

团 体 标 准

T/BJAGS 0001—2022

北京好粮油 小麦粉

Grain & oil products of Beijing - wheat flour

2022-10-12 发布

2022 - 10 - 25 实施

北京市粮食行业协会 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。

本文件由北京市粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：北京古船食品有限公司、北京粮食集团有限责任公司、北京粮食科学研究院有限责任公司、北京正博和源科技有限公司、北京市南口食品工贸有限责任公司（原北京市南口面粉厂）、益海嘉里（北京）粮油食品工业有限公司。

本文件主要起草人：张颖、李巍、邱雪、桑井艳、田文秀、周国磊、池建敏、张峥、吕明星、蔡兴汉、李晓宇

引 言

2017 年国家粮食和物资储备局（原国家粮食局）发布了 LS/T 3248-2017《中国好粮油 小麦粉》标准，并在此基础上开展了包括小麦粉在内的中国好粮油评选，取得较好效果，北京也以此标准为基础评选了“北京好粮油”。

但《中国好粮油 小麦粉》标准是综合全国小麦粉情况制定的，评选“北京好粮油”有必要制定适合北京地区的“好粮油 小麦粉”标准。《北京好粮油 小麦粉》团体标准，主要面向产地为北京地区，以国产小麦为主要原料加工而成、参加北京好粮油行动的食用商品小麦粉，在 LS/T 3248-2017《中国好粮油 小麦粉》的基础上，增加了优质中筋小麦粉（饺子、面条类；馒头、包子类）等类别，取消优质强筋小麦粉和优质弱筋小麦粉的分级，并明确其用途为“面包类”和“蛋糕、饼干类”，含砂量和磁性金属物两项基本质量指标要求高于现行国家标准，并规定了稳定时间、食品评分值等具体质量指标，体现了好粮油产品更高的质量要求，以评选出更多能满足市场需求的“好粮油 小麦粉”产品。

本文件的实施有助于引导行业更加关注馒头、面条、饺子等优质中式面食用小麦粉的开发，其推广应用将提升传统面制食品的加工水平。

北京好粮油 小麦粉

1 范围

本文件界定了北京好粮油 小麦粉的术语和定义，规定了其质量与安全要求、分类、检验方法、检验规则、标签、包装、储存和运输以及追溯信息等。

本文件适用于以国产小麦为主要原料加工而成的、产地为北京市的北京好粮油食用商品小麦粉。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
 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 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，杜伦麦及其粗粒粉 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 14614.4 小麦粉面团流变特性测定 吹泡仪法
 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 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
 GB/T 35875 粮油检验 小麦粉面条加工品质评价
 GB/T 35991 粮油检验 小麦粉馒头加工品质评价
 JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉
 LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
 LS/T 3248-2017 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界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

声称指标 stated factor

不参与定等，但需要提供给用户参考的重要指标。

3.2

食品评分值 evaluation of end-use quality

小麦对某种或几种面制食品加工适用程度的评价。

3.3

面片光泽稳定性 lightness stability of dough sheet

小麦粉按照规定的方法制成面片，在恒温下放置0.5 h与24 h时测试光泽度的差值。

注1：以 ΔL^* 表示。

3.4

安全指数 grain safety index

用于综合反映粮食安全情况的指数，

注2：按国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算，以内梅罗指数（ P_N ）表示。

4 分类

按照小麦粉用途分为：

优质强筋小麦粉：适用于面包类食用商品小麦粉。

优质中筋小麦粉：适用于面条、饺子类，馒头、包子类食用商品小麦粉。

优质弱筋小麦粉：适用于蛋糕、饼干类食用商品小麦粉。

5 质量与安全要求

5.1 质量要求

质量指标要求见表1。

表1 质量指标要求

质量指标		优质强筋小麦粉	优质中筋小麦粉		优质弱筋小麦粉
		面包类	面条、饺子类	馒头、包子类	蛋糕、饼干类
含砂量/(%)	$\leq$	0.01			
磁性金属物含量/(g/kg)	$\leq$	0.002			
水分含量/(%)	$\leq$	14.5			
降落数值/(s)	$\geq$	200			
色泽、气味		正常			
湿面筋含量/(%)		≥ 30	≥ 26	≥ 26	≤ 25
面筋指数		≥ 85	≥ 70	≥ 55	≥ 60
粉质稳定时间/(min)		≥ 10.0	≥ 5.0	≥ 3.5	≤ 3.5
食品评分值 ^a		≥ 85	≥ 85	≥ 85	≥ 85
声称指标	灰分含量/(%)	⁺ ^b	+	+	+
	面片光泽稳定性	⁻ ^c	+	-	-
	粉质吸水率/(%)	+	+	+	+
	最大拉伸阻力/(EU)	+	+	-	-
	延展性/(mm)	+	+	-	-
	吹泡P值/(mm H ₂ O)	-	-	-	+
	吹泡L 值/(mm)	-	-	-	+
a 优质强筋小麦粉用面包做食品评分；优质中筋小麦粉面条、饺子类用面条做食品评分；优质中筋小麦粉馒头、包子类用馒头做食品评分；优质弱筋小麦粉用海绵蛋糕做食品评分。 b “+”须标注检验结果。 c “-”不作要求。					

5.2 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5.3 食品安全要求

安全指数 P_N 以GB 2761、GB 2762、GB 2763的限量为基础计算，计算方法见6.15，安全指数要求见表2。

表2 安全指数要求

项目	指数
P_N 真菌毒素	0.7
P_N 污染物	0.7
P_N 农药残留	0.7

5.4 生产过程质量控制

按LS/T 1218 相关条款执行。

5.5 追溯信息

供应方通过二维码的方式提供追溯信息，见表3。

表3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称（可填）	
	产地	
	收获时间	
	原料生产基地及规模（可填）	
	原产地证书（可填）	
生产信息	制粉批次	
	制粉批量	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	（可填）	
注：示例见附录A。		

6 检验方法

- 6.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 6.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 6.3 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 6.4 灰分含量检验：按 GB 5009.4 执行。
- 6.5 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。
- 6.6 磁性金属物含量检验：按 GB/T 5509 执行。
- 6.7 降落数值检验：按 GB/T 10361 执行。
- 6.8 面筋含量检验：按 GB/T 5506.2 执行。
- 6.9 面筋指数检验：按 LS/T 6102 执行。
- 6.10 面包食品评分值检验：按 GB/T 14611 执行。
- 6.11 面条食品评分值检验：按 GB/T 35875 执行。

- 6.12 馒头食品评分值检验：按 GB/T 35991 执行。
- 6.13 面片光泽稳定性检验：按 LS/T 3248-2017 附录 A 执行。
- 6.14 海绵蛋糕食品评分值检验：按 GB/T 24303 执行。
- 6.15 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 ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

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

式中：
 $PI_{\text{均}}$ ——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。
 $PI_{\text{最大}}$ ——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。
注3：安全指数计算中，若有未检出的参数按检出限计算；若检出限高于或等于限量值的参数不参与计算。

- 6.16 粉质参数检验：按 GB/T 14614 执行。
- 6.17 拉伸参数检验：按 GB/T 14615 执行。
- 6.18 吹泡参数检验：按 GB/T 14614.4 执行。
- 6.19 净含量检验：按 JJF 1070.2 执行。

7 检验规则

7.1 检验的一般规则

按GB/T 5490 执行。

7.2 产品批组

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.3 判定规则

符合5.1、5.2、5.3、5.4要求,且提供5.5 追溯信息的小麦粉，可列为“北京好粮油”产品。

8 标签标识

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，还应标注食品评分值及贮存条件等。标签标识内容示例见附录B。

“北京好粮油”的产品需要标注二维码，其内容包括5.1、5.3的相应指标的检验值和5.5的追溯信息。

9 包装、储存和运输

应符合GB/T 1355 的规定。

附 录 A
(资料性附录)
小麦粉追溯信息示例

小麦粉追溯信息示例见表A. 1。

表 A. 1 小麦粉追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
原料信息	产地	细化到某个县（市、区、旗），如：xx省/xx县（市、区、旗）。
	收获时间	xx年收获。
	原料生产基地及规模（可填）	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，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	（可填）	反映小麦粉质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。

附 录 B
(资料性附录)
小麦粉标签标识示例

小麦粉标签标识示例见表B. 1。

表 B. 1 小麦粉标签标识示例

产品名称（按第4章节分类要求标注）		
食品评分值		
贮存条件		
营 养 成 分 表		
项目	每100g（g）	营养素参考值%或NRV%
能量*	千焦（kJ）	%
蛋白质*	克（g）	%
脂肪*	克（g）	%
碳水化合物*	克（g）	%
钠*	毫克（mg）	%
硒**	毫克（mg）	
铁**	毫克（mg）	
钾**	毫克（mg）	
膳食纤维**	毫克（mg）	
.....		
注：*必标项；**为建议标注项。		