

T/HNSPXH

团 体 标 准

T/HNSPXH XXXX—2026

小麦加工技术规范

Technical Specifications for Wheat Processing

征求意见稿

2026 – XX – XX 发布

2026 – 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。本文件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。

本文件由河南省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

小麦加工技术规范

1 范围

本文件界定了小麦加工的基本要求、加工工艺规范、加工质量控制、追溯等。
本文件适用于在河南省鹤壁市淇县行政辖区范围内企业的小麦加工。

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应于本文件；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 1351	小麦
GB/T 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17109	粮食销售包装
GB 17440	粮食加工、储运系统粉尘防爆安全规范
GB/T 26433	粮油加工环境要求
GB/T 29890	粮油储藏技术规范
JJF 1070.2	定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉

3 基本要求

3.1 原料要求

小麦应符合 GB 1351、GB 2715 的要求。

3.2 环境要求

加工环境应符合 GB/T 26433 和 GB 14881 的要求。

3.3 卫生、安全要求

3.3.1 应配备适宜的除尘器、管路、通风机等设备设施构成除尘系统，确保加工场所清洁和废气排放达标。

3.3.2 加工企业卫生条件需符合 GB 13122、GB 14881 的要求。

3.3.3 加工、储运系统粉尘防爆安全需满足 GB 17440 的要求。

3.4 人员要求

食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明，上岗前应接受卫生培训。

3.5 其他要求

3.5.1 加工企业应建立本区常用原料加工指标控制体系。

3.5.2 加工企业在更换加工原料前应根据产品需要采取冲顶或清理方式彻底清理上一批原料的残留，确保加工产品不混杂。

4 加工工艺规范

4.1.1 小麦接收与清理

4.1.2 接收

小麦接收时应进行感官检验和抽样检验，剔除霉变、异味、杂质超标批次；接收后应按品种、等级分类存放，防止混杂。

4.1.3 初清

应设置适宜的初清工序和配置适宜的清理设备，如通过滚筒筛、振动筛或组合筛等，初步清理原料中粗杂和部分轻杂，确保筛选后杂质含量 $\leq 0.5\%$ 。

4.1.4 清理

应设置筛选、风选、磁选、去石、打麦、精选或色选等设备，清理掉入磨前小麦中的病变粒、虫食粒以及有机和无机杂质，去除麦沟中灰尘和麦毛。

4.2 润麦

4.2.1 润麦时间和润麦水分应根据小麦原始水分、品质和气温调整，满足制粉工艺需要及成品水分质量要求。

4.2.2 润麦仓应保持清洁、通风，防止小麦霉变；不同品种、不同水分的小麦应分仓润麦，严禁混杂。

4.3 制粉

采用多道研磨工艺，依次为皮磨、渣磨、心磨，逐步将小麦籽粒磨碎，分离胚乳、麸皮和胚芽。

4.4 筛理

每道研磨后应进行筛理，采用平筛或圆筛等设备，分离小麦粉、麸皮和粗渣，筛号根据小麦粉精度要求调整，确保筛理后小麦粉中无明显麸皮、粗渣。

4.5 清粉

4.5.1 对筛理后的粗粉、渣料进行清粉处理，利用清粉机分离胚乳颗粒与麸皮碎片，提高小麦粉纯度。

4.5.2 筛网应定期检查、更换，防止筛网破损导致麸皮混入，影响小麦粉灰分指标；筛理设备应定期清洁，避免粉尘堆积。

5 加工质量控制

加工产品质量指标应符合产品执行标准中的规定。

6 包装

包装应清洁、牢固、无异味、无破损，封口严密、结实，不应撒漏，并符合 GB/T 17109 的规定。

7 成品储存

7.1 成品库设施要求

7.1.1 应满足防潮、防水、隔热、通风的要求。

7.1.2 门窗、孔洞应设防虫线及防鼠雀板或网，能防止生物危害。

7.2 设备要求

7.2.1 应配备密闭、温湿度监测、通风设备，宜配备准低温等设备，以控制成品库内温度、防潮及害虫感染。

7.2.2 成品库不宜使用柴油驱动的叉车或装载机。

7.3 操作要求

7.3.1 成品库应保持清洁，不得贮存有毒、有害物品、有气味及可能污染小麦粉的物品。

7.3.2 成品堆放时，与地面距离不少于 10 cm，距墙面不少于 20 cm。

7.3.3 产品包装后应按品种、批次分类存放，防止相互混杂，并先进先出。

8 追溯

加工企业应建立食品安全追溯体系和召回机制。

9 文件管理

原料、加工的关键控制点、过程检验、出厂检验等质量检验应有记录和凭证，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月。