

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3209—1993
原 SB/T 10144—93

自发小麦粉

1993-03-23 发布

1993-10-01 实施

国 家 粮 食 局 发 布

自发小麦粉

1 主题内容与适用范围

本标准规定了自发小麦粉的技术要求、检验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存等。
本标准适用于自发小麦粉。

2 引用标准

- GB 1355 小麦粉
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB 5517 粮食、油料检验 粮食酸度测定法
- GB 5918 配合饲料混合均匀度测定法
- GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

自发小麦粉：一种以小麦粉为原料，添加食用疏松剂，不需发酵便可制作馒头（包子、花卷）以及蛋糕等膨松食品的方便食料。

4 技术要求

4.1 原料

自发小麦粉所用的小麦粉应符合 GB 1355 中特制一等粉的规定。

4.2 食品添加剂

自发小麦粉所用的添加剂应符合 GB 2760 的规定，添加剂的粗细度应全部通过 CQ20 号筛。

4.3 感官指标

白色粉状，无霉变和结块，气味正常，无异味和异嗅。

4.4 理化指标

理化指标见表 1。

表 1

项 目	指 标
水分, %	≤14.0
酸度, 碱液 mL/10 g 粮食	0~6
混合均匀度	变异系数≤7.0%
馒头比容, mL/g	≥1.7

4.5 卫生指标

应符合 GB 2715 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB 5492 规定的方法测定, 并观察与记录有无霉变和结块。

5.2 水分

按 GB 5497 规定的方法测定。

5.3 酸度

按 GB 5517 规定的方法测定。

5.4 混合均匀度

按 GB 5918 中沉淀法规定的方法测定。

5.5 馒头比容

取 300 g 自发小麦粉, 加入一定量的水(自来水, 水温 $15^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$), 用 PHMG5 多功能混合机慢速档和面, 面粉成团时开始计时, 5 min 后取出面团, 把它分切成质量大致相同的六份, 成型后于调温调湿箱 (30°C 、相对湿度 75%) 中醒发 10 min, 然后放入已煮沸的蒸锅中蒸 20 min 至熟, 取出冷却。

用感量为 0.01 g 天平称取馒头的质量, 以克计; 用 JJC 食品体积仪测定其体积, 以毫升计; 最后, 把馒头的体积除以它的质量即为比容, 以毫升/克计。

5.6 卫生

按 GB 2715 和 GB 5009.36 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 产品组批

相同原料、相同工艺和相同设备加工所得的产品为一批。

6.2 抽样

按 GB 5490 和 GB 5491 规定的方法抽样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批出厂产品应由加工厂质量检验部门进行检验, 并出具检验结果。

6.3.2 出厂检验项目为 4.3 和 4.4 条。

6.4 例行检验

6.4.1 当原料、添加剂及其配比、加工工艺和设备发生重大变化或国家质量监督部门提出要求时进行例行检验。

6.4.2 例行检验项目为第 4 章的全部内容。

6.5 判定规则

- 6.5.1 出厂检验时,4.3和4.4条中有一项不合格,该批产品应判为不合格品。
- 6.5.2 例行检验时,4.3和4.4条中有一项不合格,或卫生指标和添加剂指标中有一项不合格,该批产品应判为不合格品。
- 6.5.3 初验不合格时,可加倍抽样复验,以复验结果为准。
- 6.5.4 当供需双方对产品质量发生争议时,应向仲裁机构申请裁决。

7 包装、标志、运输和贮存

7.1 包装

本产品一般采用食品塑料袋小包装,包装净重为1~2.5 kg,并用纸箱进行大包装。

7.2 标志

包装袋(箱)上的标志应符合GB 7718的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、无污染,并有防尘、防雨雪的设施。

7.4 贮存

7.4.1 本产品应存放在清洁、通风、阴凉、干燥和无污染的仓库中。

7.4.2 本产品保质期不低于三个月。

附录 A
自发小麦粉制品品质评分
(参考件)

自发小麦粉制品品质评分是将自发小麦粉按其馒头制作试验方法进行馒头制做试验,由五位有经验的或经过训练的人员组成的评议小组对自发小麦粉馒头进行外观鉴定、品尝评比以及比容测定,并根据自发小麦粉馒头的质量评分标准分别给各种馒头打分。评分采用百分制,取整数。评分结果取各个评议人员评分的算术平均数,平均数中若出现小数,则采用四舍六入五留双的方法舍弃。

A1 自发小麦粉馒头的制作试验方法

按 5.5 条规定的方法进行。

A2 自发小麦粉馒头的质量评分标准

表 A1

项目		满分	评分标准
比容, mL/g (30分)		30分	比容大于或等于 2.30, 得分为满分; 比容每下降 0.10, 得分扣 2 分
外观 (20分)	形状	10分	挺立、完整(7~10分); 中等(4~6分); 平塌、扭曲不完整(0~3分)
	颜色	5分	白、奶白(4~5分); 中等(2~3分); 黄色、灰色或其他不正常色(0~1分)
	光泽	5分	光亮(4~5分); 中等(2~3分); 暗淡(0~1分)
内部结构 (20分)		20分	气孔细密均匀(14~20分); 中等(7~13); 气孔大而不均匀(0~6)
口感 (25分)	弹、韧性	15分	弹性好、有咬劲(11~15分); 中等(6~10分); 弹性、咬劲均差(0~5分)
	粘性	10分	爽口、不粘牙(7~10分); 稍有粘牙(4~6分); 粘牙(0~3分)
口味(5分)		5分	醇香味、正常面粉香味(3~5分); 有可接受的异味(0~2分)

A3 比容

按 5.5 条规定的方法进行。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由商业部无锡粮食科学研究设计所负责起草。

本标准主要起草人李永本、盛月波、陈朋引、方辉、徐金泉。