

ICS  
CCS X14

# 团 体 标 准

T/CCOA ×××—××××

## 拉面专用小麦粉

Lamian-Specified Wheat Flour

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 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。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国粮油学会提出并归口。

本文件起草单位：农业农村部食物与营养发展研究所、中国农业科学院农产品加工研究所、安徽金沙河面业有限责任公司、河南工业大学、江南大学、中粮营养健康研究院有限公司、五得利面粉集团有限公司、内蒙古恒丰集团银粮面业有限责任公司、今麦郎食品股份有限公司、中粮利金（天津）粮油股份有限公司静海分公司、北京东方倍力营养科技有限公司。

本文件主要起草人：刘锐、聂莹、张影全、陈洁、王凤成、朱科学、邢亚楠、王旭琳、张连慧、杨跃刚、张爱丽、陈宇仙、张伟华、王超、韩艳芳、蒋彤。

# 拉面专用小麦粉

## 1 范围

本文件规定了拉面专用小麦粉的原辅料、质量指标、添加剂使用、安全要求，检验规则、判定规则以及标签标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于以小麦为主要原料，专门制作拉面的小麦粉。

## 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 1351 小麦

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 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 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 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 24853 小麦、黑麦及其粉类和淀粉糊化特性测定 快速粘度仪法

GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋

GB/T 29890 粮油储藏技术规范

## 3 技术要求

### 3.1 原、辅料要求

小麦应符合GB 1351及相关标准的规定。

### 3.2 质量指标

应符合表1要求。

表1 质量指标

项目	指标范围		检验方法
	精制粉	普通粉	
水分/%	≤	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）/%	≤	0.55      0.70	GB 5009.4
粗细度	CB36号筛	全部通过	GB/T 5507
	CB42号筛	留存率不超过10.0%	

色泽、气味		正常	GB/T 5492	
外观形态		粉状或微粒状，无结块	GB/T 5492	
湿面筋含量/%	≥	28.0	26.0	GB/T 5506.2
稳定时间/min	≥	10.0	6.0	GB/T 14614
含砂量/%	≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003		GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计，KOH计）/ （mg/100g）	≤	80		GB/T 15684
峰值黏度/BU	≥	470		GB/T 24853
拉伸能量（135min）/cm <sup>2</sup>	≥	55		GB/T 14615
延伸性（135min）/mm	≥	130		GB/T 14615

### 3.3 添加剂的使用

食品添加剂的使用应符合GB 2760和相应标准的规定。

### 3.4 安全要求

应符合食品安全国家相关标准规定。

## 4 检验规则

### 4.1 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

### 4.2 组批

相同原料、相同工艺和相同设备生产的同种产品为一批。

### 4.3 出厂检验

出厂检验项目为：气味、色泽、外观形态、水分、粗细度、灰分、湿面筋、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 遇有下列情况之一时应进行型式检验：

- a)常年连续生产的每半年应至少检验1次；
- b)当原料、设备、工艺改变，可能影响产品质量时；
- c)新产品投产；
- d)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- e)长期停产后，恢复生产时；
- f)监督管理部门提出要求时。

4.4.2 型式检验项目应符合本文件3.1-3.4的要求。

### 4.5 判定规则

#### 4.5.1 出厂检验判定

4.5.1.1 产品应做拉面制作过程和产品感官评价鉴定（参考附件A、附件B）

4.5.1.2 出厂检验项目全部符合本文件规定要求，判该批产品合格。

4.5.1.3 出厂检验项目有一项不符合本文件，可以从同批样品中加倍抽样复验，仍不符合本标准，判为不合格品。

#### 4.5.2 型式检验判定

4.5.2.1 型式检验时项目全部符合本文件规定要求，判该批产品合格。

4.5.2.2 型式检验感官要求和理化指标中若有一项不合格，可以从同批样品中加倍抽样复验，仍不符合本标准，则判该批产品为不合格批或该次形式检验结论不合格。

### 5 标签、标识

产品名称可注明“拉面专用小麦粉”“拉面专用面粉”等字样，并标明相应等级。

## 6 包装、储存、运输

### 6.1 包装

应符合GB/T 17109和GB/T 24905的规定。

### 6.2 储存

按GB/T 29890执行。

### 6.3 运输

不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混匀。运输中应轻搬放。

## 附件A 实验室拉面制作工艺

### A1 面条制作

#### A1.1 兰州拉面基本配方

小麦粉500g，食用盐7g，拉面剂3g（以1:2.5配成水溶液加入），加入适量水，面团最终含水量控制在43%。

#### A1.2 拉面制作工艺流程

- （1）和面：将小麦粉与食盐倒入32cm口径的不锈钢面盆混合，分3次加水 and 面搅拌，使之形成面絮或雪花片状；拉面剂溶液分两次加入，反复搓揉、压实、折叠成面团；和面时间约6min。
- （2）醒发：将和好的面团置于案板上，覆盖保鲜膜，静止醒发20min。
- （3）溜条：在案板上涂抹少量食用油，将醒发好的面团置于案板上，反复揉搓至表面光滑；将面团搓至直径为5cm的粗面棍，对折两端，顺势抖拉；重复6-7次，直至粗细均匀；溜条时间约2min。
- （4）出条：搓合面棍，去其两端，截成长度为15cm的面棍；表面撒干粉，然后轻搓至长度为30cm、粗细均匀的面棍；双手（左手中指指缝夹住面棍两端，右手用中指勾住面段中间位置）匀力拉伸；拉长一次为1扣（手），以7扣（手）为准（细面）；拉面直径约为2mm。
- （5）煮面：拉好的面条入锅，于滚沸水（电磁炉功率为2100W）中煮至面条颜色发亮；煮熟后在凉水中浸泡30秒（s），捞出备用。

## 附件B 拉面感官评价方法

### B1 拉面制作过程评价

聘请经过测试和培训的拉面师傅，以随机编组的形式，进行面粉样品的兰州拉面制作特性进行感官评价。一般要求每个样品需要聘请3位拉面师傅每位拉面师傅控制3次，取其平均值作为该样品兰州拉面制作过程感官评价得分。

拉面制作过程评分项目及分数分配如下：总分100分，其中：和面难易程度及面团软硬程度35分，蹴面力度大小及粘手程度15分，醒发后面团色泽15分，拉伸力大小15分，断条扣数及均匀性20分。实际评价中为方便操作，将每项设定满分为10分。计算时各项得分乘以相应的权重系数得到该项指标的加权分数，5项指标加权分数之和记为该样品兰州拉面制作过程感官评价得分。具体评价标准见表B1。

表 B1 兰州拉面制作过程感官评价标准

项目	指标	评价标准	权重系数
和面	和面难易程度及面团软硬程度	和面容易、面团硬度适中（10-7）和面容易，面团硬度偏大或（6-5）和面不容易，面团应（4-1）	0.35
	蹴面力度大小及粘手程度	蹴面力度适中，不粘手（10-7）蹴面力度较大或较小，不粘（6-5）蹴面力度太大或太小，粘手（4-1）	0.15
色泽	醒发后面团色泽	乳黄（10-7）发灰、发暗（6-5）发绿（4-1）	0.15
拉制	拉伸力大小	拉伸力适中（10-7）拉伸力较大或较小（6-5）拉伸力太大或太小（4-1）	0.15
	断条扣数及均匀性	六到七扣断条，出条均匀（10-7）六到七扣断条，出条不匀（6-5）六扣以下断条（4-1）	0.20

## B2 兰州拉面产品感官评价

由8-10名经测试和培训的专业感官评价员组成感官评价小组，对拉面师傅制作的兰州拉面进行感官评价。感官评价小组评分的平均值记为该样品兰州拉面产品感官评价得分。兰州拉面产品感官评价项目及分数分配如下：总分100分，其中：色泽20分，表观状态10分，硬度20分，黏性5分，弹性30分，光滑性10分，食味5分。具体评价标准见表B2。

表 B2 兰州拉面产品感官评价标准

评价指标	评价标准
色泽	乳黄色；黄色、亮度一般；色泽发灰、发暗或发绿；
表观状态	光滑、规则；较光滑、较规则；粗糙、严重变形；
硬度	硬度适中；较硬或较软；过硬或过软；
黏性	爽口不黏；稍黏；较黏；很黏；非常黏；
弹性	弹性很好；弹性较好；弹性一般；弹性较差；没有弹性；
光滑性	非常光滑；光滑；较光滑；不光滑；粗糙
食味	麦香浓郁；麦香味较浓；略有麦香味；基本无异味；异味；

## B3 兰州拉面产品分级

“精制级”兰州拉面要求：“制作感官评价得分” $\geq 80$ 分，“产品感官评价得分” $\geq 85$ 分。

“普通级”兰州拉面要求：“制作感官评价得分” $\geq 75$ 分，“产品感官评价得分” $\geq 80$ 分。

