ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/QGCML XXXX—XXXX

小麦粉研磨破碎技术规程

Technical specification for grinding and crushing of wheat flour

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原料要求	1
5 设备要求	1
6 工艺流程	1
7 操作要点	1
8 质量控制	2
9 卫生要求	2
10 包装与贮存	2

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 提出。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会归口。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

小麦粉研磨破碎技术规程

1 范围

本文件规定了小麦粉研磨破碎技术规程的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于小麦粉研磨破碎技术的生产和检验

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 5749《生活饮用水卫生标准》

GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

小麦粉研磨破碎：利用机械力将小麦籽粒破碎，使小麦的胚乳、麸皮和胚芽分离，并将胚乳研磨成不同细度小麦粉的过程。

润麦：将清理后的小麦加水润湿，使小麦皮层和胚乳的物理性质发生改变，便于后续研磨破碎的过程。

4 原料要求

小麦：应符合GB 1351的规定，具有正常的色泽、气味和形态，无霉变、虫蛀、杂质等。

水：应符合GB 5749的规定，用于润麦和设备清洗等。

5 设备要求

清理设备：包括振动筛、去石机、磁选器等，用于去除小麦中的杂质、石块、金属等。

润麦设备：如润麦仓、加水装置等，用于控制小麦的润麦水分和时间。

研磨破碎设备：包括磨粉机、高方平筛、清粉机等，用于将小麦研磨破碎并分级。

包装设备：如自动包装机、封口机等，用于将小麦粉进行包装。

6 工艺流程

小麦→清理→润麦→研磨破碎→筛理→清粉→配粉→包装→成品

7 操作要点

（一）清理

使用振动筛去除小麦中的大杂质，如秸秆、草籽等。

通过去石机去除小麦中的石块等重杂质。

利用磁选器去除小麦中的金属杂质。

(二) 润麦

根据小麦的品种、水分含量和加工要求，确定合适的润麦水分和时间。一般润麦水分控制在14% - 16%，润麦时间根据季节和小麦品种不同，为12 - 48小时。

润麦过程中要定期检查小麦的水分和温度，确保润麦效果均匀。

(三) 研磨破碎

采用多道磨粉机进行研磨破碎，根据小麦粉的质量要求和生产规模，合理配置磨粉机的数量和型号。调节磨粉机的轧距、流量等参数，控制研磨强度和物料流量，保证研磨效果和设备稳定运行。

(四) 筛理

使用高方平筛对研磨后的物料进行筛理，将不同粒度的物料进行分级。

根据小麦粉的细度要求，选择合适的筛网规格和筛理级数。

(五) 清粉

利用清粉机对筛理后的物料进行清粉处理，去除麸星和粗粒，提高小麦粉的质量。

调节清粉机的风量、吸风道角度等参数，优化清粉效果。

(六) 配粉

根据市场需求和产品质量标准，将不同等级的小麦粉进行合理搭配，生产出符合要求的小麦粉产品。

配粉过程中要严格控制各原料的比例，确保产品质量稳定。

(七) 包装

选择合适的包装材料，如塑料袋、纸袋等，确保包装材料符合食品安全要求。

采用自动包装机进行包装，控制包装重量和封口质量，防止小麦粉受潮、变质。

8 质量控制

原料检验：对进厂的小麦进行严格的检验，包括水分、杂质、容重、面筋含量等指标，确保原料质量符合要求。

过程检验：在生产过程中，定期对润麦水分、研磨效果、筛理效果、清粉效果等进行检验，及时调整工艺参数，保证生产过程的稳定性。

成品检验：对成品小麦粉进行检验，包括水分、灰分、粗细度、面筋含量、白度等指标，确保产品质量符合GB/T 1355的规定。

9 卫生要求

生产车间应符合GB 14881的规定，保持清洁、卫生，定期进行消毒。

操作人员应穿戴整洁的工作服、帽、口罩和手套，保持个人卫生。

设备应定期进行清洗和保养，防止交叉污染。

10 包装与贮存

包装：小麦粉应采用密封包装，包装上应标明产品名称、规格、生产日期、保质期、生产企业名称和地址等信息。

贮存：小麦粉应贮存在干燥、通风、阴凉的仓库中，避免阳光直射和受潮。贮存温度一般不超过25℃，相对湿度不超过70%。