

# 《陇上好粮油 小麦粉》

## 编制说明

《陇上好粮油 小麦粉》 起草组

2020年6月

# 《陇上好粮油 小麦粉》编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

甘肃省粮食行业协会。

### （二）主要起草单位

甘肃省粮食行业协会等。

### （三）主要起草过程

#### 1. 资料调研

起草组对国内外的小麦标准进行了调研。中国国家标准 GB 1351-2008《小麦》，GB/T GB 17892-1999《优质小麦 强筋小麦》，GB/T 17320-2013《小麦品种品质分类》，GB/T 17893-1999《优质小麦 弱筋小麦》，LS/T 3248-2017《中国好粮油 小麦粉》等。

#### 2. 样品征集

征集了 24 份甘肃省主要面粉企业的主销小麦粉，包括高筋中筋和低筋粉，对收集的样品按照《中国好粮油 小麦粉》中质量指标进行了品质测试。通过调研了解，甘肃地区小麦粉用于制作面食尤其是面条产品较多，因此进行了面条评分，同时对面片的光泽及光泽稳定性进行了测试。

#### 3. 意见征集

## 二、标准编制原则和主要内容

### （一）编制原则

依据 GB/T 1.1-2009，结合该标准的制定目的，提出小麦粉的主

要质量指标要求。

## （二）主要内容

本标准包括术语和定义、分类、质量要求、食品安全要求、检验方法、检验规则，以及对包装、标签、储存和运输、质量追溯信息的要求。本标准编写符合 GB/T 1.1-2009 的定义。

### 1. 适用范围

本标准适用于以国产小麦为主要原料加工而成的参加甘肃好粮油的食用商品小麦粉。强调了产品应以国产小麦为主要原料。

### 2. 术语和定义

为了与现行标准一致，本标准中的大部分术语和定义引用自现行行业标准 LS/T 3248 《中国好粮油 小麦粉》。

新提出的定义如下：

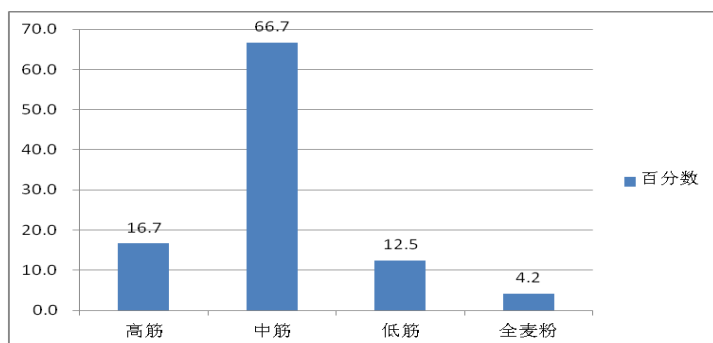
面片光泽 lightness of dough sheet

小麦粉按照规定的程序制成面片以后，测得的光泽度，以  $L^*$  表示。

### 3. 质量指标

收集了甘肃省主要小麦粉生产企业的主销小麦粉，共收集 9 个企业 24 个产品，其中包括高、中、低筋小麦粉（见下图）。从图中可以看出，甘肃地区中筋小麦粉占比 66.7%，并且调研发现，甘肃地区主食以中式面食尤其是面条为主，因此其消费主要以中筋小麦粉为主。因此本标准中重点关注中筋小麦粉的质量指标。

优质高筋小麦粉和优质低筋小麦粉质量指标应符合 LS/T 3248 中



质量指标要求，优质中筋小麦粉应达到的质量指标见表 1。

### 质量指标要求

指标类别	质量指标	优质中筋小麦粉
基本指标	含砂量/(%) ≤	0.01
	磁性金属物/(g/kg) ≤	0.002
	水分含量/(%) ≤	14.5
	降落数值/(s) ≥	200
	色泽气味	正常
定等指标	湿面筋含量/(%) ≥	26
	面筋指数/(%) ≥	70
	0.5 小时面片光泽	+
	面片光泽稳定性	+
声称指标 1	食品评分值	+
	灰分/(%)	+
	粉质吸水率/(%)	+
	粉质稳定时间/(min)	+

	最大拉伸阻力/ (EU)	+
	延展性/ (mm)	+
“+” 须标注检验结果。 优质中筋小麦粉饺子做食品评分。		

优质中筋小麦粉基本指标与 LS/T 3248-2017 《中国好粮油 小麦粉》一致，不做更多要求。对于中筋小麦而言，面筋含量太高，强度太大，在制作馒头时易产生表面皱缩，在制作面条时也会导致延压困难，易收缩，因此面筋含量和指数不做更高的要求。

小麦粉中存在多酚氧化酶，小麦粉加水后在放置一定时间，多酚氧化酶作用酚类物质转化，产生红褐色的产物，会影响面条或饺子皮的色泽。面条的好坏一方面关注色泽，另外一方面要看其色泽的稳定性。光泽度  $L^*$  用来表征面片光泽，反应小麦粉优劣在行业内已经被经手并广泛应用，而且检测手段成熟，光泽的稳定性  $\Delta L^*$  即在常温下放置一定时间，测试其光泽的变化。因此优质中筋小麦粉将光泽及光泽稳定性定为了定等指标。

对今年来测试的 1000 余份小麦样品制粉后的样品的感官评价及光泽测试的结果进行统计，结果见表。人工感官评价的色泽总分为 30 分，24 分为 30 分的 80%，即相应的对总分 80 分以上样品有贡献的分数，以 24 分作为界限进行统计。结果色泽评分  $\geq 24.0$  的有 742 份， $L^*0.5$  的平均值为 82.71， $\Delta L^*$  平均值为 7.91；色泽评分  $< 24.0$  的有 306 份， $L^*0.5$  的平均值为 80.52， $\Delta L^*$  平均值为 8.84。此为小麦样品制粉后的色泽值，但考虑到中筋小麦还可用于馒头等食品的制作，因此对小麦粉不提高要求，将中筋小麦的  $L^*0.5$  下限定位 82.7， $\Delta L^*$  下限定位 8.0。

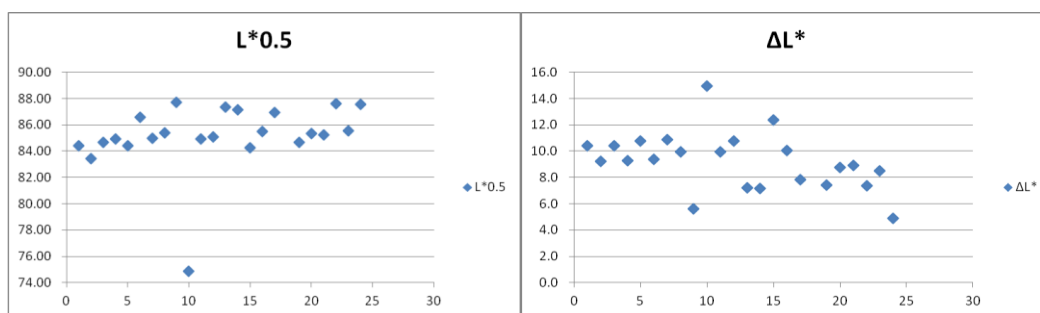
色泽评分区间	样品数量	L*0.5 平均值	$\Delta L^*$
$\geq 24.0$	742	82.71	7.91
$< 24.0$	306	80.52	8.84

追溯信息和标签标识都遵循《中国好粮油 小麦粉》的规定。面片光泽及面片光泽稳定性检验的方法以附件的形式进行了规范。

### 三、主要试验（或验证）情况

本标准与《中国好粮油 小麦粉》主要的不同是将面片光泽及光泽稳定性放在了定等指标中。

按照标准面片光泽及稳定性的要求，对本次收集的甘肃地区商品小麦粉进行面片光泽及稳定性的测试，样品 24 个，其中有 1 个全麦粉，因此进行了 23 个样品的测试，从下图可以看出，L\*0.5 小时的光泽除 10 号样品外均可满足要求。 $\Delta L^*$ 大部分集中在 8~11 中间，波动比较大。其中符合要求光泽稳定性的样品占比 29.2%。



### 四、标准知识产权说明

本标准未涉及任何专利。

### 五、推广应用论证

无

六、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国外同类标准水平的对比情况，国内外关键指标对比分析或与测

试的国外样品、样机的相关数据对比情况。

无。

### 七、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制标准的协调性

本标准适用于参与陇上好粮油行动的小麦，由于其主要术语和定义均引用于现行国标，主要质量要求也是在满足现行行业的基础上提出，因此与国内现有标准不矛盾。

### 八、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准未产生重大分歧意见。

### 九、标准性质的建议说明

建议本标准可以作为推荐性团体标准。

### 十、贯彻标准要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

本标准为首次发布。

### 十一、废止现行相关标准的建议

无

### 十二、其它应予说明的事项

无。

《陇上好粮油 小麦粉》 起草组

2020年6月