

# T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—2024

## 小麦适度剥麸技术规程

Technical specification for moderate peeling of wheat

征求意见稿

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：



# 小麦适度剥麸技术规程

## 1 范围

本文件规定了小麦适度剥麸制粉的原料要求、生产环境、生产过程、包装标识、金属检测、贮存和记录。

本文件适用于以不同类型小麦为原料，经清理，润麦，适度剥麸，并将经结合营养保留需求进行适度剥麸后的小麦进行制粉的过程。

## 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/T 1355 小麦粉
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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
- DB 3406 专用小麦粉加工技术规程
- 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 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定
- GB/T 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21119 小麦 沉淀指数测定 Zeleny试验  
GB/T 21304 小麦硬度测定 硬度指数法  
GB/T 24872 粮油检验 小麦粉灰分含量测定 近红外法  
GB/T 24899 粮油检验 小麦粗蛋白含量测定 近红外法  
GB/T 27628 粮油检验 小麦粉粉色、麸星的测定  
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  
GB/T 31577 粮油检验 小麦粉损伤淀粉测定 安培计法  
GB/T 41685 小麦安全生产的土壤镉、铅、铬、汞、砷限值

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**适度剥麸 moderate peeling**

小麦经过加工后，籽粒残留皮层的程度，包括低适度剥麸、中适度剥麸和高适度剥麸。

#### 3.2

**低适度剥麸粉 Low moderate peeling wheat flour**

小麦经剥麸后制得的灰分含量小于2.0%的小麦粉。

#### 3.3

**中适度剥麸粉 Middle moderate peeling wheat flour**

小麦经剥麸后制得的灰分含量小于1.8%的小麦粉。

#### 3.4

**高适度剥麸粉 High moderate peeling wheat flour**

小麦经剥麸后制得的灰分含量小于1.6%的小麦粉。

#### 3.5

**UCDc**

用样品水分和蛋白质含量修正后的单位破损淀粉值，安培计法测破损淀粉的特定单位，反应不同小麦粉中破损淀粉的相对含量，数值越大破损淀粉含量越高。

4 生产要求

应符合GB 14881中的相关要求。

5 生产过程

初清理、润麦、入仓、去杂应符合DB 3406中的相关要求。

5.1 适度剥麸

以剥皮率反映小麦的剥麸程度。按梯度设置剥麸机不同的剥麸时间，根据不同剥麸时间下对应的剥皮率，得到剥皮率-剥麸时间的标准曲线。在剥皮率0—12%的范围内对小麦进行处理。

5.2 磨粉

剥麸后的麦粒进入磨粉机进行研磨。用振动筛将未研磨充分的麸皮筛出，并进行二次粉碎，然后将其与第一次研磨得到的小麦粉进行混合。经过加工得到的小麦粉按灰分含量分为低适度剥麸粉、中适度剥麸粉和高适度剥麸粉，质量指标见表 2。

表 2 小麦粉质量要求

| 质量指标          | 类别     |        |        |
|---------------|--------|--------|--------|
|               | 低适度剥麸粉 | 中适度剥麸粉 | 高适度剥麸粉 |
| 灰分含量（以干基计）/%  | ≤2.0   | 1.8    | 1.6    |
| 破损淀粉含量/（UCDc） | ≤30    |        |        |
| 水分含量/%        | ≤14.5  |        |        |
| 色泽、气味         | 正常     |        |        |

6 检验方法

6.1 皮色检验

按GB/T 5493规定的方法执行。

6.2 硬度检验

按GB/T 21304规定的方法执行。

6.3 容重检验

按GB/T 5498规定的方法执行。

6.4 色泽、气味检验

按 GB/T 5492 规定的方法执行。

6.5 杂质、不完善粒检验

按 GB/T 5494 规定的方法执行。

6.6 水分含量检验

按 GB/T 5009.3 规定的方法执行。

6.7 沉淀值检验

按 GB/T 21119 执行。

6.8 粗蛋白含量检验

按 GB/T 24899 执行。

6.9 面筋含量检验

按 GB/T 5506 规定的方法执行。

6.10 吸水量、稳定时间检验

按 GB/T 14614 执行。

6.11 能量、最大拉伸阻力检验

按 GB/T 14615 执行。

6.12 灰分检验

按 GB/T 24872 执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

7.2 检验批次

检验批次：同种类、同产地、同收获年、同运输单位、同储存单元的小麦、小麦粉。

7.3 判定规则

按国家有关规定执行。

8 标签标识、包装、运输及储存



### 8.1 标签标识

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。应在包装物或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地和收获年度。外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

### 8.2 包装

应符合 GB/T 17109 的要求和食品安全要求。包装应清洁、牢固、无异味、无破损，封口严密、结实，不应撒漏。

### 8.3 运输和储存

应符合 GB/T 29890 中的要求。应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不应与有毒有害物质或水含量较高的物质混存。应使用符合卫生要求的运输工具，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

---