

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

桃酥专用粉

Specified flour for Taosu

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：

桃酥专用粉

1 范围

本文件规定了桃酥专用粉的术语和定义、技术要求、检验规则、标签和标志、包装、运输及贮存的要求。

本文件适用于以小麦为原料制成的供制作桃酥用的小麦粉。

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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5506.2	小麦和小麦粉 面筋含量
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 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 5510	食品安全国家标准 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桃酥专用粉

以小麦为原料制成的供制作桃酥用的小麦粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 其他原辅料应符合相应的国家标准或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	干燥、疏松的粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察组织形态、色泽、杂质。嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目		指标	检测方法
水分/（g/100g）		≤ 14	GB 5009.3
灰分（以干基计） /%		≤ 0.8	GB 5009.4
粗细度	CB36号筛	全部通过	GB/T 5507
	CB42号筛	留存量不超过10%	
湿面筋含量 /%		≤ 26	GB 5506.2
磁性金属物/（g/kg）		≤ 0.003	GB/T 5509

含砂量/%	≤	0.02	GB/T 5508
脂肪酸值（以湿基，KOH 计）/（mg/100g）	≤	80	GB/T 5510

4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一条生产线、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，应按照本文件规定的出厂项目进行检验，合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、水分、含砂量、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时，每年应进行一次型式检验；但有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 市场有关监管机构提出检验要求时。

5.4.2 型式检验项目包括本文件技术要求中全部项目。使用快速检测方法的，应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证，保证检测结果准确。当快速检测方法检测结果显示异常时，应使用国家标准规定的检验方法进行验证。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件。出厂检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

5.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验不符合本文件。

6 标签和标志

应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 和有关规定。

7 包装、运输及贮存

7.1 包装

产品的包装应清洁、严密、无破损，并符合相关标准的要求。

7.2 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.3 贮存

产品应储存在清洁、通风、避光的仓库内，不应接触地面及墙面，不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。