

团 体 标 准

T/JAASS 11-2020

小麦粉

Wheat Flour

2020-09-24 发布

2020-09-24 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.....	3
6 标志、包装、运输及贮存.....	4
7 保质期.....	4

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、泰州市农林畜水产品质量检测中心。

本标准主要起草人：高瑞峰、陈玉国、梁峙、胡飞杰、朱金兰。

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存的要求。
本标准适用于以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 1351 小麦
- 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 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 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

小麦粉应色泽呈白色或微黄色，细粉末状，具有小麦粉正常气味口味。

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
气味、口味		正常、无异味
蛋白质/%	≥	9.0
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
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 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.4 添加剂使用要求

添加剂应符合GB 2760的规定，营养强化剂应符合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。

4.2 气味、口味

按GB/T 5492规定进行。

4.3 蛋白质

按GB 5009.5规定进行。

4.4 面筋质

按GB/T 5506.2规定进行。

4.5 脂肪酸值

按GB/T 5510规定进行。

4.6 灰分

按GB 5009.4规定进行。

4.7 水分

按GB 5009.3规定进行。

4.8 加工精度

按GB/T 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/T 5508规定进行。

4.12 卫生指标

按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

按照相应食品安全国家标准或规定进行检测。

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

相同原料、相同工艺、相同设备、同一日加工所得的产品为一批。

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。出厂检验项目为感官要求、气味口味、蛋白质、面筋质、灰分、水分、加工精度、粗细度、磁性金属物、含砂量、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) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 当一批产品检验有不合格项目时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

5.5.2 检验指标中若有一项不合格，产品则为不合格品。

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

本品可采用袋装或散装，袋装应采用卫生、清洁、无毒的塑料袋、布袋、纸袋、编织袋等包装，散装产品应放在特制的容器中，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、防疫措施。

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

在符合上述包装、运输、贮存条件下，保质期为6个月。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

江苏省农学会团体标准

小麦粉

版权专有 不得翻印