

团 体 标 准

T/HEBLX 0002—2021

燕赵好粮油 小麦粉

Yanzhao good grain & oil products - Wheat flour

2021 - 06 - 10 发布

2021 - 07 - 01 实施

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。

本文件由河北省粮食和物资储备局提出。

本文件由河北省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：河北省粮油质量检测中心、河北金沙河面业集团有限公司、中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司、五得利面粉集团有限公司、河北省五星面业有限公司、河北华龙农庄面粉有限公司、邯郸市粮油质检中心、邢台市粮油质检中心、河北黑马面粉有限公司、固安县参花面粉有限公司、河北省农林科学院粮油作物研究所、石家庄市农林科学研究院。

本文件主要起草人：裴瑞利、王磊、魏永杰、陶轶杰、张爱丽、马兴波、王超、张志茹、杨翔娣、易伟民、王振梅、李森瀑、王艳芬、赵文华、金利利、李岩、班进福、万媛媛、唐晓东。

燕赵好粮油 小麦粉

1 范围

本文件规定了燕赵好粮油 小麦粉术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输等要求。

本文件适用于以河北产小麦为主要原料加工而成的燕赵好粮油的食用商品小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5506.1 粮油检验 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 粮油检验 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 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法
- GB/T 5509 粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜仁麦及其粗粒粉 降落数值的测定 Hagberg Perten 法
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB/T 14611 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 直接发酵法
- GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性 吸水性和流变学特性的测定 粉质仪法
- GB/T 14614.4 小麦粉面团流变特性测定 吹泡仪法
- GB/T 14615 小麦粉 面团的物理特性 流变学特性的测定 拉伸仪法
- GB 17109 粮食销售包装
- GB/T 24303 粮油检验 小麦粉蛋糕烘焙品质试验 海绵蛋糕法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3202 面条用小麦粉
- LS/T 3203 饺子用小麦粉
- LS/T 3248 中国好粮油 小麦粉
- LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定方法 面筋指数法