

ICS 67.060
CCS X11

T/SJZFIA

石家庄市食品生产加工行业协会团体标准

T/SJZFIA 0005—2022

富硒全麦粉

2022 - 05 - 01 发布

2022 - 05 - 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。

本文件由石家庄市食品生产加工行业协会提出。

本文件由石家庄市食品生产加工行业协会归口。

本文件起草单位：河北晨风面业有限公司、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、张红伟、程彦飞、赵国晨、苏玲玲。

富硒全麦粉

1 范围

本文件规定了富硒全麦粉的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于3.1定义的富硒全麦粉。

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/T 191 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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 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 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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3244 全麦粉
- LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定方法 面筋指数法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 原国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

富硒全麦粉

以通过生长过程自然富集而非收获后或加工中添加硒的整粒小麦为原料，经制粉工艺分别收集面粉（胚乳）、胚芽和麸皮（可进行挤压膨化、微波烘干等稳态化处理或粉碎），按照相对天然完整颖果基本一致比例，将面粉与胚芽和麸皮进行混合制成，总硒含量符合本文件规定的全麦粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦

应种植于藁城区天然富硒土壤带内，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要求。

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	试验方法
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	试验方法
水分，%	≤14.5	GB 5009.3
湿面筋，%	≥30.0	GB/T 5506.2
面筋指数/(%)	≥80	LS/T 6102
灰分（以干基计），%	≤2.00	GB 5009.4
总膳食纤维（以干基计），%	≥9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚（以干基计），μg/g	≥200	LS/T 3244
含砂量，%	≤0.02	GB/T 5508
脂肪酸值（以干基计，KOH），mg/100g	≤116	GB/T 5510（仲裁法）或 GB/T 15684
磁性金属物，g/kg	≤0.003	GB/T 5509
总硒含量，mg/kg	0.15~0.50	GB 5009.93

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规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 抽样

按GB/T 5491执行。

5.2 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

5.3 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、脂肪酸值。

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，有下列情形之一时亦应进行型式检验：

- 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、干燥、清洁并符合相关卫生要求。

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的规定。
