

关于批准发布《上海好粮油 小麦粉》
团体标准的通知

各有关单位:

根据《上海粮油行业协会团体标准管理办法》规定,现批准发布
实施团体标准《上海好粮油 小麦粉》(T/SCOA 0004—2025),该标
准于发布之日起实施。

特此通知。

附件:《上海好粮油 小麦粉》(T/SCOA 0004—2025)



ICS 67.060
CCS X 11

T/SCOA

上海粮油行业协会团体标准

T/SCOA 0004—2025

上海好粮油 小麦粉

The Grain & Oil Products of Shanghai - Wheat Flour

2025 - 09 - 05 发布

2025 - 09 - 05 实施

上海粮油行业协会 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。

本文件由上海市粮食科学研究所有限公司提出。

本文件由上海粮油行业协会归口。

本文件起草单位：上海市粮食科学研究所有限公司、上海科茂粮油食品质量检测有限公司、上海福新面粉有限公司。

本文件主要起草人：吴莹、朱天仪、包杰、张雷、陈世波。

上海好粮油 小麦粉

1 范围

本文件规定了上海好粮油 小麦粉的术语和定义、分类、质量与安全要求、生产过程质量控制、追溯信息、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输。

本文件适用于以国产小麦为原料，经上海市行政区域内企业加工的，并符合本标准要求商品食用小麦粉。

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/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：仪器法测定湿面筋和面筋指数
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉和杜伦麦及其粗粒粉 Hagberg-Perten法测定降落数值
- 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 14614.4 小麦粉面团流变特性测定 吹泡仪法
- GB/T 14615 小麦粉 面团的物理特性 流变学特性的测定 拉伸仪法
- GB/T 24303 粮油检验 小麦粉蛋糕烘焙品质试验 海绵蛋糕法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3203 饺子用小麦粉
- 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/T 1355、LS/T 3248界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

上海好粮油 小麦粉 the grain & oil products of Shanghai - wheat flour

以国产小麦为原料，经上海市行政区域内企业加工的，并符合本标准要求商品食用小麦粉。

4 分类

按照食品用途分为：优质高筋小麦粉、优质中筋小麦粉和优质低筋小麦粉。

5 质量与安全要求

5.1 质量要求

质量指标见表1。

表1 质量指标

指标类别	质量指标	优质高筋小麦粉	优质中筋小麦粉	优质低筋小麦粉
基本指标	含砂量/(%)	≤0.01		
	磁性金属物/(g/kg)	≤0.002		
	水分含量/(%)	≤14.5		
	降落数值/(s)	≥200		
	色泽气味	正常		
	湿面筋含量/(%)	≥30	≥26	≤25
	面筋指数/(%)	≥85	≥70	+
声称指标 ^{1,2}	食品评分值 ³	+	+	+
	灰分/(%)	+	+	+
	面片光泽稳定性	---	+	---
	粉质吸水率/(%)	+	+	+
	粉质稳定时间/(min)	+	+	---
	最大拉伸阻力/(EU)	+	+	---
	延展性/(mm)	+	+	---
	吹泡P/L值	---	---	+
注1：“+”须标注检验结果。				
注2：“---”不作要求。				
注3：优质高筋小麦粉、优质中筋小麦粉和优质低筋小麦粉分别用面包、饺子和海绵蛋糕做食品评分。				

5.2 食品安全指标

安全指数（ P_N ）以GB 2761、GB 2762、GB 2763的限量为基础计算，安全指数要求见表2，其中脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B_1 和玉米赤霉烯酮应符合表3规定。

表2 安全指数要求

项目	指数
$P_{N_{\text{真菌毒素}}}$	≤0.7
$P_{N_{\text{污染物}}}$	≤0.7
$P_{N_{\text{农药残留}}}$	≤0.7

表3 有害物质限量

项目	限量
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤700
黄曲霉毒素 B_1 /($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤2.5
玉米赤霉烯酮/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤30

6 生产过程质量控制

应按GB/T 1355的规定和LS/T 1218相关条款执行。

7 追溯信息

供应方提供的追溯信息，参照附录A。

8 检验方法

- 8.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 8.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 8.3 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 8.4 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。
- 8.5 灰分检验：按 GB 5009.4 执行。
- 8.6 磁性金属物检验：按 GB/T 5509 执行。
- 8.7 降落数值检验：按 GB/T 10361 执行。
- 8.8 面筋含量检验：按 GB/T 5506.2 执行。
- 8.9 面筋指数检验：按 LS/T 6102 执行。
- 8.10 面包品质检验：按 GB/T 14611 执行。
- 8.11 饺子品质检验：见 LS/T 3203 中附录 A，注意选用无刺激性气味的原料作为馅料。
- 8.12 面片光泽稳定性检验：按 LS/T 3248 中附录 A。
- 8.13 海绵蛋糕品质检验：按 GB/T 24303 执行。
- 8.14 粉质参数检验：按 GB/T 14614 执行。
- 8.15 拉伸参数检验：按 GB/T 14615 执行。
- 8.16 吹泡参数检验：按 GB/T 14614.4 执行。
- 8.17 安全指数检验：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 ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{P_i^2 + P_{imax}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{P_i^2 + P_{imax}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{P_i^2 + P_{imax}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

\bar{P}_i ——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。

P_{imax} ——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。

9 检验规则

9.1 一般规则

按GB/T 5490执行，并注明代表数量和货位。

9.2 检验报告

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应立即委托第三方进行型式检验。

9.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

9.4 判定规则

符合第5章和第6章要求，且提供第7章追溯信息的小麦粉，可参评“上海好粮油”产品。

10 标签标识

10.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，产品名称应按照第 4 章分类要求标注，企业宜选择标注产品的声称指标。

10.2 宜按 GB 28050 的规定标注产品二维码，内容包括第 5 章的相应指标的检验结果和第 7 章的追溯信息。

11 包装、储存和运输

按GB/T 1355执行。

附 录 A
(资料性)
追溯信息

表 A.1 小麦粉追溯信息 (示例)

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称 (可选填)	以品种审定名为准。
	产地	细化到某个农场或某个村镇, 如xx省/xx县/xx村镇或农场。
	收货时间	xx年xx月收货。
	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	制粉批次	生产批号: xx。
	制粉批量	xx吨。
储运信息	储存方式	xx仓型, 储存温度 (常温、低温、准低温)。
	运输方式	铁路或公路, 常温或低温冷链。
其他信息	(可选填)	反映小麦粉质量的其他信息, 如: 获得有机、绿色食品认证、加工关键节点等。