

T/AAGS

安徽省粮食行业协会团体标准

T/AAGS 015—2025

鲜湿面条专用粉

Wheat flour for fresh and wet noodles

2025 - 06 - 30 发布

2025 - 07 - 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。

本文件由蒙城县金冠面粉有限责任公司提出。

本文件由安徽省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：蒙城县金冠面粉有限责任公司、阜阳市国良粮油质量检测有限公司、阜阳职业技术学院、安徽省粮油产品质量监督检测站、安徽正宇面粉有限公司、皖西学院、六安国储粮油检测有限公司、亳州市亳粮粮油质量检测有限公司、宿州市粮油质量检验中心、淮南市粮食局中心化验室、淮北市粮食质量监测站、安徽省储备粮粮油检测中心有限公司、六安市发展和改革委员会、河南工业大学。

本文件主要起草人：孟艳丽、孙晓波、张乾坤、侯聪、解家宝、张文占、张宇、王国正、廖洪梅、刘艳芳、吴菊、张会、杨清、韩远胜、张丽丽、陈静、王迪、张丽、黄玉秀、李鹭鹭、戴罡、马文英、韩丹丹、平婵媛、徐壮、黄满全、梁亚威、马森、田双起、刘昆仑。

鲜湿面条专用粉

1 范围

本文件规定了鲜湿面条专用粉的术语和定义、原辅料要求、质量要求、净含量、食品安全要求、生产过程控制、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输的要求。

本文件适用于以小麦为主要原料制成的供制作鲜湿面条和挂面的鲜湿面条专用粉。

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 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 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 粮油、油料检验 水分测定法
- 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：仪器法测定湿面筋和面筋指数
- 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8607 专用小麦粉
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉和杜伦麦及其粗粒粉 Hagberg-Perten 法测定降落数值
- 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
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- 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 27628 粮油检验 小麦粉粉色、麸星的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 35875 粮油检验 小麦粉面条加工品质评价
- LS/T 3202 面条用小麦粉
- LS/T 3248-2017 中国好粮油 小麦粉 附录 A
- 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

GB/T 1355和GB/T 8607界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜湿面条专用粉 wheat flour for fresh and wet noodles

以小麦为主要原料，经过碾磨加工，添加或不添加食品辅料、食品添加剂等配料，适用于供制作鲜湿面条和挂面的产品。

3.2

粉色 flour color

小麦粉的颜色。在规定的条件下，用色度仪测得的小麦粉表面的色度值，用L*表示。

[来源：GB/T 27628-2011,3.1]

3.3

麸星 bran speck

小麦粉中的麸皮碎片。麸星含量为小麦粉中所含麸皮碎片的量，以在规定条件下用小麦粉麸星仪测得的小麦粉表面麸皮的面积与试样的表面积之比，数值以%表示。

[来源：GB/T 27628-2011,3.2]

3.4

面条评分 noodle score

用于面条食品加工的适用程度的评价分值。

3.5

面片光泽稳定性 lightness stability of dough sheet

小麦粉按照规定的程序制成面片以后，在恒温下放置一段时间，光泽度变化前后的差值，以 ΔL^* 表示。

[来源：LS/T 3248-2017,3.3]

4 原辅料要求

4.1 小麦

应符合GB 1351、GB 2715的要求。

4.2 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.3 辅料及食品添加剂

应符合GB 31637、GB/T 21924、GB/T 22493、GB 2760的要求。

5 质量要求

见表1。

表1 质量指标

项目	指标
色泽、气味	正常
外观形态	粉粒或微粒状，无结块
水分含量/%	$\leq$ 14.5

项目		指标
灰分含量（以干基计）/%	≤	0.55
湿面筋含量/%	≥	28.0
面筋指数/%	≥	70
稳定时间/min	≥	4.0
粉色 L*	≥	88
麸星/%	≤	0.8
面条评分（分）	≥	85
面片光泽稳定性	≤	7.5
降落数值/s	≥	250
含砂量/%	≤	0.02
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003
脂肪酸值（以湿基，KOH 计）/（mg/100g）	≤	60

6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 食品安全要求

按GB 2715的规定执行。

8 生产过程质量控制

应符合 GB 14881 的规定。

9 检验方法

9.1 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

9.2 外观形态检验：按 GB/T 1355 执行。

9.3 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。

9.4 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。

9.5 湿面筋含量检验：按 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 执行。

9.6 面筋指数检验：按 GB/T 5506.2 或 LS/T 6102 执行。

9.7 稳定时间检验：按照 GB/T 14614 执行。

9.8 粉色、麸星检验：按 GB/T 27628 执行。

9.9 面条评分检验：按 GB/T 35875 执行。

9.10 面片光泽稳定性检验：按 LS/T 3248-2017 附录 A 执行。

9.11 降落数值检验：按 GB/T 10361 执行。

9.12 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。

9.13 磁性金属物检验：按 GB/T 5509 执行。

9.14 脂肪酸值检验：按 GB/T 5510 执行。

10 检验规则

10.1 扦样、分样

按照GB/T 5491执行。

10.2 检验的一般原则

按照GB/T 5490执行。

10.3 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。

10.4 出厂检验

出厂检验项目为水分含量、灰分含量、湿面筋含量、面筋指数、降落数值、含砂量、稳定时间、外观形态、色泽、气味。

10.5 型式检验

按第5章的规定检验。有下列情况之一应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 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；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- e) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

11 标签标识

标签标识应符合GB 7718和GB 28050的要求。

12 包装、储存、运输

12.1 包装

包装应符合GB/T 24905的要求。

12.2 储存

产品应储存于清洁、卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，储存时应隔墙离地，留有一定间隙，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合存放。

12.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合装配和运输。