

ICS
CCS

团 体 标 准

T/CCOA xxx—xxxx

面包用全麦粉

Whole wheat flour for bread

(征求意见稿)

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。

本文件负责起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、石家庄市米莎贝尔饮食食品有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、中粮海嘉（厦门）面业有限公司、想念食品股份有限公司、中原食品实验室。

本文件主要起草人：田晓红、谭斌、刘明、姜平、刘士进、庞美蓉、陈艳、刘艳香、王充。

面包用全麦粉

1 范围

本文件规定了面包用全麦粉的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和储存的要求。

本文件适用于制作面包用的全麦粉。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划1

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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5506.1 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 20981 面包质量通则

GB/T 29405 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值测定 仪器法

GB/Z 31233 分立个体类产品随机抽样实施指南

LS/T 3244-2015 全麦粉

3 术语和定义

GB/T 20981、LS/T 3244-2015 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

面包用全麦粉 whole wheat flour for bread

以整粒小麦为原料制成的供制作主食全麦面包或其他全麦面包用的全麦粉。

4 质量要求

4.1 原料要求

小麦应符合 GB 1351 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	色泽正常，无异物。
气味	正常，无哈味、霉变等异味。

4.3 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
水分含量/%	≤ 13.5
灰分含量（以干基计）/%	≤ 2.2
蛋白质含量/%	≥ 14.0
湿面筋含量/%	≥ 30
粉质曲线稳定时间，min	≥ 3.8
总膳食纤维含量（以干基计）/%	≥ 9.0
烷基间苯二酚含量（以干基计）/（ $\mu\text{g/g}$ ）	≥ 200
脂肪酸值（以干基 KOH 计）/（ $\text{mg}/100\text{g}$ ）	≤ 116
含砂量/%	≤ 0.02
磁性金属物含量/（ g/kg ）	≤ 0.003

4.4 真实性要求

除GB 2760规定使用的食品添加剂外，不得添加其他物质。

5 检验方法

- 5.1 外观、气味：按 GB/T 5492 规定的方法测执行。
- 5.2 水分含量：按 GB 5009.3 规定的方法执行。
- 5.3 灰分含量：按 GB/T 5009.4 规定的方法执行。
- 5.4 蛋白质含量：按 GB 5009.5 规定的方法执行。
- 5.5 湿面筋含量：按 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 规定的方法执行。
- 5.6 粉质曲线稳定时间：按 GB 14614 规定的方法测定。
- 5.7 总膳食纤维含量：按 GB 5009.88 规定的方法执行。
- 5.8 烷基间苯二酚含量：按 LS/T 3244-2015 附录 A 执行。
- 5.9 脂肪酸值：按 GB/T 15684 或 GB/T 29405 规定的方法执行，GB/T 15684 为仲裁法。

- 5.10 含砂量：按 GB/T 5508 规定的方法执行。
- 5.11 磁性金属物含量：按 GB/T 5509 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

6.2 检验项目

4.2 中所有项目和 4.3 中除总膳食纤维和烷基间苯二酚以外的所有项目

6.3 组批规则

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批次。批量以面包用全麦粉最小包装数计。

6.4 抽样方法

依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目及备份样品的需要。抽样方案按照 GB/T 2828.1 执行，抽样过程按照 GB/Z 31233 实施。

6.5 判定规则

有 1 项及以上不符合 4.2、4.3 规定的，即判定为不符合本文件的产品。

7 标签标识

- 7.1 预包装应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 7.2 应在最小预包装产品标签中标识总膳食纤维和烷基间苯二酚含量。

8 包装

- 8.1 包装应整洁、完好、无破损。
- 8.2 包装材料和容器应符合相关的食品安全标准规定。
- 8.3 销售时应保持产品包装完整，不得拆包零售。

9 运输

- 9.1 运输工具及车辆应清洁、无异味，且具有防晒、防雨措施。
- 9.2 运输中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 储存

- 10.1 产品应储存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施，不得与有毒、有害物品混放。

10.2 产品不应接触墙面或地面，堆放高度应以提取方便、不压坏包装及产品为宜。
