

《阿瓦提小麦粉》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

阿瓦提县，小麦种植与小麦粉加工是当地优势特色粮食产业。为推进乡村产业振兴，破解本地小麦粉产业无统一生产标准、品质参差不齐、品牌辨识度弱、产业链管控不足等问题，将资源优势转化为品牌优势与市场优势，阿瓦提县检验检测中心牵头制定《阿瓦提小麦粉》团体标准，由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口发布，以标准化支撑粮食产业高质量发展。

（二）起草单位

起草单位：阿瓦提县检验检测中心、方圆标志认证集团新疆有限公司、阿瓦提县农业技术推广中心、阿克苏地区市场监督管理局、阿克苏地区检验检测中心、阿瓦提县发强粮油工贸有限责任公司、新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。

（三）主要起草人

姓 名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
边科	男	主任	阿瓦提县检验检测中心	起草组组长，负责标准内容大纲
赵刚	男	项目经理	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
曾平阳	男	农技推广研究员	阿瓦提县农业技术推广中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
刘晓丹	女	质量技术监督专业中级	阿克苏地区市场监督管理局	负责资料收集、标准制定和编制说明

		工程师		编写工作
吴海波	男	正高级工程师	阿克苏地区检验检测中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
王晋启	男	总监	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
冉义	女	助理工程师	阿瓦提县检验检测中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
李爽	女	助理工程师	阿瓦提县检验检测中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
王洁	女	总经理	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
曹卫清	男	经理	阿瓦提县发强粮油工贸有限责任公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
张等林	男	秘书长	新疆维吾尔自治区质量检验检测协会	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
王长城	男	工程师	新疆维吾尔自治区质量检验检测协会	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作

二、制定标准的必要性和意义

（一）制定目的

通过规范小麦粉原料小麦、加工工艺、包装储运、质量指标、检验规则全流程要求，明确灰分、水分、湿面筋、稳定时间等核心品质指标与安全底线，统一产品品质，提升小麦粉标准化水平与市场竞争力，助力区域公用品牌建设与粮食安全保障。

（二）制定意义

本标准是立足阿瓦提县特色资源、保障粮食安全、推动产业

振兴的重要实践。

1. 保障小麦粉质量安全，满足消费者对高品质、安全主食产品的需求；
2. 规范原料种植与加工流程，稳定提升出品率与品质一致性，带动农户与加工企业增效；
3. 塑造区域公用品牌形象，推动粮食产业规模化、标准化、品牌化、绿色化发展；
4. 为产业监管、第三方认证提供技术依据，促进县域粮食产业可持续发展。

三、主要起草过程

1. 组建编制组：阿瓦提县检验检测中心牵头成立标准编制工作组，明确任务分工与时间节点。
2. 调研与资料梳理：系统查阅国家及行业相关标准，深入小麦种植基地、面粉加工厂开展实地调研，掌握原料要求、加工过程、质量要求、检验规则、包装储存运输等关键技术要点。
3. 草案起草：依据 GB/T 1.1—2020 规范起草标准文本，确定范围、规范性引用文件、术语和定义、原料要求、加工过程、质量要求、检验规则、包装储存和运输等核心内容，组织多轮技术论证与内部修改。
4. 征求意见：面向生产主体、技术部门、检测机构、行业专家广泛征求意见，梳理研判并合理采纳。

5. 技术审查：召开专家审查会，围绕标准科学性、实用性、协调性、合规性进行审查，根据意见优化完善形成报批稿。

6. 审定发布：经协会标准化工作领导小组审定批准后正式发布实施。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）制定标准的原则

科学性：立足阿瓦提县域实际，结合本地小麦品质与面粉加工特点，指标科学、可落地、可检测。

规范性：严格按照 GB/T 1.1—2020 编写，符合国家食品安全、粮食加工、标签标识等规定。

实用性：贴合种植与加工一线，操作简便、便于执行，兼顾传统工艺与现代粮食加工规范。

协调性：与国家、行业标准无缝衔接，不冲突、不降低、不背离上位要求。

（二）制定标准的依据

GB 1351 小麦

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 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 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验

GB/T 5506.1 小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋

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/T 5510 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定

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 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

（三）与现行法律、法规、标准的关系

本标准严格执行国家强制性安全标准，全面引用推荐性标准检测方法与技术规范，与现行法律、法规、标准完全协调一致，无冲突、无违规条款。

五、主要条款的说明

本章按标准文本章节顺序逐条说明。

5.1 范围（标准第1章）

本标准规定了阿瓦提小麦粉的原料要求、加工过程、质量要求和检验规则、包装、标签、储存和运输要求。适用于新疆阿克苏地区阿瓦提县行政区域范围内阿瓦提小麦粉生产经营者的内部自我评价和外部第三方评价。

5.2 术语和定义（标准第3章）

阿瓦提小麦粉定义为：以新疆阿瓦提县域内种植的小麦为原料加工制成的小麦粉。该定义强调了原料产地限定在阿瓦提县域内，是产品区域品牌属性的核心标识。

5.3 原料要求（标准第4章）

5.3.1 原料：小麦产地应位于新疆阿克苏地区阿瓦提县区域内，原料质量应符合 GB 1351 的要求。

5.3.2 生产用水：符合 GB 5749 的规定。加工用水须达到生活饮用水卫生标准，确保产品安全。

5.4 加工过程（标准第5章）

加工过程应符合 GB 13122 和 GB 14881 的要求，涵盖谷物加工卫生规范与食品生产通用卫生规范，确保加工环节的全流程卫生管控。

5.5 质量要求（标准第6章）

5.5.1 质量指标

质量要求应符合表1的规定。

表1 质量指标

项目	指标	检测方法
加工精度	按标准样品或仪器测定值 对照检验麸星	GB/T 5504
灰分（以干基计）/%	≤ 0.70	GB 5009.4
脂肪酸值（以湿基，KOH 计）/（mg/100g）	≤ 70	GB/T 5510
水分含量/%	≤ 14.5	GB 5009.3
含砂量/%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.003	GB/T 5509
色泽、气味	正常	GB/T 5492
外观形态	粉状或微粒状，无结块	GB/T 1355
湿面筋含量/%	≥ 24.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
稳定时间/min	≥ 3.0	GB/T 14614

各指标说明如下：

加工精度：按标准样品或仪器测定值对照检验麸星，采用 GB/T 5504 方法，直接反映小麦粉的研磨精细程度。

灰分：以干基计 $\leq 0.70\%$ ，采用 GB 5009.4 方法测定，表征小麦粉中矿物质含量，数值越低表示加工精度越高。

脂肪酸值：以湿基 KOH 计 $\leq 70 \text{ mg/100g}$ ，采用 GB/T 5510

方法，反映小麦粉的新鲜度与储藏品质。

水分含量：≤14.5%，采用 GB 5009.3 方法，控制水分以保证产品的储藏稳定性。

含砂量：≤0.02%，采用 GB/T 5508 方法，控制加工过程中可能混入的砂石等无机杂质。

磁性金属物：≤0.003 g/kg，采用 GB/T 5509 方法，控制加工设备磨损可能带入的金属微粒。

色泽、气味：正常，采用 GB/T 5492 方法，通过感官检验确保产品具有小麦粉固有的色泽与气味，无异味。

外观形态：粉状或微粒状，无结块，采用 GB/T 1355 方法，确保产品外观均匀一致。

湿面筋含量：≥24.0%，采用 GB/T 5506.1（手洗法）或 GB/T 5506.2（仪器法），面筋含量是决定面团弹性和延展性的关键指标。

稳定时间：≥3.0 min，采用 GB/T 14614 粉质仪法测定。稳定时间指面团在粉质仪中测得曲线上边缘首次与 500FU 标线相交至下降离开 500FU 标线两点之间的时间差值，反映面团的耐搅拌特性和面筋强度（参见标准附录 A）。

5.5.2 安全性指标

污染物限量、真菌毒素限量和农药残留限量应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求，确保产品食品安全底线。

5.6 检验规则（标准第7章）

5.6.1 批次

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的同种产品为一批次，保证批次内产品品质的均一性和可追溯性。

5.6.2 抽样

按 GB/T 5491 规定的方法抽样，确保抽样代表性和科学性。

5.6.3 检验分类

出厂检验：每批产品销售前均应进行出厂检验，检验合格并附合格证明文件方可出厂。出厂检验项目包括：加工精度、灰分、水分含量、含砂量、湿面筋含量、色泽、气味、外观形态。

全项检验：每年至少进行一次，应对标准第6章规定的所有项目进行检验。有下列情形之一时应随时进行：出厂检验结果与上次全项检验结果差异较大时；因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；第三方评价机构提出全项检验要求时；国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出全项检验要求时。

5.6.4 判定规则

检验项目全部合格时，判定整批产品符合本文件要求。若有项目不符合，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准；复验结果中仍有不符合的，判定整批产品为不符合本文件产品。

5.7 包装、储存和运输（标准第8章）

5.7.1 包装

应符合 GB/T 17109 和 GB/T 24905 的规定。包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

5.7.2 储存

按 GB/T 29890 执行。产品储存过程中库房应保持清洁卫生、无污染，码垛整齐，离地离墙，做好标识，并采取适宜的防虫、防鼠、防潮措施。

5.7.3 运输

按 GB/T 1355 执行。不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运，运输中应轻搬轻放，防止日晒、雨淋、冻结。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准制定征求了 9 家单位的意见，包括阿瓦提县粮食和物资储备局、阿瓦提县市场监督管理局、新疆多浪面粉有限公司、阿瓦提县发强粮油工贸有限责任公司、阿瓦提县供销合作社联合社、阿瓦提县金帆粮油购销有限责任公司、石河子大学、新疆维吾尔自治区粮食行业协会、新疆农业质量协会，无重大意见分歧。

七、贯彻标准的措施建议

为确保《阿瓦提小麦粉》团体标准落地见效、全面执行，推动产业规范化、品牌化发展，结合行业实际，提出以下贯彻实施措施建议。

1. 标准宣贯培训：面向种植户、合作社、面粉企业、技术人员开展培训，提升标准执行力。

2. 全程标准化生产：引导主体按标准开展原料管控、加工、包装、储运全流程操作。

3. 强化检验把关：落实出厂检验与全项检验，不合格产品不得使用标识。

4. 示范基地建设：打造标准化小麦种植与加工示范基地，推广良种、绿色种植、规范加工。

5. 动态优化完善：定期跟踪实施效果，根据产业与市场变化适时修订标准。

6. 为推动阿瓦提小麦粉产业发展，阿瓦提县市场监督管理局作为县域主管部门，负责开展标准意见收集及监督相关工作。

《阿瓦提小麦粉》标准起草小组

二〇二六年七月二十四日