

T

新疆维吾尔自治区团体标准

T / XJLSXH 1106-2022

新疆好粮油 荞麦饅（饼）专用粉

The High Quality Grain & Oil of XinJiang-Soba flour for Nang

2022-1-26 发布

2022-1-26 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/T1.1-2020《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，乌鲁木齐市馕文化产业园，福建农林大学食品科学学院，河南工业大学烘培研究中心，阿尔法集团（郑州）实业有限公司

本标准主要起草人：刘岚、李广森、庞杰、赵伶、石蕾、阿依努尔·夏依马尔旦、别日的汗·结米力喀、刘玉玲、康晓婷、谢伟、刘璐、刘婧雯、道莉萍

本标准首次制定。

# 新疆好粮油 荞麦饅（饼）专用粉

## 1. 范围

本标准规定了荞麦饅（饼）专用粉的术语和定义、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。

本标准适用于以荞麦粉为主要原料加工的荞麦饅（饼）专用粉。

## 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签则  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 10458 《荞麦》  
GB/T 20886 食品加工用酵母  
GB/T 35028 《荞麦粉》  
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 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 15680 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定  
NY/T 1295 荞麦及其制品中总黄酮含量的测定  
GB/T 191 包装储运图示标志  
GB/T 17109 粮食销售包装  
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.

荞麦饅（饼）专用粉（Soba flour for Nang）

以GB/T 10458规定的符合人类食用的荞麦为原料，经除杂、去皮、脱胚、研磨等工序加工而成的产品。

#### 3.2.

粗细度（granularity）

荞麦粉颗粒的大小程度。

#### 3.3.

含砂量（sand content）

试样中细砂占试样的质量分数。

#### 3.4.

磁性金属物（magnetic metals content）

试样中磁性金属物占试样的质量分数，以克每千克表示。

#### 3.5.

脂肪酸值（fatty acid value）

中和 100g 试样中游离脂肪酸所需氢氧化钾的毫克数。

#### 3.6.

总黄酮含量（total flavonoids content）

试样中天然存在的黄酮类化合物的总含量。

### 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 1353 的规定。
- 4.1.2. 荞麦粉包装袋符合 GB/T 17109 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	
	苦荞麦粉	甜荞麦粉
黄酮含量（干基）/%	≥ 1.0	0.2
粗细度/%	全部通过 CB30 号筛、留存在 CB36 号筛层上 10.0%	
脂肪酸值（干基）（以 KOH 计）/(mg/100g)	≤ 120	
含砂量/%	≤ 0.02	
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003	
水分含量/%	≤ 14.0	
色泽、气味、口味	荞麦粉固有的色泽、气味、口味	

#### 4.3. 食品安全要求

- 4.3.1. 应符合 GB 2715 和国家有关的规定。
- 4.3.2. 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。
- 4.3.3. 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 4.3.4. 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.3.5. 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

#### 5. 检验方法

- 5.1. 黄酮测定：按 NY/T 1295 执行。
- 5.2. 水分测定：按 GB 5009.3 执行。
- 5.3. 粗细度测定：按 GB/T 5507 执行。
- 5.4. 含砂量测定：按 GB/T 5508 执行。
- 5.5. 磁性金属物测定：按 GB/T 5509 执行。

- 5.6. 脂肪酸值测定：按 GB/T 15684 执行。
- 5.7. 色泽、气味、口味测定：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是进行例行检验。

6.5.2. 例行检验项目包括 4.1~4.3 条的全部项目。

### 6.6. 判定规则

6.6.1. 出厂检验时，质量要求中有一项不合格，该产品应判为不合格品。

6.6.2. 例行检验时，质量要求中有一项不合格或卫生指标和食品添加剂指标中有一项不合格，应判为不合格品。

6.6.3. 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

6.6.4. 当供需双方对产品质量发生争议时，应向仲裁机构申请裁决。

## 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。粮食销售包装符合 GB/T 17109。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。渗漏、污染和标签脱落，不得与有毒有害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，密封包装完好的荞麦饅（饼）粉保质期 12 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

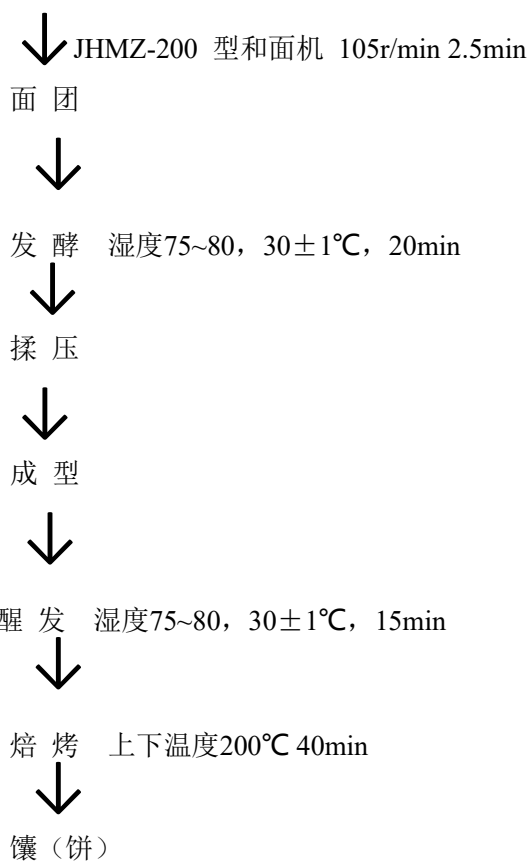
## A.1.1 饅 (饼) 配方 (见表 A1)

表A1

组分	小麦粉	荞麦粉	水	即发干酵母	食盐
配比, %	80g	120g	适量	4.0g	1.0g

## A.1.2 工艺

小麦粉、荞麦粉、水、发酵粉、食盐



### A.1.3 操作

#### A.1.3.1 配料

- a. 荞麦粉以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1.0g食盐，加入30mL蒸馏水中，待用。

A.1.3.2.2 酵母水溶液的配制：称取4.0g 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荞麦粉和小麦粉，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3min。

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，用手轻揉成团，放入湿度为75~80，温度为 $30 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 的醒发箱醒发20min。

A.1.3.2.6 成型：取出面团，轻揉20次，使其光面向上，制成直径10cm左右圆胚。

A.1.3.2.7 醒发：醒发钵底部刷植物油，将成型后的饅（饼）放入放入湿度为75~80，温度为 $30 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 的醒发箱。醒发15min。醒发结束后，饅（饼）表面刷油，用刀在表面轻划十字口，立即放入烤箱烘烤，烤箱上、下温度为 $200^{\circ}\text{C}$ ，烘烤40min。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）外观（15分）

A.2.1.1 饅（饼）表皮色泽正常，呈金黄或微黄色，表面有光泽，得12~15分；

A.2.1.2 饅（饼）表皮色泽较暗，没有明显光泽，得6~11分。

A.2.1.3 饅（饼）表皮色泽灰暗，表面无光泽，得0~5分；

#### A.2.2 饅（饼）气味（15分）

A.2.2.1 饅（饼）具有正常烘烤荞麦粉香味，得15分；

A.2.2.2 饅（饼）气味平淡，无香味，得11~14分；

A.2.2.3 饅（饼）有轻微异味，得6~10分；

A.2.2.4 饅（饼）有明显异味，得1~5分；

A.2.2.5 饅（饼）有严重异味，得0分。

#### A.2.3 饅（饼）芯色泽（15分）

A.2.3.1 饅（饼）芯色泽呈金黄或微黄色，鲜亮有光泽，得12~15分；

A.2.3.2 饅（饼）芯色泽灰暗，无明显光泽得6~11分；

A.2.3.4 饅（饼）芯色泽发灰、发黑，无光泽得0~5分；

#### A.2.4 饅（饼）芯质地（10分）

A.2.4.1 饅（饼）芯很酥松，不粘牙，得满分10分；

A.2.4.2 饅（饼）芯较酥松，轻微粘牙，得4~9分；

A.2.4.3 饅（饼）芯不酥松，粘牙，得0~3分。

#### A.2.5 饅（饼）纹理结构（10分）

A.2.5.1 饅（饼）芯纹理结构均匀，呈海棉状，得10分；

A.2.5.2 饅（餅）芯纹理结构极不均匀，有僵芯，得最低分为5分；

A.2.5.3 饅（餅）芯纹理结构介于A.2.5.1~ A.2.5.2之间，得分为6~9分；

A.2.6 饅（餅）食味（35分）

A.2.6.1 饅（餅）正常荞麦粉的香味，口感微甜，得30~35分；

A.2.6.2 饅（餅）滋味平淡或无香味，无甜味得25~34分；

A.2.6.3 饅（餅）滋味平淡，略带酸味得15~24分；

A.2.6.4 饅（餅）滋味发酸，略带苦味得1~14分；

A.2.6.5 饅（餅）有异味，发苦，有刺喉感得0分。

---