

---

ICS XXX

CCS XXX

# 团体标准

T/CCOA XXX—XXXX

---

## 高直链抗性淀粉面粉

High-amylose resistant starch flour

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。

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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：河南工业大学、河南飞天农业发展股份有限公司、鹤壁市生态环境局淇县分局、山东华田农业科技有限公司、上海控糖有范科技有限公司、上海膳维奇生物科技有限公司、安徽华明太合生物工程有限公司。

本文件主要起草人：蒋洪新、柳泽华、毕敬、赵仁勇、董得平、田纪春、高素珍、蒋欣、郭占坤、史玉林

---

# 高直链抗性淀粉面粉

## 1 范围

本文件界定了高直链抗性淀粉面粉的术语定义，规定了其技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输、销售、产品召回管理和保质期。

本文件适用于以国产高直链淀粉小麦粉为原料，添加或不添加高直链玉米淀粉，生产而成的高直链抗性淀粉面粉，即第3章定义产品的生产、销售、检验。

## 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/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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15683	大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 21924	谷朊粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
LS/T 3244	全麦粉
DB23/T 1533	粮食储存场所消防安全管理技术规范
T/CNFIA 001	食品保质期通用指南
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
AOAC 2002.02	抗性淀粉含量的测定

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理方法》

原国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》

原国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

### 3.1

## 高直链抗性淀粉面粉 high-amylose resistant starch flour

以高直链淀粉小麦磨制而成的小麦粉或全麦粉，添加或不添加高直链玉米淀粉或谷朊粉，经充分搅拌混合生产而成的，其直链淀粉含量 $\geq 35\%$ 且抗性淀粉含量 $\geq 10\%$ 的非即食混合面粉，为高直链抗性淀粉面粉。

关键技术参数测定参照如下方法：

面粉的直链淀粉含量 $\geq 35\%$ ，用碘比色法 GB/T 15683-2008 测定直链淀粉含量；

抗性淀粉含量 $\geq 10\%$ ，用 AOAC2002.02 方法测定。

### 4 技术要求

**4.1 基本要求：**使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，不得添加非食品物质原料。

#### 4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.2.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定；

4.2.3 高直链玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定；

4.2.4 全麦粉：应符合 LS/T 3244 的规定；

4.2.5 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定；

**4.3 感官要求：**感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的正常色泽	取适量被测样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、形态和杂质；闻其气味。
组织形态	粉状或微粒状，无结块	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

**4.4 理化指标：**理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	$\leq$ 14.5	GB 5009.3
直链淀粉，%	$\geq$ 35	GB/T 15683-2008
抗性淀粉，%	$\geq$ 10	AOAC 2002.02
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$ 0.45	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
其他污染物限量	应符合 GB 2762 及相关国家公告的规定	按相关规定执行
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 及相关国家公告的规定	
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 及相关国家公告的规定	

备注：高直链抗性淀粉面粉的其他真菌毒素限量、其他污染物限量、农药最大残留限量应分别符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763对其主要原料的规定。

#### 4.5 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按照 JJF1070 的规定方法测定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 批次的确定和抽样

6.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 扦样、抽样：参照 GB/T 5490 及 JJF 1070 执行。在企业的成品库内或流通领域抽样时应从不同部位随机选取。同批次产品抽样基数不得少于 50 个独立包装（总质量不得少于 50kg）。净含量大于或等于 5kg 的产品：取 5kg 样品；净含量小于 5kg 的产品：取 6 个独立包装样品（总质量不少于 5kg）。所抽取样品分成两份，一份检验用，一份备查。

##### 6.2 检验分类：

产品检验分出厂（交收）检验和型式检验。

###### 6.2.1 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验，检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

###### 6.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全面要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 设备初次生产或停产 6 个月以上的；
- b) 正常生产后原材料、生产工艺有重大改变，可能影响产品质量指标时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 连续生产时，每 6 个月进行一次
- e) 国家质量监督机构或有关行政主管部门提出进行检验要求。

##### 6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。

6.3.2 感官指标、理化指标，净含量指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，判定结果以复检结果为准，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

#### 7 标签标识、包装、运输、储存、产品召回管理、保质期

---

### **7.1 标签标识**

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050、原国家质检总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》及国家有关标准、规定标注。在产品标签上还应明确标示出该产品用于食品加工生产的具体类别、企业名称、地址、生产日期、原配料、产品规格、保质期、储存条件等。

### **7.2 包装**

产品包装应符合 GB 14881、GB/T 24905、GB 23350、GB/T 6543 及有关安全标注或有关规定。外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### **7.3 运输、储存和产品召回管理**

按 GB 14881、《食品召回管理办法》（原国家食品药品监督管理总局令第 12 号）、DB23/T 1533 及国家有关标准、规定执行。

### **7.4 销售**

产品销售场所应保持干燥、清洁，不应与有毒、有害、有异味物品共同存放。

### **7.5 保质期**

按 T/CNFIA 001，在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期不超过 12 个月。

---