

# 团 体 标 准

T/LFSA 005-2021

---

## 调味面制品用小麦粉

Wheat flour for Seasoned gluten products

2021-06-25 发布

2021-07-01 实施

---

漯河市食品安全协会 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》的要求编写。

本文件由漯河市市场监督管理局和漯河市粮食和物资储备局提出。

本文件由漯河市食品安全协会归口管理。

本文件起草单位：漯河昱宇食品科技有限公司、中粮面业（漯河）有限公司、舞阳县舞莲面粉有限责任公司、漯河石磨坊面业有限公司、漯河职业技术学院、河南进口肉类指定口岸漯河查验区服务中心、河南双汇投资发展股份有限公司、漯河市平平食品有限责任公司、中国肉类食品综合研究中心、郑州中检科测试技术有限公司、漯河市鹏飞食品有限公司、河南美宜家食品有限公司、漯河市新汇生物科技有限公司、河南省雪健实业有限公司、河南省南街村(集团)有限公司面粉厂、舞阳县华鑫面粉有限责任公司、漯河绿参面业有限公司、漯河卫到食品科技有限公司、河南益常青生物科技有限公司、方圆标志认证集团河南有限公司、漯河市市场监督管理局食品安全事务服务中心。

本文件主要起草人：王文甫、杨金旺、黄浩、杨帅、李单单、赵冰、樊军浩、杨志红、米军锋、徐亚梅、陈琳琳、陈盈盈、韩磊、黄明珠。

本文件为首次发布。



# 调味面制品用小麦粉

## 1 范围

本文件规定了调味面制品用小麦粉的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以小麦为原料制成的用于加工调味面制品的小麦粉。

## 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文本必不可少的条款。其中，注明日期的引用文件，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 1351	小麦
GB/T 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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/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 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
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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	

### 3 术语和定义

除 GB/T 1355 规定的术语和定义以外，下列术语和定义也适用于本标准。

#### 3.1 调味面制品

以小麦粉为主要原料，添加食用油、食用盐等辅料，经配料、挤压熟制、成型、调味、包装等工艺加工而成的即食食品。

#### 3.2 食品安全指数

用于综合反映小麦粉安全情况，以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量和实测数据为基础计算获得。用内梅罗指数（ $P_N$ ）表示。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定和要求。

4.1.2 其他辅料应符合相对应的产品标准及食品安全标准和相关法律法规的要求。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
粉色、麸星、斑点	按实物样品对照检验粉色、麸星、斑点	GB/T 5492
气味、口味	具有应有的气味，无异味	

#### 4.3 理化要求

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 / (g/100g) $\leq$	14.5	GB 5009.3
灰分 / (g/100g) (以干基计) $\leq$	1.2	GB 5009.4
含砂量 / (%) $\leq$	0.02	GB/T 5508
粗细度 (%)	全部通过CQ 20号筛，留存在CB30号筛的不超过10.0%	GB/T 5507
磁性金属物 / (g/kg) $\leq$	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (mg/100g) $\leq$	50	GB/T 5510
面筋质 / (%) (以湿重计) $\geq$	27.0	GB/T 5506.2
降落数值 / (s)	200-500	GB/T 10361
稳定时间 / (min) $\geq$	2.5	GB/T 14614
吸水率 / (g/100g)	56-66	GB/T 14614

#### 4.4 食品安全指标

安全指数（ $P_N$ ）以真菌毒素限量GB 2761、食品污染物限量GB 2762、农药残留限量GB 2763的限量为基础计算，安全指数要求见表3。

安全指数的计算方法见附录A。

表3 安全指数要求

项目	指数
P <sub>N</sub> 真菌毒素 ≤	0.9
P <sub>N</sub> 污染物 ≤	0.9
P <sub>N</sub> 农药残留 ≤	0.9

#### 4.5 食品添加剂和营养强化剂

- 4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。  
4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.6 净含量和允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 检验的一般规则

按 GB/T 5490 和 GB/T 5491 执行，并标明代表数量和货位。

#### 5.2 批次

同原料、同工艺、同生产线、同班次加工的产品为一批。

#### 5.3 出厂检验

- 5.3.1 每批按出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。  
5.3.2 出厂检验项目 4.2、4.3 条款规定的项目。

#### 5.4 型式检验

本标准中技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次，出现下列情况之一时，应及时进行型式检验，检验项目包括 4.1~4.4 条款全部项目。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料来源有重大改变或生产工艺有重大改变时；
- c) 停产半年以上，重新开始生产时；
- d) 国家有关监督部门提出要求时；
- e) 其它。

#### 5.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。出厂检验项目有一项（型式检验不超过两项）不符合本标准规定时，可使用备检样品或对同批次再次抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有不符合本标准要求项目，则判定为不合格。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

### 6.1 标签、标志

产品标签及标志应符合和 GB 7718 和 GB/T 191 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

### 6.2 包装、贮存和运输

应符合 GB/T 1355 的规定。

### 6.3 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 6 个月。

---

## 附录 A：安全指数的计算方法

安全指标指数：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：

$PI_{\text{均}}$ ——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。

$PI_{\text{最大}}$ ——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。

T/LFSA 005-2021

参考文献:

[1] CODEX STAN 152-1985 (1995 年修订) 国际食品法典标准 小麦粉

[2] LS/T 3248 中国好粮油 小麦粉

全国团体标准信息平台