

ICS XXX
CCS XXX

团 体 标 准

T/CCOA XXX—XXXX

饅餅专用小麦粉

Wheat flour for naan bread

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 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。

本文件由中国粮油学会提出并归口。

本文件起草单位：中粮营养健康研究院有限公司、中粮八一面业（呼图壁）有限公司、中国农业科学院农产品加工研究所、乌鲁木齐馕掌门食品有限公司、新疆天山面粉（集团）有限责任公司、新疆疆小馕食品有限公司、新疆农业大学。

本文件主要起草人：邹美丽、韩妙珍、郭子璇、张春江、茹春雷、王华、王晓庆、冯作山、谢天。

饅餅專用小麥粉

1 范围

本文件规定了饅餅專用小麥粉的术语和定义、产品分类、质量指标、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等规定。

本文件适用于饅餅專用小麥粉的生产、检验和销售等。

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 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5506.2	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	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
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/T 14614	粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法
GB/T 14615	粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 拉伸仪法
GB/T 17109	粮食销售包装
GB/T 24905	粮食包装 小麦粉袋
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 22515和GB/T 26631界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

饅餅 Naan bread

以小麦粉、杂粮粉的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、食用植物油、乳及乳制品、鲜蛋及其制品、蔬菜、水果干制品、坚果仁及籽类、果酱、辣椒酱、香辛料等辅料，经和面、发酵或不发酵、成型、烘烤、冷却、包装等工序制成的面制品。

3.2

饅餅專用小麥粉 Wheat flour for naan bread

以小麦为原料，借助一定的设备将经过清理、调制后的净麦加工成符合国家标准及应用需要的饅餅專用小麥粉。

4 质量要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦：应符合GB 1351、GB 2715的规定。

4.1.2 添加剂：应符合GB 2760 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	白色或淡黄色
气味及滋味	正常（具有小麦粉固有的气味，无异味异嗅）
组织状态	粉末状

4.3 质量要求

应符合表2要求。

表 2 质量要求

项目	质量指标	
	优质级	普通级
灰分g/100g(以干基计) ≤	0.6	0.8
湿面筋% ≥	30	26
吸水率，%	54.0-68.0	
稳定时间，min ≤	11	3.5
12min弱化度，BU ≤	90	110
135min抗张力，EU ≤	600	300
135min延展性，mm ≤	190	145

5 净含量要求

应符合JJF 1070和国家相关规定。

6 生产过程中的卫生要求

应符合GB 13122的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按GB/T 5492规定的方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 灰分

按GB 5009.4规定的方法检验。

7.2.2 湿面筋

按GB/T 5506.2规定的方法检验。

7.2.3 磁性金属物

按GB/T 5509规定的方法检验。

7.2.4 吸水率、稳定时间、12 min 弱化度

按GB/T 14614规定的方法检验

7.2.5 135 min 抗张力、135 min 延展性

按GB/T 14615规定的方法检验。

7.3 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 产品批次

同原料、同工艺、同生产订单加工的同种产品为一批。

8.2 抽样量

按每批产品中随机抽取样品（总净含量不少于2000g）。样品分为2份，1份用作检验，1份留样备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官、灰分、湿面筋、吸水率、稳定时间、12 min 弱化度、135 min 抗张力、135 min 延展性。

8.4 型式检验

型式检验的项目为4-6中的所有项目，正常情况下每半年检验1次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产 3 个月以上再生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

8.5 判定规则

验结果全部合格时，判定整批产品合格。

检验项目若有不符合本文件，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验结果中仍有一项不符合本文件，判定整批产品为不合格品。

9 标签、包装、运输和贮存

9.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 和GB/T 24905的规定。若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密标签。

9.1.1 包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 凡是使用本文件的产品，应按本文件规定的名称。

9.2 运输和贮存

9.2.1 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

9.2.2 产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒物质、有害物质或水分较高的物质混贮。

9.2.3 产品在规定的包装、运输和贮存条件下的保质期不应低于 6 个月。

附录 A
(规范性)

制品（饅餅）制作与评分

A.1 试验方法

A.1.1 饅（餅）配方（见表 A1）

表 A1

组分	小麦粉	水	即发干酵母	食盐
配比，%	200g	适量	1.5g	3g

A.1.2 工艺

把小麦粉（过筛）、水、酵母、食盐导入和面机中，105 r/min 搅拌 2.5 分钟成团，放在湿度 75-80%，温度 30±1℃的醒发箱中发酵 20 min，揉压成饅餅的形状，再次放入湿度 75-80%，温度 30±1℃的醒发箱中发酵 15min，最后放入上下温度 200℃的烤箱中焙烤 30 min，出炉后即為饅餅

A.1.3 操作

A.1.3.1 配料

- a. 小麦粉以 14.0%湿基计重；
- b. 生产用水应符合 GB5749 的规定；
- c. 食盐应符合 GB2721 的规定
- d. 即发干酵母应符合 GB/T20886 的规定

A.1.3.2 方法

A.1.3.2.1 食盐溶液配制：称取 3 g 食盐，加入 25 mL 蒸馏水中，待用。

A.1.3.2.2 酵母水溶液的配制：称取 1.5 g 即发干酵母粉，加入 40 mL 蒸馏水中，待用。

A.1.3.2.3 称样：按照配方表比例准确称取小麦粉，放入和面机面钵中。

A.1.3.2.4 和面：量取食盐溶液、酵母水溶液、适量蒸馏水（称量 45-55 mL，根据面团吸水状况进行调整），放入面钵中，和面机转速 105 r/min，搅拌 2.5 min。

A.1.3.2.5 发酵：将和好的面团，从面钵中取出，平均分成两等份，用手揉圆面团，使其光面向上，放入湿度为 75-80%，温度为 30±1℃的醒发箱，醒发 20 min。

A.1.3.2.6 揉压：取出面团，分别在压片机面滚间距 0.8、0.5、0.3 cm 处滚压面团 4 次、3 次、3 次，以排除面团中的气泡。

A.1.3.2.7 成型：将滚压后的面团，手揉 20 次，揉成圆形面团后，擀面杖擀成圆饼，用手掌将圆

饼整型成中间薄四周厚的凹型圆饼，中间直径为 8 cm，（饼）边缘宽度 2.0 cm，厚度 2.0 cm。

A.1.3.2.8 醒发：醒发钵底部刷植物油，将成型后的（饼）放入湿度为 75-80%，温度为 30±1 °C 的醒发箱内，醒发 15 min。

A.1.3.2.9 烘烤：醒发结束后，饅（饼）表面刷油，用饅针在饅（饼）凹面处扎出均匀花纹后，立即放入烤箱烘烤，烤箱上、下温度为 200 °C，烘烤 30 min。饅（饼）入炉前，先在炉内喷蒸汽或放一小盒清水，以调节炉内湿度。

A.2 结果与评分

A.2.1 饅（饼）重量、体积

饅（饼）出炉 15 min 后称其质量。用菜籽置换法测定体积。

A.2.2 饅（饼）外部与内部特征评价

饅（饼）在室温下冷却后，对饅（饼）外部和内部特征进行感官评定。

A.2.3 饅（饼）烘烤品质评分

饅（饼）的评分项目包括：饅（饼）质量、饅（饼）体积、饅（饼）外观、饅（饼）芯质地、饅（饼）芯纹理结构和饅（饼）食味。

A.2.3.1 饅（饼）比容（20 分）

饅（饼）比容大于或等于 2.8 分得满分 20 分，比容每下降 0.1 扣 1 分。

$$\lambda = \frac{V}{M}$$

式中：

λ —饅（饼）比容得分；

V —饅（饼）体积测定值，单位为毫升（mL）；

m —饅（饼）质量测定值，单位为克（g）；

A.2.3.2 饅（饼）外观（15 分）

A.2.3.2.1 饅（饼）表皮色泽正常，饅（饼）边缘隆起均匀且明显，得满分 15 分；

A.2.3.2.2 饅（饼）表皮色泽正常，饅（饼）边缘隆起均匀、隆起高度中等，得 11-14 分。

A.2.3.2.3 饅（饼）表皮色泽正常，饅（饼）边缘隆起均匀、边缘隆起不明显，得 6-10 分；

A.2.3.2.4 饅（饼）表皮色泽正常，饅（饼）边缘隆起不均匀、边缘隆起不明显，得 1-5 分；

A.2.3.2.5 饅（饼）表皮色泽不正常，饅（饼）边缘隆起不均匀、边缘隆起不明显，得 0 分。

A.2.3.3 饅（饼）气味（15 分）

A.2.3.3.1 饅（饼）具有正常烘烤麦香味，得 15 分；

A. 2. 3. 3. 2 饅（餅）氣味平淡，无香味，得 11-14 分；

A. 2. 3. 3. 3 饅（餅）有轻微异味，得 6-10 分；

A. 2. 3. 3. 4 饅（餅）有明显异味，得 1-5 分；

A. 2. 3. 3. 5 饅（餅）有严重异味，得 0 分。

A. 2. 3. 4 饅（餅）芯色泽（5 分）

A. 2. 3. 4. 1 饅（餅）芯乳黄、乳白色得 3-5 分；

A. 2. 3. 4. 2 饅（餅）芯发黑、发灰色得 1-2 分。

A. 2. 3. 5 饅（餅）芯质地（10 分）

A. 2. 3. 5. 1 饅（餅）芯很酥松，不粘牙，得满分 10 分；

A. 2. 3. 5. 2 饅（餅）芯较酥松，轻微粘牙，得 4-9 分；

A. 2. 3. 5. 3 饅（餅）芯不酥松，粘牙，得 1-3 分。

A. 2. 3. 6 饅（餅）纹理结构（20 分）

A. 2. 3. 6. 1 饅（餅）芯纹理结构均匀，气孔细密，得满分 20 分；

A. 2. 3. 6. 2 饅（餅）芯纹理结构极不均匀，气孔大大小小，大孔很多，得最低分为 5 分；

A. 2. 3. 6. 3 饅（餅）芯纹理结构介于 A. 2. 3. 6. 1- A. 2. 3. 6. 2 之间，得分为 6-19 分；

A. 2. 3. 7 饅（餅）食味（15 分）

A. 2. 3. 7. 1 饅（餅）正小麦固有的香味，得 15 分。

A. 2. 3. 7. 2 饅（餅）滋味平淡，得 6-14 分。

A. 2. 3. 7. 3 饅（餅）有异味，得1-5分。
