

高筋小麦粉

High gluten wheat flour

本标准适用于用硬质小麦加工、提供作为生产面包等高面筋食品的高筋小麦粉。

1 技术要求

1.1 高筋小麦粉以面筋质含量和灰分分等。等级指标及其他质量指标见下表。

等 级	1	2
面筋质 % (以湿基计)	≥30.0	
蛋白质 % (以干基计)	≥12.2	
灰分 % (以干基计)	≤0.70	≤0.85
粉色、麸星	按实物标准样品对照检验	
粗 细 度	全部通过CB 36号筛, 留存在CB 42号筛的不超过10.0%	
	全部通过CB 30号筛, 留存在CB 36号筛的不超过10.0%	
含砂量 %	≤0.02	
磁性金属物 g/kg	≤0.003	
水 分 %	≤14.5	
脂肪酸值 (以湿基计)	≤80	
气味、口味	正常	

1.2 检验粉色、麸星的标准样品按照GB 1355—86《小麦粉》中规定制发的实物标准样品。其中, 一等高筋小麦粉对应特制一等小麦粉标准样品, 二等高筋小麦粉对应特制二等小麦粉标准样品。

- 1.3 粗细度中的筛上剩余物，在感量0.1g天平上称量不出数的，视为全部通过。
- 1.4 气味、口味：一批高筋小麦粉固有的综合气味和口味。
- 1.5 卫生指标按GB 2715—81《粮食卫生标准》、GB 2761—81《食品中黄曲霉毒素B₁允许量标准》、GB 2762—81《食品中汞允许量标准》、GB 2763—81《粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量》、GB 4809—84《食品中氟允许量标准》执行。
- 1.6 动植物检疫项目按国家有关规定执行。

2 检验方法

2.1 扦样

按照GB 5491—85《粮食、油料检验 扦样、分样法》执行。

2.2 面筋质测定

按照GB 5506—85《粮食、油料检验 面筋测定法》执行。

2.3 蛋白质测定

按照GB 5511—85《粮食、油料检验 粗蛋白质测定法》执行。

2.4 灰分测定

按照GB 5505—85《粮食、油料检验 灰分测定法》执行。

2.5 粉色、麸星检验

按照GB 5504—85《粮食、油料检验 小麦粉加工精度检验法》执行，以湿法为准。

2.6 粗细度测定

按照GB 5507—85《粮食、油料检验 粉类粗细度测定法》执行。

2.7 含砂量测定

按照GB 5508—85《粮食、油料检验 粉类含砂量测定法》执行。

2.8 磁性金属物测定

按照GB 5509—85《粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法》执行。

2.9 水分测定

按照GB 5497—85《粮食、油料检验 水分测定法》执行。

2.10 脂肪酸值测定

按照GB 5510—85《粮食、油料检验 脂肪酸值测定法》执行。

2.11 气味、口味鉴定

按照GB 5492—85《粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法》执行。

3 包装、运输和储存

高筋小麦粉的包装、运输和储存，必须符合保质、保量、运输安全和分等储存的要求，严防霉变、虫蚀、污染。在包装上要注明厂名、品名、毛重、净重、出厂期。

附加说明：

本标准由商业部粮食储运局提出并归口。

本标准由北京市粮油食品检验所负责起草。

本标准主要起草人李志高、刘晓雯。