

ICS 67.060
CCS B 22

T/SAGS

陕西省粮食行业协会团体标准

T/SAGS 015—2026

雪花小麦粉

Snowflake Wheat Flour

2026-02-06 发布

2026-02-06 实施

陕西省粮食行业协会 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。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由陕西省粮食行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：陕西省粮油科学研究院、陕西科仪阳光检测技术服务有限公司、陕西天山西瑞面粉有限公司、西安航城面粉有限公司、宝鸡祥和面粉有限责任公司、陕西老牛面粉有限公司、陕西陕富面业有限责任公司、益海嘉里（兴平）食品工业有限公司、陕西富平西瑞面粉有限公司、西安市群众面粉厂、西安市亚宏面粉有限责任公司。

本文件主要起草人：刘晓松、屠锦娣、梁玉梅、李亮、谭冬、班金、段润和、李璨、王华洁、李向阳、李珊、张晓、赵毅莹。

本文件首次发布。

雪花小麦粉

1 范围

本文件界定了雪花小麦粉的术语和定义，规定了技术要求，检验规则，标签标识，包装、储存、运输和销售，描述了检验方法。

本文件适用于以小麦为原料制成的无添加物的雪花小麦粉。

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 1351 小麦
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- 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：仪器法测定湿面筋和面筋指数
- 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 谷物及制品脂肪酸值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 17892 优质小麦
- 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
- GB/T 29890 粮食储藏技术规范
- JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉

3 术语和定义

GB/T 1355 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

雪花小麦粉 (Snowflake Wheat Flour)

以小麦为原料, 经过清理、制粉、配粉或不配粉等工序加工制成的中筋小麦粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦应符合 GB 1351 或 GB/T 17892 中筋小麦的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求
外观形态	粉状或微粒状, 无结块
色泽	乳白色或白色
气味	具有小麦粉固有的气味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标要求见表 2。

表 2 理化指标

项目		指标
水分含量/%	≤	14.5
灰分含量(以干基计)/%	≤	0.55
湿面筋含量/%	≥	26.0
含砂量/%	≤	0.02
磁性金属物含量/(g/kg)	≤	0.003
脂肪酸值(以湿基, (KOH 计)/(mg/100g)	≤	60

4.4 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 检验方法

5.1 感官检验

取样品 20g 左右, 置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察外观形态和杂质; 色泽、气味

检验：按 GB/T 5492 执行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 扦样分样：按 GB/T 5491 执行。

5.2.2 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。

5.2.3 灰分含量检验：按 GB 5009.4 或 GB/T 24872 执行。其中，GB 5009.4 为仲裁法。

5.2.4 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。

5.2.5 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。

5.2.6 磁性金属物含量检验：按 GB/T 5509 执行。

5.2.7 脂肪酸值检验：按 GB/T 5510 执行。

5.2.8 净含量：按 JJF 1070.2 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

6.2 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、水分含量、灰分含量、湿面筋含量。

6.3 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的雪花小麦粉为一批次。

6.4 判定规则

产品经检验，感官要求及理化指标中有一项及以上不符合表 1 或表 2 要求的，判为不符合本文件产品。

7 标签标识

产品名称应按本文件规定的名称标注。宜标注产品适宜加工的面食种类。

8 包装、储存、运输和销售

8.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 和 GB/T 24905 的规定。

8.2 储存

按 GB/T 29890 执行。

8.3 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。

8.4 销售

产品销售场所应保持干燥、清洁，不应与有毒、有害、有异味物品共同存放。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）
-