

ICS XXX

CCS XXX

# 团体标准

T/CCOA XXX—XXXX

## 方便面专用小麦粉

Wheat flour for instant noodles

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：中粮面业（海宁）有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、江南大学、中翎（江苏）食品科技股份有限公司、今麦郎食品股份有限公司、白象食品股份有限公司

本文件主要起草人：林娜、杨书林、杨应丰、周浩、赵景敏、谢天、耿桦、张连慧、应欣、朱科学、郭晓娜、邢俊杰、姜潮、李丽娜、张鹏涛、邢瑞颖、李芳

# 方便面专用小麦粉

## 1 范围

本文件规定了方便面专用小麦粉的术语和定义、产品分类、质量指标、检验方法、检验规则、标签包装运输和贮存等规定。

本文件适用于以小麦粉为原料，适量添加或不添加谷朊粉、小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、玉米淀粉等辅料，添加或不添加食品用酶制剂、食品添加剂加工而成的方便面专用小麦粉。

## 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 1351	小麦
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 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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5504	粮油检验 小麦粉加工精度检验
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 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
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 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 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB/T 14614	粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法
GB/T 14615	粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 拉伸仪法
GB/T 17109	粮食销售包装
GB/T 24905	粮食包装 小麦粉袋
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	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，本标准未定义的术语参见GB/T 22515和GB/T 26631中术语定义。

#### 方便面专用小麦粉 Wheat flour for instant noodles

以小麦粉为原料，适量添加或不添加谷朊粉、小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、玉米淀粉等辅料，添加或不添加食品用酶制剂、食品添加剂加工而成的方便面专用小麦粉。

### 4 质量指标

#### 4.1 原辅料要求

应符合相应国家标准、行业标准等有关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	白色或淡黄色
气味及滋味	正常（具有小麦粉固有的气味，不得有霉味或臭味）
组织状态	粉末状

#### 4.3 质量要求

应符合表2要求。

表2 质量要求

项目	精制级	普通级
水分 g/100g	≤	14.5
灰分 g/100g(以干基计)	≤	0.50
粗度	全通 CB36，留在 CB42 号筛 ≤10%	
湿面筋%	≥	29.0
脂肪酸值(以干基计) mgKOH/100g	≤	60
含砂量，%	≤	0.02
磁性金属物，g/kg	≤	0.003
降落数值，s	≥	250
吸水量，%		60.0-66.0
形成时间，min	≥	2.0
稳定时间，min	≥	6.0
12min 弱化度，BU	≤	80

135min 抗张力, BU	≥	300	260
135min 延展性, mm	≥	120	100

#### 4.4 食品添加剂

食品添加剂质量应复合相关国家标准和有关规定的要求。食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.5 卫生指标

##### 4.5.1 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中小麦粉的规定。

##### 4.5.2 污染物限量

应符合GB 2762中小麦粉的规定。

##### 4.5.3 农药残留限量

应符合GB 2763中小麦粉的规定。

### 5 净含量要求

应符合JJF 1070和国家相关规定。

### 6 生产过程中的卫生要求

应符合GB 13122的规定。

### 7 检验方法

#### 7.1 感官要求

按 GB/T 5492 规定的方法测定。

#### 7.2 理化指标

##### 7.2.1 水分

按 GB 5009.3-2016 规定的方法测定。

##### 7.2.2 灰分

按 GB 5009.4-2016 规定的方法测定。

##### 7.2.3 粗细度

按 GB/T 5507 规定的方法测定。

##### 7.2.4 湿面筋

按 GB/T 5506.2 规定的方法测定。

#### 7.2.5 脂肪酸值

按 GB/T 5510 规定的方法测定。

#### 7.2.6 含砂量

按 GB/T 5508 规定的方法测定。

#### 7.2.7 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定的方法测定。

#### 7.2.8 降落数值

按 GB/T 10361 规定的方法测定。

#### 7.2.9 吸水率、形成时间、稳定时间、12min 弱化度

按 GB/T 14614 规定的方法测定

#### 7.2.10 135min 抗张力、135min 延展性

按 GB/T 14615 规定的方法测定

#### 7.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 8 规则

### 8.1 产品批次

同原料、同工艺、同生产订单加工的同种产品为一批。

### 8.2 抽样量

按每批产品中随机抽取样品（总净含量不少于2000g）。样品分为2份，1份用作检验，1份留样备查。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官、水分、灰分、湿面筋、粗细度、脂肪酸值、磁性金属物、含砂量、降落数值、吸水率、形成时间、稳定时间、12min 弱化度、135min 抗张力、135min 延展性、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。

### 8.4 型式检验

型式检验的项目为4.2-4.5中的所有项目，正常情况下每半年检验1次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产 3 个月以上再生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 国家质量监督部门提出要求时。

## 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

8.5.2 检验项目若有不符合本标准，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验结果中仍有一项不符合本标准，判定整批产品为不合格品。

## 9 标签、包装、运输和贮存

### 9.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 和 GB/T 24905 的规定。若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密标签

9.1.1 包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 凡是使用本标准的产品，应按本标准规定的名称。

### 9.2 运输和贮存

9.2.1 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

9.2.2 产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒物质、有害物质或水分较高的物质混贮。

9.2.3 产品在规定的包装、运输和贮存条件下的保质期不应低于6个月。

---