行检验，并出具检验结果。

6.4.2 出厂检验项目包括 4.2 全部项目

6.5 例行检查

6.5.1 当原料、配比、加工设备、加工工艺发生重大变化或国家质量监督部门提出要求时进行例行检验。

6.5.2 例行检验项目包括 4.1~4.5 条的全部项目。

6.6 判定规则

符合 4.1~4.5 条可列为饅（饼）专用小麦粉。

7 标签与标识

产品的包装标签、标示符合 GB 7718、GB 28050 的规定。包装图示标志符合 GB/T 191 的规定。

8 包装、运输、贮存和保质期

8.1 包装

塑料复合食品包装袋符合 GB 9683 的规定。产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定，

粮食销售包装符合 GB/T 17108。包装规格根据客户要求确定。

8.2 运输

产品运输中应避免暴晒、雨淋，应有防雨、防晒措施，不应与有毒有害物质或其他易造成产品污染的物品混合运输。

8.3 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、避光的地方，防潮、防霉变、防虫蛀。不应与有毒有害物质混存。产品堆放垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 30cm 以上。

8.4 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，饅（饼）专用小麦粉保质期 6 个月。

附 录 A
(规范性附录)
制品(饅饼)制作与评分

A.1 试验方法

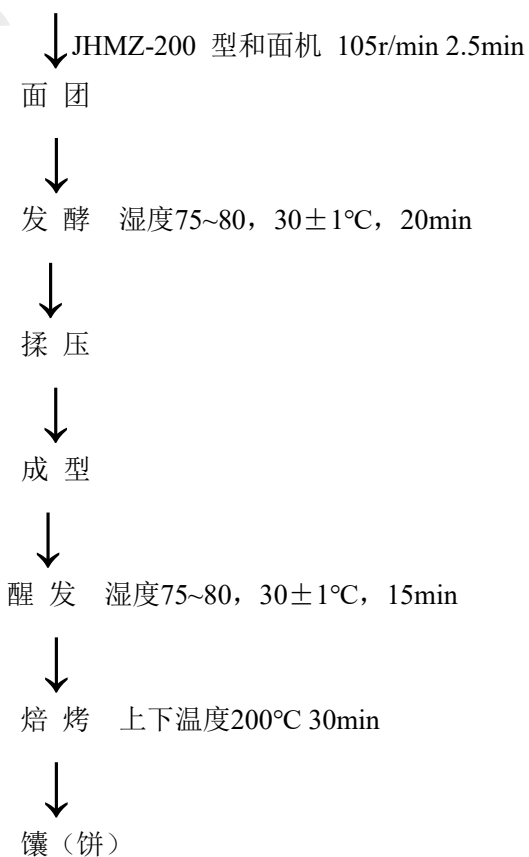
A.1.1 饅(饼)配方(见表A1)

表A1

组分	小麦粉	水	即发干酵母	食盐
配比, %	200g	适量	1.5g	3g

A.1.2 工艺

小麦粉(过筛)、水、发酵粉、食盐



A.1.3 操作

A.1.3.1 配料

- a. 小麦粉以14.0%湿基计重；
- b. 生产用水应符合 GB5749 的规定；
- c. 食盐应符合 GB2721 的规定
- d. 即发干酵母应符合GB/T20886的规定

A.1.3.2 方法

A.1.3.2.1 食盐溶液配制：称取3g食盐，加入25 mL蒸馏水中，待用。

A.1.3.2.2 酵母水溶液的配制：称取1.5g 即发干酵母粉，加入40ml蒸馏水中，待用。

A.1.3.2.3 称样：按照配方表比例准确称取小麦粉，放入和面机面钵中。

A.1.3.2.4 和面：量取食盐溶液、酵母水溶液、适量蒸馏水（一般加水量45~55ml，根据面团吸水状况进行调整），放入面钵中，和面机转速105r/min，搅拌2.5min。

A.1.3.2.5 发酵：将和好的面团，从面钵中取出，平均分成两等份，用手揉圆面团，使其光面向上，放入湿度为75~80，温度为30±1℃的醒发箱，醒发20min。

A.1.3.2.6 揉压：取出面团，分别在压片机面滚间距0.8、0.5、0.3cm处滚压面团4次、3次、3次，以排除面团中的气泡。

A.1.3.2.7 成型：将滚压后的面团，手揉20次，揉成圆形面团后，擀面杖擀成圆饼，用手掌将圆饼整型成中间薄四周厚的凹型圆饼，中间直径为8cm，饅（饼）边缘宽度2.0cm，厚度2.0cm。

A.1.3.2.8 醒发：醒发钵底部刷植物油，将成型后的饅（饼）放入湿度为75~80，温度为30±1℃的醒发箱内，醒发15min。

A.1.3.2.9 烘烤：醒发结束后，饅（饼）表面刷油，用饅针在饅（饼）凹面处扎出均匀花纹后，立即放入烤箱烘烤，烤箱上、下温度为200℃，烘烤30min。饅（饼）入炉前，先在炉内喷蒸汽或放一小盒清水，以调节炉内湿度。

A.2 结果与评分

A.2.1 饅（饼）重量、体积

饅（饼）出炉15min后称其质量。用菜籽置换法测定体积。

A.2.2 饅（饼）外部与内部特征评价

饅（饼）在室温下冷却后，对饅（饼）外部和内部特征进行感官评定。

A.2.3 饅（饼）烘烤品质评分

饅（饼）的评分项目包括：饅（饼）质量、饅（饼）体积、饅（饼）外观、饅（饼）芯色泽、饅（饼）芯质地、饅（饼）芯纹理结构和饅（饼）食味。

A.2.3.1 饅（饼）比容（20分）

饅（饼）比容大于或等于2.8分得满分20分，比容每下降0.1扣1分。

$$\lambda = \frac{V}{m}$$

式中：

λ —饅（饼）比容得分；

V —饅（饼）体积测定值，单位为毫升（mL）；

m —饅（饼）质量测定值，单位为克（g）；

A.2.3.2 饅（餅）外观（15分）

A.2.3.2.1 饅（餅）表皮色泽正常，饅（餅）边缘隆起均匀且明显，得满分15分；

A.2.3.2.2 饅（餅）表皮色泽正常，饅（餅）边缘隆起均匀、隆起高度中等，得11~14分。

A.2.3.2.3 饅（餅）表皮色泽正常，饅（餅）边缘隆起均匀、边缘隆起不明显，得6~10分；

A.2.3.2.4 饅（餅）表皮色泽正常，饅（餅）边缘隆起不均匀、边缘隆起不明显，得1~5分；

A.2.3.2.5 饅（餅）表皮色泽不正常，饅（餅）边缘隆起不均匀、边缘隆起不明显，得0分。

A.2.3.3 饅（餅）气味（15分）

A.2.3.3.1 饅（餅）具有正常烘烤麦香味，得15分；

A.2.3.3.2 饅（餅）气味平淡，无香味，得11~14分；

A.2.3.3.3 饅（餅）有轻微异味，得6~10分；

A.2.3.3.4 饅（餅）有明显异味，得1~5分；

A.2.3.3.5 饅（餅）有严重异味，得0分。

A.2.3.4 饅（餅）芯色泽（5分）

A.2.3.4.1 饅（餅）芯乳黄、乳白色得3~5分；

A.2.3.4.2 饅（餅）芯发黑、发灰色得1~2分。

A.2.3.5 饅（餅）芯质地（10分）

A.2.3.5.1 饅（餅）芯很酥松，不粘牙，得满分10分；

A.2.3.5.2 饅（餅）芯较酥松，轻微粘牙，得4~9分；

A.2.3.5.3 饅（餅）芯不酥松，粘牙，得1~3分。

A.2.3.6 饅（餅）纹理结构（20分）

A.2.3.6.1 饅（餅）芯纹理结构均匀，气孔细密，得满分20分；

A.2.3.6.2 饅（餅）芯纹理结构极不均匀，气孔大大小小，大孔很多，得最低分为5分；

A.2.3.6.3 饅（餅）芯纹理结构介于A.2.3.6.1~ A.2.3.6.2之间，得分为6~19分；

A.2.3.7 饅（餅）食味（15分）

A.2.3.7.1 饅（餅）正常小麦固有的香味，得15分。

A.2.3.7.2 饅（餅）滋味平淡，得6~14分。

A.2.3.7.3 饅（餅）有异味，得1~5分。