

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

适度加工小麦粉检验

Tests for moderately processed wheat flour

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—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》的规则起草。

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。

本文件由河南科技大学提出。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

适度加工小麦粉检验

1 范围

本文件规定了适度加工小麦粉检验的范围、规范性引用文件、术语和定义、要求、试验方法、检验、质量标准、结果表示。

本文件适用于小麦加工过程中的各种技术。

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。

T/LTXH 023 小麦加工技术规范

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 1351 小麦

GB/T 1355 小麦粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 43994 粮食安全储存水分

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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/T5506.1 小麦和小麦粉面筋含量第1部分:手洗法测定湿面筋

GB/T 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 粮食、油料脂肪酸值测定

GB/T 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

适度加工小麦粉 **moderately processed wheat flour**

小麦出粉率大于60%、灰分大于0.7%的小麦粉。

4 要求

4.1 原料要求

应符合GB 1351的要求。

4.2 水

应符合GB/T 5749的要求。

4.3 生产卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 试验方法

5.1 试验材料

5.1.1 小麦粉精制粉标准样品。

5.1.2 小麦水分含量为安全储存水分（≤12.5%）。

5.2 仪器与设备

5.2.1 天平：感量0.01 g。

5.2.2 烘箱。

5.2.3 实验室磨粉机。

6 检验

6.1 水分含量测试应按 GB 5009.3 中“第一法 直接干燥法”的规定测定。

6.2 出粉率计算

小麦率 X_1 按公式（1）计算。

$$X_1 = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \cdots \cdots \cdots (1)$$

式中：

- X_1 ——小麦出粉率，单位为克每百克（g/100g）；
- m_1 ——面粉质量，单位为克（g）；
- m_2 ——小麦质量，单位为克（g）。

6.3 灰分含量检验：按 GB 5009.4 或 GB/T 24872 规定的方法执行。其中，GB 5009.4 为仲裁法。

6.4 脂肪酸值检验：按 GB/T 5510 或 GB/T 15684 执行。其中，GB/T 5510 为仲裁法。

- 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 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 6.8 外观形态检验：取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下，用肉眼观察其外观形态。

7 质量标准

质量指标要求见表1，其中出粉率和灰分为分类指标，小麦粉分为精制粉、低适度粉、中适度粉、高适度粉四个类别。

表1 适度加工小麦粉等级指标及质量指标

质量指标	类别			
	精制粉	低适度粉	中适度粉	高适度粉
出粉率，%	≤60	≤70	≤80	>80
灰分，%	≤0.7	≤0.9	≤1.2	>1.6
脂肪酸值（以湿基，KOH计）/（mg/100g）	≤80			
水分含量/%	≤14			
含砂量/%	≤0.02			
磁性金属物/（g/kg）	≤0.003			
色泽、气味	正常			
外观形态	粉状或微粒状，无结块			

8 结果表示

若试样出粉率和灰分都在表1类别要求范围内，则判为表1的适度加工等级类别。

若试样在出粉率和灰分中任何一个指标不满足等级要求，则试样的适度加工等级降一级。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

产品名称和类别应按本文件规定的名称和类别标注。

9.2 包装

应符合GB/T 17109和GB/T 24905的规定。

9.3 运输

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

9.4 贮存

按GB/T 29890 执行。

参 考 文 献

- [1]张锦丽, 小麦适度加工关键技术开发与应用示范. 山东省,山东农业大学,2022-01-08.
- [2]陈文华. 节粮减损 端牢“中国饭碗”——访“稻麦适度加工及产品增值关键技术研发与产业化示范”项目负责人唐浩[J]. 中国农村科技, 2023(08):20-23.
- [3]贾泽宇, 曹仁杰, 陈伟, 等. 稻谷适度加工对稻米品质的影响研究进展[J]. 粮食与食品工业, 2024, 31(03):6-8.
- [4]刘春光. “适度加工”是保留小麦营养成分的根本途径[J]. 现代面粉工业, 2018, 32(06):5-9.
- [5]姚磊. 粮食加工技术研发布局及发展思考[J]. 中国粮食经济, 2022, (06):29-30.
- [6]马爱平. 粮食不宜“过度加工”[J]. 食品界, 2020, (11):25-27.
- [7]贾爱霞, 王晓曦, 王绍文, 等. 小麦的营养组分及加工过程中的变化[J]. 粮食与食品工业, 2010, 17(02):4-6+17.
-