

T

# 新疆维吾尔自治区团体标准

T /XJLSXH 1103-2021

---

## 新疆好粮油 雪花粉

The High Quality Grain & Oil of XinJiang - Snowflake Wheat Flour

2021 - 03 - 18 发布

2021 - 03 - 18 实施

新疆维吾尔自治区粮食行业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》要求起草。

本标准由新疆维吾尔自治区粮食和物资储备局提出。

本标准由新疆维吾尔自治区粮食行业协会归口。

本标准负责起草单位：新疆粮油产品质量监督检验站

本标准参加起草单位：新疆粮油产品质量监督检验站

本标准主要起草人：马宏，张军辉，赵琪琪，侯艳冰，库尔班，依帕古丽

本标准首次制定。

# 新疆好粮油 雪花粉

## 1. 范围

本标准规定了“新疆好粮油-雪花粉”的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新疆小麦为原料加工的“新疆好粮油—雪花粉”。

## 2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2715 食品安全国家标准 粮食

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 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

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定

GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定方法 面筋指数法

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

### 3.1.

**灰分含量 (ash content)**

小麦粉经灼烧后所残留的无机物质占试样的质量分数 (%)。

## 3. 2.

**含砂量 (sand content)**

小麦粉中所含的无机砂尘的量，以砂尘占试样总质量的质量分数表示 (%)。

## 3. 3.

**磁性金属物 (magnetic metals content)**

粉状粮食中混入的带有磁性的金属物质，以每千克中含有磁性金属物的克数表示 (g/kg)。

## 3. 4.

**粗细度 (fineness degree)**

粉类粮食粉粒的大小程度，以留存在筛面上的部分占试样的质量分数表示。

## 3. 5.

**脂肪酸值 (fat acidity)**

粮食中游离脂肪酸的含量，以中和 100g 干物质试样中游离脂肪酸所需氢氧化钾的毫克数表示 (mgKOH/100g)。

## 3. 6.

**湿面筋 (wet gluten)**

按照GB/T5506的本部分或GB/T5506.2规定得到的，主要由小麦的两种蛋白质组分（谷蛋白和醇溶蛋白）经水合而成的、未经脱水干燥的具有粘弹性的物质。

## 3. 7.

**面筋指数 (gluten index)**

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. 8.

**降落数值 (falling number)**

在粘度管中面粉与水的混合物加热得到糊化物，糊化物在  $\alpha$ -淀粉酶作用下发生液化。使搅拌器通过该糊化物，测定其通过特定距离的时间为降落数值，以秒计。反映淀粉酶活性。

## 3. 9.

**稳定时间 (stability 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。

### 3. 10.

#### 安全指数 (grain safety index)

用于综合反映粮食安全情况，以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算获得。用内梅罗指数 (PN) 表示。

## 4. 质量与安全要求

### 4. 1. 质量要求应符合表 1 的规定

表1 质量指标要求

| 项目                       | 指标                              |
|--------------------------|---------------------------------|
| 色泽气味                     | 具有小麦粉固有的气味、色泽细腻呈乳白色或白色          |
| 水分含量/(%)                 | ≤ 14.0                          |
| 灰分/(%)                   | ≤ 0.48                          |
| 粗细度/(%)                  | 全部通过 CB36 号筛，留存 CB42 号筛不超过 4.0% |
| 含砂量/(%)                  | ≤ 0.01                          |
| 磁性金属物/(g/kg)             | ≤ 0.002                         |
| 降落数值/(s)                 | ≥ 300                           |
| 脂肪酸值/(mgKOH/100g) (以干基计) | ≤ 50                            |
| 湿面筋含量/(%)                | ≥ 29.0                          |
| 面筋指数                     | ≥ 75                            |
| 粉质稳定时间/(min)             | ≥ 5.5                           |
| 蛋白质/(%) (以干基计)           | ≥ 11.5                          |

### 4. 2. 食品安全指标

安全指数 (P<sub>N</sub>) 以GB 2761、GB 2762、GB 2763的限量为基础计算，安全指数要求见表2。

表2 安全指数要求

| 项目                  | 指数    |
|---------------------|-------|
| P <sub>N</sub> 真菌毒素 | ≤ 0.7 |
| P <sub>N</sub> 污染物  | ≤ 0.7 |
| P <sub>N</sub> 农药残留 | ≤ 0.7 |

### 4. 3. 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。

#### 4.4. 追溯信息

供应方提供的追溯信息，见表3。

表3 追溯信息

| 信息分类       | 追溯信息          |  |
|------------|---------------|--|
| 原料信息       | 品种名称（可填）      |  |
|            | 产地            |  |
|            | 收获时间          |  |
|            | 原料生产基地及规模（可填） |  |
|            | 原产地证书（可填）     |  |
| 生产信息       | 制粉批次          |  |
|            | 制粉批量          |  |
| 储运信息       | 储存方式          |  |
|            | 运输方式          |  |
| 其他信息       | （可填）          |  |
| 注：示例参见附录B。 |               |  |

#### 5. 检验方法

水分检验：按GB 5009.3执行。

灰分检验：按GB 5009.4执行。

湿面筋含量检验：按GB/T 5506.2执行。

面筋指数检验：按LS/T 6102执行。

蛋白质检验：按GB 5009.5执行。

含砂量检验：按GB/T 5508执行。

磁性金属物检验：按GB/T 5509执行。

粗细度检验：按GB/T 5507执行。

脂肪酸值检验：按GB/T 5510执行。

粉质稳定时间检验：按GB/T 14614执行。

降落数值检验：按GB/T 10361执行。

色泽、气味检验：按GB/T 5492执行。

安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照式(1)分别计算每种物质的单项安全指标指数：

$$P_i = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$P_i$ ——每种物质的单项安全指标指数。

根据式（2）～（4）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 $P_N$ ：

式中：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

$PI_{\text{均}}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{\text{最大}}$ ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

## 6. 检验规则

### 6.1. 检验的一般规则

按GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

### 6.2. 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

### 6.3. 检验报告

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应立即委托第三方进行检验。

### 6.4. 判定规则

符合4.1、4.2、4.3要求，且提供4.4追溯信息的小麦粉，可列为“新疆好粮油”产品。

## 7. 标签标识

7.1. 标签标识除应符合GB 7718和GB 28050的规定外，产品名称应标注产品等级、制粉时间、食品评分值、最佳使用期限及贮存条件等。

7.2. 标注二维码，其内容包括4.1、4.2的相应指标的检验值和4.4的追溯信息。

## 8. 包装、储存和运输

应符合GB/T 1355 的规定。

附 录 A  
(资料性附录)  
追溯信息

表 A.1 雪花粉追溯信息示例

| 信息分类 | 追溯信息          |                                    |
|------|---------------|------------------------------------|
|      | 品种名称（可填）      | 以品种审定名为准。                          |
| 原料信息 | 产地            | 细化到某个农场或某个村镇，如：xx 省/xx 县/xx 村镇或农场。 |
|      | 收获时间          | xx 年 xx 月收获。                       |
|      | 原料生产基地及规模（可填） | 某个农场或某个村镇，如：xx 村镇或 xx 农场，xx 亩。     |
|      | 原产地证书<br>（可填） | 证书编号 xx。                           |
| 生产信息 | 制粉批次          | 生产批号：xx。                           |
|      | 制粉批量          | xx 吨。                              |
| 储运信息 | 储存方式          | xx 仓，储存温度（常温、低温、准低温）。              |
|      | 运输方式          | 铁路或公路，常温或低温冷链。                     |
| 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。       |



附 录 B  
(资料性附录)  
标签标识

表 B.1 雪花粉标签标识示例

|                   |           |               |
|-------------------|-----------|---------------|
| 产品名称(按第4章节分类要求标注) |           |               |
| 制粉时间（具体到年月日）      |           |               |
| 食品评分值             |           |               |
| 最佳使用期限及贮存条件       |           |               |
| 营 养 成 分 表         |           |               |
| 项目                | 每 100g（g） | 营养素参考值%或 NRV% |
| 能量                | 千焦（kJ）    | %             |
| 蛋白质               | 克（g）      | %             |
| 脂肪                | 克（g）      | %             |
| 碳水化合物             | 克（g）      | %             |
| 钠                 | 毫克（mg）    | %             |
| 硒                 | 毫克（mg）    |               |
| 铁                 | 毫克（mg）    |               |
| 钾                 | 毫克（mg）    |               |
| 膳食纤维              | 毫克（mg）    |               |
| .....             |           |               |