

黑龙江省粮食行业协会团体标准

T/HLHX 021-2022

代替 T/HLHX 021-2020

黑龙江好粮油 强筋小麦粉

Quality Grain and Oils of Heilongjiang - Strong gluten wheat flour

2022-5-20 发布

2022-6-5 实施

黑龙江省粮食行业协会 发布

全国团体标准信息平台

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020的编写规则起草。

本文件代替T/HLHX 021—2020《黑龙江好粮油 强筋小麦粉》。

本文件与T/HLHX 021—2020相比，主要技术差异如下：

- 调整了部分规范性引用文件；
- 调整了部分质量指标要求，并调整了定等指标；
- 调整了包装、运输和储存的要求。

本文件的附录为规范性附录。

本文件由黑龙江省粮食局提出。

本文件由黑龙江省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：黑龙江省粮食质量安全监测和技术中心、黑龙江中储粮质监中心有限公司、哈尔滨市产品质量综合检验检测中心、大兴安岭地区粮油检验监测站、大庆市粮食质量检验监测站、鹤岗市鹤粮粮食检测有限公司、双鸭山市粮食质量检验监测站、绥化市粮食质量检验监测中心、龙江县粮食质量监测站。

本文件主要起草人：季澜洋、徐春峰、罗雁、佟春艳、陈丽萍、张晓红、郝景波、邹文阁、田野、门柳、张海滨、杨一鸣、高玉昆、付瑶、吴阳、周洪伟、赵敏、卢禹希、陈岩、王代强、李明墨、高玉杰、李伟、周勋、刘慧敏、刘殿来、韩健、李泽林、于洁。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- T/HLHX 021—2020。

全国团体标准信息平台

黑龙江好粮油 强筋小麦粉

1 范围

本文件规定了黑龙江好粮油 强筋小麦粉的术语和定义、质量与安全要求、检验方法、检验规则，以及对标签标识、包装、运输和储存的要求。

本文件适用于黑龙江省生产的非转基因小麦加工而成食用商品小麦粉。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

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 粮食、油料及植物油脂检验 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 粮油检验 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋

GB/T 5508 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法

GB/T 5509 粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法

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，杜仑麦及其粗粒粉 降落数值的测定Hagberg Perten法

GB/T 14611 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 直接发酵法

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/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

GB/T 29890 粮油储藏技术规范

LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 3248 中国好粮油 小麦粉

LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定法 面筋指数法

3 术语和定义

GB 1355界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑龙江好粮油 强筋小麦粉 **quality grain and oils of heilongjiang strong gluten wheat flour**
黑龙江省生产的非转基因小麦加工而成的并符合本文件要求的小麦粉。

3.2

质量安全指数 **grain quality and safety Index**

一种兼顾极值或突出最大值的计权型多因子环境质量指数。用以综合反映粮食质量安全状况，以内梅罗指数（ P_N ）表示。质量安全指数越小，表明粮食质量安全状况越好。

注：此术语定义在LS/T 3248-2017，定义3.4的基础上进行改写，仅对部分内容进行补充，与原定义本质完全一致。

4 质量与安全要求

4.1 质量指标

质量指标要求见表1，其中面筋指数为定等指标。

表1 质量指标

质量指标	强筋小麦粉	
	一级	二级
面筋指数/ (%) \geq	90	85
面筋含量/ (%) \geq	30	
含砂量/ (%) \leq	0.01	
磁性金属物/ (g/kg) \leq	0.002	
水分含量/ (g/100g) \leq	14.5	
降落数值/ (s) \geq	280	
色泽气味	正常	
灰分/ (%)	+	
粉质吸水量/ (ml)	+	
粉质稳定时间/ (min)	+	
面团形成时间/ (min)	+	
弱化度/ (FU)	+	
最大拉伸阻力/ (EU)	+	
延展性/ (mm)	+	
烘焙品质评分值	+	
注：“+”为声称指标。		

4.2 食品安全指标

真菌毒素、污染物、农药残留的食品安全指数以GB 2761、GB 2762、GB 2763的限量为基础计算，要求见表2。

表2 安全指数要求

项 目	指 标
P_N 真菌毒素 \leq	0.5
P_N 真菌毒素 \leq	0.5
P_N 真菌毒素 \leq	0.5

5 生产过程质量控制

按照LS/T 1218 相关条款规定执行。

6 质量追溯信息

应提供产品的质量追溯信息，实现产品质量追溯，具体要求见附录A。

7 检验方法

- 7.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 7.2 面筋含量检验：按 GB/T 5506.2 执行。
- 7.3 面筋指数检验：按 LS/T 6102 执行。
- 7.4 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。
- 7.5 磁性金属物检验：按 GB/T 5509 执行。
- 7.6 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 7.7 降落数值检验：按 GB/T 10361 执行。
- 7.8 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 7.9 灰分检验：按 GB 5009.4 执行。
- 7.10 粉质吸水率、粉质稳定时间、面团形成时间、弱化度：按 GB/T 14614 执行。
- 7.11 最大拉伸阻力、延展性：按 GB/T 14615 执行。
- 7.12 烘焙品质评分值：按 GB/T 14611 执行。
- 7.13 质量安全指数检验：根据真菌毒素、污染物、农药残留含量，分别计算真菌毒素、污染物、农药残留的内梅罗指数 P_N ，计算方法见公式（1）：

$$P_N = \sqrt{\frac{PI_0^2 + PI_1^2}{2}} \dots\dots\dots (1)$$

式中： PI_0 和 PI_1 分别是平均单项安全指标指数和最大单项安全指标指数。单项安全指数 PI 根据公式（2）计算：

$$PI = \frac{CI}{SI} \dots\dots\dots (2)$$

式中： PI —单项安全指数；
 CI —实测值；

8 检验规则

8.1 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

8.2 产品组批

同原料、同产地、同设备、同班次加工的产品为同一批次。

8.3 检验报告和频次

8.3.1 所有检验数据均注明检验次数、时间和检验批次号，可显示盖章检验报告扫描件；对4.1中规定的质量指标及4.2中对真菌毒素的规定，须委托第三方定期检验，频次不低于每6个月1次。

8.3.2 原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应委托第三方进行检验。

8.4 判定规则

符合第4章和第5章要求，且提供第6章质量追溯信息的小麦粉，可列为“黑龙江好粮油”产品。

9 标签标识

标签标识除应符合GB 7718、GB 28050和GB/T 191的规定外，还应注明产品的品种名称、原料产地、原料收获年月、加工日期及质量安全指数。

10 包装、运输和储存

10.1 包装

包装应符合GB/T 17109和GB/T 24905的规定。

10.2 运输

不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应轻放，防止日晒、雨淋、冻结。

10.3 储存

按GB/T 29890执行。

附 录 A
(规范性附录)
质量追溯信息

表 A.1 强筋小麦粉质量追溯信息表

信息分类	追溯信息	
原料信息	原产地/生产基地	细化到某个农场或某个村镇，如：xx 村镇或 xx 农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	原料生产基地及规模 (可选填)	某个农场或某个村镇，如：xx 村镇或 xx 农场，xx 亩。
	原产地证书 (可选填)	证书编号 xx。
生产信息	品种名称	以品种审定名为准。
	加工日期	xx 年 xx 月 xx 日。
	制粉批次	生产批号：xx。
	制粉批量	xx 吨。
收储信息	储存方式	xx 仓型储存，储存温度（常温、低温、准低温）。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	(可选填)	反映强筋小麦粉质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。