

T/AAGS

安徽省粮食行业协会团体标准

T/AAGS 012—2024

安徽好粮油 低筋面点用小麦粉

The Grain & Oil Products in Anhui: Wheat flour for low gluten pastry

2024 - 07 - 31 发布

2024 - 08 - 01 实施

安徽省粮食行业协会 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。

本文件由安徽省粮食和物资储备局提出。

本文件由安徽省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：阜阳市国良粮油质量检测有限公司、安徽省粮油产品质量监督检测站、阜阳市粮食局中心化验室、安徽科技贸易学校、宿州市粮油质量检验中心。

本文件主要起草人：孙晓波、张乾坤、胡斌、陈雅雯、吴刚、张宇、王国正、毛永荣、张丽丽、陈静、张凯、张英明、袁泉、许琰玫、李皖光。

安徽好粮油 低筋面点用小麦粉

1 范围

本文件规定了“安徽好粮油 低筋面点用小麦粉”的术语和定义、质量要求、品质指标、食品安全要求、追溯信息、检验方法、检验规则及包装、标签、储存、运输的要求。

本文件适用于以安徽省现辖行政区域种植的低筋小麦为主要原料加工而成的安徽好粮油的食用商品低筋面点用小麦粉。

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 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 粮食、油料及植物油脂检验 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 5506.1 粮油检验 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 粮油检验 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 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法
- GB/T 5509 粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法
- GB/T 8608 低筋小麦粉
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉 降落数值的测定 Hagberg-Perten 法
- GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性 吸水性和流变学特性的测定 粉质仪法
- LS/T 3248 中国好粮油 小麦粉
- LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定法 面筋指数法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

低筋面点用小麦粉 wheat flour for low gluten pastry

安徽省现辖行政区域种植的低筋小麦为主要原料加工而成的符合本文件要求的食用商品低筋面点用小麦粉。

3.2

湿面筋含量 wet gluten

小麦粉揉成面团用水洗涤后所形成的软胶块，其主要成分是胚乳蛋白中的醇溶蛋白和麦谷蛋白。以湿面筋重量占试样小麦粉重量的百分率作为湿面筋含量。

3.3

面筋指数 gluten index

在离心机的离心力作用下，小麦粉湿面筋穿过一定孔径筛板，保留在筛板上筋重量与全部重量的百分率定义为面筋指数。

3.4

稳定时间 stable time

粉质曲线的上边缘首次与500FU标线相交至下降离开500FU标线两点之间的时间差值，单位为分（min）。

4 质量要求

表 1 质量指标

项目	指标
水分含量/% ≤	14.5
灰分含量/%（以干基计） ≤	0.50
湿面筋含量/% ≤	25.0
面筋指数/% ≥	60
稳定时间/min ≤	2.5
降落数值/s ≥	200
含砂量/% ≤	0.02
磁性金属物/(g/kg) ≤	0.003
色泽、气味	正常

5 食品安全要求

按LS/T 3248执行。

6 生产过程质量控制

按GB/T 1355的规定和LS/T 1218 相关条款执行。

7 追溯信息

供应方提供的追溯信息，见表2.

表 2 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某省、市、县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	xx 粮库 xx 仓/xx 公司 xx 仓。

信息分类	追溯信息	
	虫霉防治记录	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	xx 吨。
生产信息	制粉批次	xxxxxxxxxxx 或 xxxx 年 xx 月 xx 日。
	制粉批量	xx 吨。
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	(可填)	反映小麦粉质量的其他信息：如获得有机、绿色食品认证等。

8 检验方法

- 8.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 8.2 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 8.3 灰分检验：按 GB 5009.4 执行。
- 8.4 湿面筋含量检验：按 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 执行。
- 8.5 面筋指数检验：按 LS/T 6102 执行。
- 8.6 稳定时间检验：按照 GB/T 14614 执行。
- 8.7 降落数值检验：按 GB/T 10361 执行。
- 8.8 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。
- 8.9 磁性金属物检验：按 GB/T 5509 执行。
- 8.10 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

9 检验规则

9.1 扦样、分样

按照GB/T 5491执行。

9.2 检验的一般原则

按照GB/T 5490执行。

9.3 产品批次

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为同一批次。

9.4 判定规则

符合4和5要求，且提供7追溯信息的安徽省现辖行政区域内种植的低筋小麦为原料加工的低筋面点用小麦粉，可列为“安徽好粮油 低筋面点用小麦粉”。

9.5 型式检验

按第4章的规定检验。有下列情况之一应进行型式检验：

- 1) 新产品投产；
- 2) 产品投产后，当原料、工艺、设备有较大改动，可能影响产品性能；
- 3) 产品停产一年以上，恢复生产；
- 4) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 5) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

10 标签标识

10.1 标签标识应符合 LS/T 3248 的规定要求。

10.2 安徽好粮油产品应提供包括 4、5 指标的检验值和 7 的追溯信息二维码的标签标识。

11 包装、运输和贮存

包装、运输和贮存按国家有关标准和规定执行。
