

ICS 67.060
B 22

DB42

湖 北 省 地 方 标 准

DB42/T 229—2002
代替DB/4200X11004-1988

精制小麦粉

Refube flour

2002-12-09 发布

2002-12-20 实施

湖北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准代替DB/4200X11004-1988《小麦粉——粉制粉》。

本标准与 DB/4200X11004-1988 相比主要变化如下：

- 规范了标准的结构和编写；
- 纠正了不规范的符号、单位和文字。

本标准由湖北省粮食局提出并归口。

本标准起草单位：湖北省粮油食品质量监测站、湖北金华麦面集团负责起草。

本标准主要起草人：余敦年、熊宁、王志明、张志强、李培胜。

本标准于 1991 年首次发布，2001 年 12 月第一次修订。

精制小麦粉

1 范围

本标准规定了精制小麦粉的术语和定义、要求、检验方法、包装、运输、贮存。
本标准适用于精制小麦粉的生产、销售、运输和贮存。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1355 小麦粉
- GB 5491 粮食、油料检验扦样分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5497 粮食、油料检验水分测定法
- GB/T 5504 粮食、油料检验小麦粉加工精度检验法
- GB/T 5505 粮食、油料检验灰分测定法
- GB/T 5506 粮食、油料检验面筋测定法
- GB/T 5507 粮食、油料检验粉类粗细度测定法
- 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/T 5510 粮食、油料检验脂肪酸值测定法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

加工精度

小麦粉的粉色和麸星。粉色指小麦粉的颜色；麸星指小麦粉中含有的粉状麸屑。

3.2

灰分

小麦粉经高温灼烧灰化后的残留物。

3.3

粗细度

小麦粉粗细的程度。

3.4

面筋质

小麦粉面团经水反复揉洗后形成网络状物体，主要成分是麦胶蛋白和麦谷蛋白。

3.5

含砂量

小麦粉中含有细砂的重量。

3.6

磁性金属物

小麦粉中含有磁性金属物的重量。

3.7

脂肪酸值

中和 100g 小麦粉中游离脂肪酸所需要氢氧化钾的毫克数。

3.8

气味、口味

小麦粉固有气味、口味。

4 要求

4.1 产品规格见表 1。

表1

项 目	指 标
加工精度	粉色、麸星优于国家特制一等粉标准样品
灰分（干物质计） %	≤0.60
粗细度 %	全部通过 CB36 号筛，留存 CB42 号筛不超过 5.0%
面筋质（湿基计） %	≥27.0
含砂量 %	≤0.02
磁性金属物 g/kg	≤0.003
水分 %	≤14.5
脂肪酸值 mgKOH/100g	≤60
气味、口味	正常

4.2 卫生指标应符合国家有关规定。

5 检验方法

5.1 样品扦取与分样

按照 GB 5491 执行。

5.2 气味、口味鉴定

按照GB/T 5492执行。

5.3 水分测定

按照GB/T 5497执行。

5.4 加工精度检验

按照GB/T 5504执行。

5.5 灰分检验

按照GB5505执行。

5.6 面筋质检验

按照 GB/T 5506 执行。

5.7 粗细度检验

按照 GB/T 5507 执行。

5.8 含砂量检验

按照GB/T 5508执行。

5.9 磁性金属物检验

按照 GB/T 5509 执行。

5.10 脂肪酸值测定

按照 GB/T 5510 执行。

5.11 卫生检验

按照国家有关规定执行。

6 包装、运输、贮存

按照国家有关规定执行。
