

DB 3406

淮北市地方标准

DB 3406/T 018—2023

专用小麦粉加工技术规程

Technology specification for processing wheat flour

2023 - 12 - 25 发布

2024 - 01 - 25 实施

淮北市市场监督管理局 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由淮北市市场监督管理局提出

本文件由淮北市农业农村局归口。

本文件起草单位：安徽昊晨食品股份有限公司、安徽皖雪食品股份有限公司、中绍宣标准科技集团有限公司。

本文件主要起草人：赵中华、刘瞳、尤国安、孙超、王清伟、李文锦。

专用小麦粉加工技术规程

1 范围

本文件规定了专用小麦粉加工的术语和定义、加工基本条件、工艺流程、加工技术要求、记录。
本文件适用于饺子粉、馒头粉、面条粉等蒸煮类专门用途的小麦粉加工。

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 1351 小麦

GB/T 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17109 粮食销售包装

LS/T 3202 面条用小麦粉

LS/T 3203 饺子用小麦粉

LS/T 3204 馒头用小麦粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

专用小麦粉

有专门用途的，能满足各类食品不同品种的品质需求和加工工艺要求专用的面粉。

3.2

初清设备

包括振动筛、风选器、比重去石机、磁选器、除尘器。

4 加工基本要求

4.1 生产场所

应符合GB 14881 的规定。

4.2 加工卫生

应符合GB 13122 的规定。

4.3 设施设备要求

4.3.1 宜包括振动筛、风选器、比重去石机、磁选器、磨粉机、高方平筛、清粉机、刷麦抛光机、除尘器、计量设备、封口设备。

4.3.2 加工设备中与被加工原料直接接触的零部件材料应选用无毒、无害、无污染材料。

4.3.3 加工设备与被加工原料接触部位不应有漏、渗油现象。

4.3.4 仓库应配备库温粮温监测、通风和温湿度调控、虫鼠鸟害防控等设施。

4.3.5 外溢粉尘的部位应安装粉尘控制装置。

4.4 原辅料要求

4.4.1 小麦

应符合 GB 1351 的要求。

4.4.2 水

应符合 GB/T 5749 的要求。

5 专用小麦粉质量指标

专用小麦粉质量见表1所示。

表1 专用小麦粉质量指标

项目	面条用小麦粉		饺子用小麦粉		馒头用小麦粉	
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级
水分≤，%	14.5		14.5		14.0	
灰分≤，%	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70
湿面筋，%	28	26	28～32		25～30	
粉质曲线稳定时间≥，min	4.0	3.0	3.5		3.0	
磁性金属物≤，g/kg	0.003					
气味	无异味					

6 加工技术要求

6.1 初清理

原料经初清设备去杂、筛选、去石后,使麦粒中杂质总量≤1%,磁性金属物≤0.005%。

6.2 润麦

小麦润麦冬季水分含量控制在15%左右，润麦时间不低于24小时，水温为常温，其他季节水分含量控制在15.5%左右，润麦时间不低于16小时。

6.3 入仓

润麦后的麦粒进入生产线上的过渡仓暂时储存，储存时间不宜超过3h。

6.4 分级

用振动筛将不可通过3mm孔径的过大麦粒和杂质去除。

6.5 去杂

进一步用磁选器、比重去石机、风选器去除麦粒多余杂质。

6.6 磨粉

去杂后的麦粒进入磨粉机进行研磨，用振动筛去除小麦麸皮。

6.7 粉渣分离

用刷麦抛光机除去未研磨充分的麦粒及碎渣。

6.8 细度分级

用多组高方平筛对分离后的小麦粉进行细度分级。

6.9 分级制粉

共有三组不同孔径的分级筛，分别是可通过筛网孔径为1.030mm的小麦粉、可通过筛网孔径为0.475mm的小麦粉以及可通过筛网孔径为0.28mm及以下的小麦粉。按照不同细度小麦粉进入其他三组不同间隙的磨粉机进行分级和循环研磨制粉。

6.10 配粉

按表2中的要求添加高筋度小麦粉进行混合配粉以达到对用途小麦粉要求的质量标准。

表2 专用小麦粉配粉含量

项目	馒头用小麦粉	面条用小麦粉	饺子用小麦粉
高筋度小麦粉添加量	30%~40%	40%~60%	60%~70%

6.11 定量包装

6.11.1 包装材料、容器应符合 GB/T 17109 的规定。

6.11.2 按需求定量包装封口。

7 记录

- 7.1 原料、生产加工的关键控制点应有记录，原始记录格式规范，填写认真、字迹清晰。
 - 7.2 各项原始记录应按规定保存不少于 2 年。
-