

ICS 67.060

CCS X11

团 体 标 准

T/SJZFIA 0003—2020

藁城宫面用小麦粉

2020-12-21 发布

2020-12-31 实施

石家庄市食品生产加工行业协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由石家庄市食品生产加工行业协会提出和归口。

本文件起草单位：河北晨风面业有限公司、石家庄市传承宫面有限公司、石家庄市藁城区农业科学研究所、石家庄市藁城区市场监督管理局、河北省食品工业协会、石家庄市食品生产加工行业协会。

本文件主要起草人：夏卫东、赵国晨、严成敏、张红伟、苏玲玲、杨海川、李学玲、侯程。

全国团体标准信息平台

藁城宫面用小麦粉

1 范围

本文件规定了藁城宫面用小麦粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于3.1定义的藁城宫面用小麦粉。

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/T191 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
 - 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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
 - GB/T 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法
 - GB/T 14615 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 拉伸仪法
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定法 面筋指数法
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

藁城宫面用小麦粉

以符合“藁城藁优麦”地理标志证明商标使用条件的小麦为原料制成的供制作“藁城宫面”的小麦粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦

应符合“藁城藁优麦”地理标志证明商标使用条件，并符合GB 2715、GB 1351的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽气味	正常	GB/T 5492
外观形态	粉状或微粒状，无结块	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。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤14.5	GB 5009.3
湿面筋，%	≥30.0	GB/T 5506.2
面筋指数，%	≥85	LS/T 6102
灰分（以干基计），%	≤0.55	GB 5009.4
粗细度	CB36	全部通过
	CB42	留存量不超过 10.0%
粉质曲线稳定时间，min	≥8.0	GB/T 14614
降落数值，S	≥300	GB/T 10361
小麦粉（135min）延伸性，mm	≥120	GB/T 14615
含砂量，%	≤0.01	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤0.002	GB/T 5509

4.4 食品安全要求

应符合GB 2715和国家有关规定。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122的规定。

4.6 净含量偏差

应符合原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》规定，净含量检测按JJF 1070规定方法测定。

5 检验规则

5.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

5.2 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

5.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的同种产品为一批。

5.4 出厂检验

5.4.1 应逐批检验，并出具检验报告，合格后方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目为：感官、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。

5.5.2 型式检验每一年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料、工艺有较大变动时；
- c) 出厂检验结果与日常记录有较大差异时。

5.6 判定规则

5.6.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判该批产品为合格品。

5.6.2 检验结果中有项目不符合本标准要求，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准。复验时若仍有一项或一项以上指标不符合本标准要求，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的标签应符合GB 7718、GB 28050和国家有关规定。

6.1.2 产品的标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应严密、整洁、无破损、无裸露。

6.2.2 包装材料应符合相关食品安全国家标准和国家有关规定。

6.3 运输和贮存

应符合GB 2715、GB 13122和GB 14881的规定。

全国团体标准信息平台