

ICS 67.060

B 22

T/SAGS

陕西省粮食行业协会团体标准

T/SAGS 009—2021

陕西好粮油 关中小麦粉

The Grain & Oil Products of Shaanxi-Guanzhong Wheat Flour

2021-12-30 发布

2021-12-30 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。

本文件由陕西省粮食和物资储备局提出。

本文件由陕西省粮食行业协会归口。

本文件负责起草单位：西安爱菊粮油工业集团有限公司。

本文件参与起草单位：陕西天山西瑞面粉有限公司、西安市粮油质量检验中心、宝鸡市粮油质量检测中心、铜川市粮油产品质量监督检验站、宝鸡祥和面粉有限责任公司、陕西陕富面业有限责任公司、陕西老牛面粉有限公司、陕西科仪阳光检测技术服务有限公司。

本文件主要起草人：杨晓霁、范向丽、李向阳、崔双阳、李珊、李冰、严红让、李育良、唐亚娥、马小辉、姚海勇、段润和、范长军、候新荣、陈利军、高照景。

本文件为首次发布。

陕西好粮油 关中小麦粉

1 范围

本文件规定了“陕西好粮油 关中小麦粉”的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及质量追溯信息要求等。

本文件适用于以陕西关中区域种植的小麦为主要原料加工制成的商品小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5506.2 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 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/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/T 14615 小麦粉 面团的物理特性流变学特性的测定 拉伸仪法
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35875 粮油检验 小麦粉面条加工品质评价
- GB/T 35991 粮油检验 小麦粉馒头加工品质评价
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3248-2017 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

GB/T 1355、GB 2715 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

陕西好粮油 关中小麦粉 the grain & oil products of Shaanxi-Guanzhong wheat flour

以原产于陕西关中区域的小麦为主要原料加工而成，且符合本文件要求的商品小麦粉。

3.2

食品评分值 end-use quality

小麦粉对某种或几种面制食品加工的适用程度。

3.3

声称指标 stated factor

不参与定等，但需要提供给用户参考的重要指标。

3.4

面片光泽稳定性 lightness discoloration 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。

3.5

安全指数 grain safety index

用于综合反映粮食质量安全情况，用内梅罗指数 (P_N) 表示。

4 分类

按照食品加工用途分为：高筋小麦粉（适用于制作面条类），中筋小麦粉（适用于制作馒头类）。

5 质量与安全要求

5.1 质量指标

小麦粉应达到的质量指标见表1。

表1 质量指标

指标类别	项 目	高筋小麦粉		中筋小麦粉	
		一级	二级	一级	二级
基本指标	含砂量/% ≤	0.01			
	磁性金属物/(g/kg) ≤	0.002			
	水分含量/（g/100g） ≤	14.5			
	降落数值/s	260～400			
	色泽、气味	正常			
	最大拉伸阻力/EU（90min） ≥	300			
	延展性/mm（90min） ≥	150			
定等指标	湿面筋含量/% ≥	30		28	
	面筋指数/% ≥	80		70	
	粉质稳定时间/min ≥	5.0		3.0	
	灰分/（g/100g） ≤	0.5	0.7	0.5	0.7
	食品评分值/分 ≥	90	80	90	80
声称指标	面片光泽稳定性	+		——	
注1：高筋小麦粉和中筋小麦粉分别用面条和馒头进行食品评分。					
注2：“+”须标注检验结果。					

5.2 安全指标

真菌毒素、污染物、农药残留等安全指标以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算，安全指数（ P_N ）应符合表 2 要求。

表2 安全指数

项目	指数
P_N 真菌毒素 \leq	0.7
P_N 污染物 \leq	0.7
P_N 农药残留 \leq	0.7

6 生产过程质量控制

生产过程质量控制按 LS/T 1218 相关条款执行。

7 质量追溯信息

供应方应提供追溯信息，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（可选填）	
	产地	
	收获时间	
	原料生产基地及规模（可选填）	
	原产地证书（可选填）	
	化肥和农药使用记录	
生产信息	制粉批次	
	制粉批量	
	加工设备及工艺	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	（可选填）	
注：示例参见附录A。		

8 检验方法

- 8.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 8.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 8.3 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 8.4 灰分检验：按 GB 5009.4 执行。
- 8.5 含砂量检验：按 GB/T 5508 执行。
- 8.6 磁性金属物检验：按 GB/T 5509 执行。
- 8.7 降落数值检验：按 GB/T 10361 执行。
- 8.8 湿面筋含量检验：按 GB/T 5506.2 执行。
- 8.9 面筋指数检验：按 LS/T 6102 执行。
- 8.10 食品评分值检验：面条评分值按 GB/T 35875 执行；馒头评分值按 GB/T 35991 执行。
- 8.11 面片光泽稳定性检验：按 LS/T 3248-2017 中附录 A 执行。
- 8.12 粉质参数检验：按 GB/T 14614 执行。
- 8.13 拉伸参数检验：按 GB/T 14615 执行。
- 8.14 安全指数检验：按国家标准规定的方法分别检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照公式（1）分别计算每种物质的单项内梅罗指数 P_N ：

$$P_i = \frac{C_i}{S_i} \dots\dots\dots (1)$$

式中： P_i —单项质量安全指数；
 C_i —实测值；
 S_i —标准限量值。

根据公式（2）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_N ：

$$P_N = \sqrt{\frac{P_{i均}^2 + P_{i最大}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

- $P_{i均}$ ——平均单项安全指数，为某类安全指标的所有单项安全指数的平均值；
 $P_{i最大}$ ——最大单项安全指数，为某类安全指标的所有单项安全指数的最大值。

9 检验规则

9.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

9.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的小麦粉为同一个批次。

9.3 出厂检验

9.3.1 应逐批检验，并出具检验报告。

9.3.2 出厂检验项目包括：含砂量、磁性金属物、水分、灰分、降落数值、色泽气味、面筋指数、湿面筋含量。

9.4 型式检验

原则上每年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 1) 原料、设备发生变化时；
- 2) 长期停产恢复生产时；
- 3) 前后两次常规检验数据差异较大时；
- 4) 国家有关质量监督行政主管部门提出要求时；
- 5) 型式检验项目按5质量与安全要求执行。

9.5 判定规则

符合本文件 5.1、5.2 要求，且提供追溯信息的小麦粉，可列为“陕西好粮油 关中小麦粉”产品。

10 标签标识

10.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，产品名称应按照第 4 章分类要求标注，还应标注产品等级、原料产地、收获年度、声称指标、最佳食用期限及储存条件等。标签标识内容示例见附录 B。

10.2 标注二维码，其内容包括 5.1、5.2 中相应指标的检验结果和追溯信息。

11 包装、储存和运输

11.1 包装

包装应符合GB/T 1355及GB/T 17109 的规定。

11.2 储存

储存库房应清洁、干燥、通风良好、防虫、防鼠。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、有异味的物品混存。

11.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，运输过程中应遮盖，防雨、防晒，不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混装运输。

附 录 A
(资料性附录)
质量追溯信息

表A.1 陕西好粮油 关中小麦粉追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称（可选填）	以品种审定名为准。
	产地	细化到某个县、镇（乡、街办），如 xx 县/xx 镇。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	原料生产基地及规模（可选填）	xx 万公顷，分布在某县、某镇。
	原产地证书（可选填）	
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xxkg/667m ² ；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xxkg/667m ² 。
生产信息	制粉批次	生产批号：xx 年 xx 月 xx 日 x 班。
	制粉批量	xx 吨。
	加工设备及工艺	xx 设备 xx 工艺。
储运信息	储存方式	低温、准低温或常温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	（可选填）	反映小麦粉质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等标志。

附 录 B
(资料性附录)
标签标识

表B.1 陕西好粮油 关中小麦粉标签标识示例

产品名称（按第 4 章节分类要求标准）	
配料	
产品等级	
执行标准	
制粉时间（具体到年月日）	
最佳食用期限	
储存条件	
面片光泽稳定性	
营养成分表	
项目	每100克（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） %