

T/ACCEM
团 体 标 准

T/ACCEM XXXX—2025

滑县面粉

Huaxian wheat flour

(征求意见稿)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

中国商业企业管理协会 发布

目 次

前言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类	3
4.1 依据加工精度和灰分含量分为精制粉、标准粉、普通粉。	3
4.2 依据面粉中蛋白质含量分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉。	3
4.3 依据面粉的用途和性能分为专用面粉、通用面粉以及营养强化面粉。	3
5 质量要求	3
5.1 原料质量要求	3
5.2 面粉质量要求	3
5.3 营养强化面粉	4
5.4 食品添加剂	5
6 检测方法	5
7 检验规则	5
7.1 抽样	5
7.2 产品组批	5
7.3 出厂检验	5
7.4 型式检验	5
7.5 判定规则	6
8 标志、标签	6
8.1 标志	6
8.2 标签	6
9 包装、运输及贮存	6
9.1 包装	6
9.2 运输	6
9.3 贮存	6

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。

本文件由滑县面粉行业协会提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：滑县面粉行业协会等

本文件主要起草人：张虎等

滑县面粉

1 范围

本文件规定了滑县面粉产品的术语和定义、分类、质量要求、检测方法、检验规则、标志标签、包装、运输及储存。

本文件适用于以滑县小麦为基础原料加工的各类滑县面粉。

本文件适用于滑县面粉的生产、检验、储存、销售和使用。

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/T 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验

GB/T 5506.1 小麦和小麦粉面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋

GB/T 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/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定法

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定法

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定（基础法）

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法

GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8607 小麦专用粉

GB/T 10361 谷物降落数值测定法

GB/T 14614 小麦粉吸水量和面团揉合性能测定法 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用卫生标准

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 17892 优质小麦 强筋小麦 GB/T 17893 优质小麦 弱筋小麦

GB/T 24872 粮油检验 小麦粉灰分含量测定 近红外法

GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋

JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉

LS/T 3702 粮食包装 面粉袋

LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定法 面筋指数法

DB41/T 2681 豫麦：河南省地方标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 小麦

禾本科草本植物栽培小麦的果实。呈卵形或长椭圆形，腹面有深纵沟；按照小麦播种季节的不同分为春小麦和冬小麦；按小麦籽粒的粒质和皮色分为硬质白小麦、软质白小麦、硬质红小麦和软质红小麦等。

3.2

小麦粉

由小麦经过碾磨制粉，部分或全部去除麸皮和胚，用于制作面制食品的产品。

3.3

滑县面粉

是指产自河南省滑县地区的小麦面粉，具有独特的地理标志和优质特性。

注：经过滑县面粉行业协会严格筛选原料小麦、采用独特加工工艺，生产出符合滑县面粉质量要求，具有功能属性和健康属性的系列面粉产品。

3.4

加工精度

小麦粉中残留麸皮碎片的程度。

注：以麸星的大小和多少表示。

3.5

灰分含量

试样经高温灼烧后残留的无机物质的量。

注：以无机物质占试样总质量的质量分数（%）表示。

3.6

降落数值

通过测量粘度搅拌器在糊化物中降落特定距离的时间（即降落数值/FN）评估淀粉液化程度，进而反映酶活性水平。

注：单位为秒（s）。

3.7

湿面筋含量

小麦粉面筋质的湿基含量，以湿面筋占面团质量的百分率表示；小麦粉加水和成面团后，经水中反复搓洗，溶解并洗去淀粉、可溶性蛋白等成分后，剩余的有弹性和延伸性的软胶状物质即为湿面筋。

3.8

面筋指数

小麦粉湿面筋在离心力作用下，穿过一定孔径筛板，保留在筛板上面筋质量与全部面筋质量的百分率。它与面筋筋力强弱成正比。

3.9

稳定时间

面团揉合过程中粉质曲线到达峰值前第一次与500F.U.线相交，以后曲线下降第二次与500F.U.线相交并离开此线，两个交点相应的时间差值称为稳定时间。

注：单位为分(min)。

3.10

最大拉伸阻力

指面团被拉伸至断裂前的最大阻力强度，单位为 EU或 Rm.E.U.。该值体现面筋蛋白交联形成的网络结构强度。

3.11

含砂量

小麦粉中细砂含量占试样总质量的百分率。

3.12

磁性金属物

小麦粉中磁性金属物的含量，以每千克小麦粉中含有磁性金属物的质量表示（g/kg）。

3.13

脂肪酸值

中和100g小麦粉中游离脂肪酸所需氢氧化钾的mg数，以mg KOH/100g表示。

3.14

食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质;食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

3.15

净含量

除去包装容器和其他包装材料后内装商品的量。

注:不论是商品的包装材料,还是任何与该商品包装在一起的其他材料,均不得记为净含量。

4 分类**4.1 依据加工精度和灰分含量分为精制粉、标准粉、普通粉。**

4.1.1 精制粉:加工精度高,麸皮碎片小、含量少,且灰分含量不高于0.7%的小麦粉。

4.1.2 标准粉:加工精度中等,麸皮碎片较小、含量较少,且灰分含量不高于1.1%的小麦粉。

4.1.3 普通粉:加工精度低,麸皮碎片大、含量多,且灰分含量不高于1.6%的小麦粉。

4.2 依据面粉中蛋白质含量分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉。

4.2.1 高筋小麦粉:面筋含量高且筋力强,适合于制作面包等食品的小麦粉。

4.2.2 中筋小麦粉:面筋含量适中,适合于制作馒头、面条等食品的小麦粉。

4.2.3 低筋小麦粉:面筋含量低,适合于制作蛋糕和饼干等食品的小麦粉。

4.3 依据面粉的用途和性能分为专用面粉、通用面粉以及营养强化面粉。

4.3.1 专用面粉:如面包粉、饺子粉、面条粉、馒头粉、蛋糕粉和饼干粉,专为特定面食制品而设计,以及具有滑县浓郁麦香味的面粉。

4.3.2 通用面粉:如精制粉、标准粉和普通粉,则适用于多种面食制品。

4.3.3 营养强化面粉:如高钙面粉、富铁面粉和富锌面粉,“7+”营养强化面粉等,在面粉中额外添加了营养成分,以满足特定人群的营养需求。

5 质量要求**5.1 原料质量要求**

小麦应符合GB 1351或GB/T 17892、GB/T 17893的规定。生产用水应符合GB 5749的规定。

5.2 面粉质量要求**5.2.1 滑县通用面粉质量指标应符合表1要求。**

表1 滑县通用面粉质量指标

质量指标	类别		
	精制粉	标准粉	普通粉
加工精度	≤按标准样品或仪器测定值对照检验麸星		
灰分含量(以干基计)/%	≤0.70	1.10	1.60
脂肪酸值(以湿基, KOH 计)/(mg/100g)	≤80		
水分含量/%	≤14.5		
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		
湿面筋含量/%	≥22.0		

5.2.2 滑县专用面粉中高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉质量指标和用途应符合表2要求。

表2 滑县专用面粉质量指标及用途

类别	高筋小麦粉		中筋小麦粉		低筋小麦粉	
等级	一等	二等	一等	二等	一等	二等
湿面筋含量/%	≥30.0		≥26.0		≤24.0	<26.0
面筋指数	≥93	80	—	—	—	—
稳定时间/min	≥13	8.0	—	—	—	—
最大拉伸阻力/EU	≥600	400	—	—	—	—
灰分含量(以干基计)/%	≤1.00		0.55	1.60	1.60	0
降落数值/s	≥200					
脂肪酸值(以湿基, KOH 计)/(mg/100g)	≤80					
水分含量/%	≤13.5					
含砂量/%	≤0.02					
磁性金属物含量/(g/kg)	≤0.003					
色泽、气味	正常					
外观形态	粉状或微粉状, 无结块					
用途	面包、拉面等食品	馒头、面条、饺子皮等食品	蛋糕、饼干等松软的食品			
注: “—”表示不作要求						

5.2.3 滑县种植的不同小麦品种对滑县面粉品质影响以及与国家标准 GB/T 8607 和河南省地方标准 DB41/T 2681 比较的结果, 见表3。

表3 不同品种小麦对滑县面粉品质影响

小麦品种	国标等级	地标等级	特点	适用产品
郑麦 136	一等中筋	豫麦 4 号 (中筋小麦)	各项指标中等	馒头、普通面条
矮抗 958	一等中筋	豫麦 4 号 (中筋小麦)	淀粉含量高、风味种类多, 但蛋白质、矿物质最低	馒头、普通面条
丰德存 20	一等中筋	豫麦 3 号 (中强筋小麦)	高蛋白、高钙、高总氨基酸, 稳定时间长, 延展性好, 特征风味浓郁, 但苦味氨基酸较高	优质面条和饺子等蒸煮食品、营养强化食品
新科麦 170	一等中筋	豫麦 4 号 (中筋小麦)	高铁富硒、高直链淀粉, 糊化温度高, 但色泽偏暗且风味单一	馒头、普通面条等, 铁硒强化食品
西农 20	一等高筋	豫麦 2 号 (强筋小麦)	超强面筋稳定性, 高锌且矿物元素丰富, 拉伸性和膨胀性好	面包、高锌产品

5.3 营养强化面粉

滑县面粉专用面粉中的营养强化面粉, 添加的营养强化剂应符合表4的要求。添加营养强化剂应符合GB 14880中规定。

表 4 营养强化剂（小麦粉）

营养强化剂	使用量
维生素 A	600 $\mu\text{g}/\text{kg}$ —1200 $\mu\text{g}/\text{kg}$
维生素 B1	3 mg/kg —5 mg/kg
维生素 B2	3 mg/kg —5 mg/kg
烟酸（尼克酸）	40 mg/kg —50 mg/kg
叶酸	1000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ —3000 $\mu\text{g}/\text{kg}$
铁	14 mg/kg —26 mg/kg
钙	1600 mg/kg —3200 mg/kg
锌	10 mg/kg —40 mg/kg
硒	140 $\mu\text{g}/\text{kg}$ —280 $\mu\text{g}/\text{kg}$
L-赖氨酸	1 g/kg —2 g/kg

5.4 食品添加剂

小麦粉中不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾，其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中规定。

6 检测方法

- 6.1 扦样、分样按 GB/T 5491 执行。
- 6.2 湿面筋含量检验按 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 执行；其中，GB/T 5506.2 为仲裁法。
- 6.3 面筋指数检验按 LS/T 6102 执行。
- 6.4 稳定时间检验按 GB/T 14614 执行。
- 6.5 最大拉伸阻力检验按 GB/T 14615 执行，以 135min 的检验数据计算。
- 6.6 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。
- 6.7 降落数值检验按 GB/T 10361 执行。
- 6.8 脂肪酸值检验按 GB/T 5510 执行。
- 6.9 水分含量检验按 GB 5009.3 或 GB/T 5497 执行。其中，GB 5009.3 为仲裁法。
- 6.10 含砂量检验按 GB/T 5508 执行。
- 6.11 磁性金属物含量检验按 GB/T 5509 执行。
- 6.12 色泽、气味检验按 GB/T 5492 执行。
- 6.13 外观形态检验按 GB/T 1355 执行。
- 6.14 加工精度检验按 GB/T 5504 执行。
- 6.15 净含量按 JJF 1070.2 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 抽样

小麦粉抽样方法按 GB 5491 执行。

7.2 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 每批出厂产品应进行检验，产品合格后，方可出厂。
- 7.3.2 出厂检验项目依据面粉分类，按本标准 5.2 的规定检验。

7.4 型式检验

每半年检测一次面筋强度、降落数值等全项指标，验证工艺稳定性。有下列情况之一应进行型式检验：

- a) 原料工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家质量主管部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验时，有任一项目不符合质量指标规定的应归属下一类名称的小麦粉。与划分等级有关的指标有不合格，该批产品应作下一等级处理；低于基础等级、符合卫生标准的产品判为等外产品。

7.5.2 型式检验时，有一项指标不合格，应判为不合格产品。产品未标注质量等级时，按不合格判定。

8 标志、标签

8.1 标志

产品的销售和运输应标注相应的标志，具体标注按有关规定执行。

8.2 标签

凡是采用本标准的小麦粉，应按本标准的质量等级名称标注，并应符合GB 7718 的规定。

9 包装、运输及贮存

9.1 包装

包装应符合LS/T 3702、GB/T 24905和GB/T 17109的规定要求，要求如下：

- a) 标注的净含量应为最大允许水分状况下的质量；
- b) 包装环境应清洁；
- c) 包装材料应符合包装技术要求，不应与内装物发生物理和化学作用，应符合食品卫生法规定；
- d) 封口应牢固、不得破损泄漏。

9.2 运输

运输器具应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施。

9.3 贮存

9.3.1 袋装产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的专用库房中。

9.3.2 包装物件应码放距地面、墙壁 20cm 以上，注意防虫、防鼠、防潮。

9.3.3 小麦粉保质期最低为六个月。