

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3204—1993
原 SB/T 10139—93

馒头用小麦粉

1993-03-23 发布

1993-10-01 实施

国家粮食局 发布

馒头用小麦粉

1 主题内容与适用范围

本标准规定了馒头用小麦粉的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以小麦为原料制成的供制作馒头及包子、花卷用的小麦粉。

2 引用标准

- GB 1351 小麦
- GB 2715 粮食卫生标准
- 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 5505 粮食、油料检验 灰分测定法
- GB 5506 粮食、油料检验 面筋测定法
- GB 5507 粮食、油料检验 粉类粗细度测定法
- GB 5508 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法
- GB 5509 粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 10361 谷物降落数值测定法
- GB 14614 小麦粉吸水量和面团揉合性能测定法 粉质仪法

3 技术要求

3.1 原料

应符合 GB 1351 的规定。

3.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的要求。

3.3 卫生指标

应符合 GB 2715 的规定。

表 1

项 目	精 制 级	普 通 级
水分, % \leq	14.0	
灰分(以干基计), % \leq	0.55	0.70
粗细度	全部通过 CB 36 号筛	
湿面筋, %	25.0~30.0	
粉质曲线稳定时间, min \geq	3.0	
降落数值, s \geq	250	
含砂量, % \leq	0.02	
磁性金属物, g/kg \leq	0.003	
气味	无异味	

4 试验方法

4.1 理化

- 4.1.1 水分:按 GB 5497 规定的方法测定。
 4.1.2 灰分:按 GB 5505 规定的方法测定。
 4.1.3 粗细度:按 GB 5507 规定的方法测定。
 4.1.4 湿面筋:按 GB 5506 规定的方法测定。
 4.1.5 粉质曲线稳定时间:按 GB 14614 规定的方法测定。
 4.1.6 降落数值:按 GB 10361 规定的方法测定。
 4.1.7 含砂量:按 GB 5508 规定的方法测定。
 4.1.8 磁性金属物:按 GB 5509 规定的方法测定。
 4.1.9 气味:按 GB 5492 规定的方法测定。

4.2 卫生

按 GB 5009.36 和 GB 2715 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

按 GB 5490 和 GB 5491 规定的方法抽样。

5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目包括 3.2 条全部项目。

5.4 例行检验

5.4.1 当原料、配比、加工设备、加工工艺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。

5.4.2 例行检验项目包括 3.1~3.3 条的全部项目。

5.5 判定规则

- 5.5.1 出厂检验时,理化指标中有一项不合格,产品应作降等处理。
- 5.5.2 例行检验时,理化指标中有一项不合格,应降等处理;卫生指标中有一项不合格,应判为不合格品。
- 5.5.3 初验不合格时,可加倍抽样复验,以复验结果为准。
- 5.5.4 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 包装

本产品可采用袋装和散装。

6.1.1 袋装用布袋、纸袋或塑料袋。包装净重 1~25 kg。

6.1.2 散装产品应存放在专用小麦粉容器(仓)中。

6.2 标志

销售包装标志应符合 GB 7718 的规定。

6.3 运输

6.3.1 袋装产品的运输器具应清洁、无污染,并有防尘、防雨雪设施。

6.3.2 散装产品应装入小麦粉散装专用运输车内,散装车应有装卸设施并符合卫生要求。

6.4 贮存

6.4.1 袋装产品应放在清洁、干燥、无污染的仓库中。

6.4.2 散装产品应放在散装仓中。

6.4.3 袋装、散装产品保质期不低于 3 个月。

附录 A
制品(馒头)制作与评分
(参考件)

A1 材料

A1.1 小麦粉。

A1.2 干酵母:燕牌,法国进口;或丹宝利,广东东莞糖厂酵母分厂生产。

A2 仪器设备

A2.1 恒温箱:可控 $(38\pm 0.1)^{\circ}\text{C}$ 。

A2.2 天平:感量 0.5 g;0.1 g。

A2.3 千分尺。

A2.4 量筒:50 mL。

A2.5 体积测定仪:美国 National Mfg. Co. 。

A3 操作步骤

A3.1 制作:称取 100 g 小麦粉,加入含有 1 g 干酵母的温水(38°C)约 48 mL,用玻璃棒或筷子混合成面团后,手工揉 3 min,于 38°C 恒温箱中醒发 1 h,取出再揉 3 min 成型。在室温放置 15 min,放入已煮沸并垫有纱布的铝蒸锅屉上蒸 20 min(冒气起计时)。取出,盖上干纱布冷却 40~60 min。

A3.2 测量:将冷却后的馒头用天平称重,用千分尺量高,体积仪测量体积,计算比容。

A4 馒头质量评分

A4.1 评分项目及分数分配如下:

总分:100 分;

外部 35 分,其中:比容 20 分,外观形状 15 分;

内部 65 分,其中:色泽 10 分,结构 15 分,弹韧性 20 分,粘性 15 分,气味 5 分。

A4.2 馒头评分方法和标准:将测量后的馒头切成数块,品尝小组由 4~5 人经训练并有经验的人员组成,按表 A1 内容逐项品尝打分。

表 A1 评分项目和标准表

项 目	满分	评 分 标 准
外部 (35分)	体积,mL	计算比容
	高,cm	外观形状评分依据之一(6.5 cm 以下酌情减分)
	重量,g	计算比容
	比容,mL/g	20 2.30 mL/g 为满分,每少 0.1 扣 1 分
	外观形状	15 表皮光滑,对称,挺:12.1~15分;中等:9.1~12分;表皮粗糙,有硬块,形状不对称:1~9分
内部 (65分)	色泽	10 白、乳白、奶白:8.1~10分;中等:6.1~8分;发灰、发暗:1~6分
	结构	15 纵剖面气孔小均匀:12.1~15分;中等 9.1~12分;气孔大而不均匀 1~9分
	弹韧性	20 用手指按复原性好,有咬劲:16.1~20分;中等:12.1~16分;复原性、咬劲均差:1~12分
	粘牙	15 咀嚼爽口不粘牙:12.1~15分;中等:9.1~12分;咀嚼不爽口、发粘:1~9分
	气味	5 具麦清香、无异味:4.1~5分;中等:3.1~4分;有异味 1~3分
总 分	100	

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由商业部谷物油脂化学研究所负责起草。

本标准主要起草人周卫。