

低筋小麦粉

Low gluten wheat flour

本标准适用于用软质小麦加工、提供作为生产饼干、糕点等低面筋食品的低筋小麦粉。

1 技术要求

1.1 低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)	≤ 24.0	
蛋白质 % (以干基计)	≤ 10.0	
灰分 % (以干基计)	≤ 0.60	≤ 0.80
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 %	≤ 14.0	
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, 一等低筋小麦粉对应特制一等小麦粉标准样品, 二等低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: 一批低筋小麦粉固有的综合气味和口味。