

# 中国粮油学会团体标准

## 《饅饼专用小麦粉》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草组

2026年8月

# 《饅餅专用小麦粉》编制说明

1. 工作简况（包括任务来源、协作单位、主要工作过程、标准主要起草人及其所做的工作等）

## 1.1 任务来源

### 1.1.1 标准下达计划

本标准由中国粮油学会提出，由全国粮油标准化技术委员会（SAT/TC 270）归口。具体任务来自中国粮油学会 2021 年公告（中粮油学发[2021]93 号）《关于发布中国粮油学会 2021 年第二批团体标准立项公告的通知》中编号为 15 的《饅餅专用小麦粉》。

第一起草单位为中粮营养健康研究院有限公司。其他意向参与起草单位包括中粮八一面业（呼图壁）有限公司、中国农业科学院农产品加工研究所、乌鲁木齐饅掌门食品有限公司、新疆天山面粉（集团）有限责任公司、新疆疆小饅食品有限公司、新疆农业大学。

表 1 标准起草人员及分工

| 序号 | 姓名  | 单位               | 分工                       |
|----|-----|------------------|--------------------------|
| 1  | 邹美丽 | 中粮营养健康研究院有限公司    | 1 范围；4 质量指标；             |
| 2  | 郭子璇 | 中粮营养健康研究院有限公司    | 2 规范性引用文件；3 术语和定义；4 质量指标 |
| 3  | 谢天  | 中粮营养健康研究院有限公司    | 4 质量指标                   |
| 4  | 韩妙珍 | 中粮八一面业（呼图壁）有限公司  | 4 质量指标                   |
| 5  | 张春江 | 中国农业科学院农产品加工研究所  | 7 检验方法； 8 检验规则           |
| 6  | 茹春雷 | 乌鲁木齐饅掌门食品有限公司    | 5 净含量要求；7 检验方法； 8 检验规则   |
| 7  | 王华  | 新疆天山面粉（集团）有限责任公司 | 4 质量指标                   |
| 8  | 王晓庆 | 新疆疆小饅食品有限公司      | 7 检验方法； 8 检验规则           |
| 9  | 冯作山 | 新疆农业大学           | 9 标签、包装、运输和贮存            |

### 1.1.2 标准计划项目调整

无。

### 1.1.3 标准制修订的背景、必要性和重要意义

新疆馕饼是新疆的一种传统的烤制面食，口感焦酥，老少皆宜。“新疆馕饼”已成为亚欧博览会等国际经济贸易交流展会上的亮点，深受国内外客商青睐，逐渐成为越来越多国内外消费者所喜爱的烘烤美食。馕饼专用小麦粉的品质波动极大影响了馕饼品质，制约了地方传统特色面制品的进一步发展。为保证馕饼品质的稳定性，其专用小麦粉的标准有待进一步明确。

## 1.2 协作单位

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。

## 1.3 主要工作过程

2021年12月，中国粮油学会发布《关于发布中国粮油学会2021年第二批团体标准立项公告的通知》，本标准获得立项，牵头单位为中粮营养健康研究院有限公司，为了更好地完成标准编制工作，组成了由7家单位共同参与的标准起草组。起草组成员来自长期开展面制品加工研究的高校和科研院所、馕饼生产企业和粮食加工企业等单位，专业覆盖粮油加工研究、小麦粉品质检测、粮食干燥、研磨、企业管理等领域。2022年1月28日，起草组成员经过协商和讨论，对标准编制内容进行了分工，确定了工作计划和标准实施方案。

2022年2月-4月，起草组在广泛调研和查阅国内外文献资料的基础上，形成初步的编制大纲。

2022年5月—2026年7月，起草组在充分调研国内专用粉相关标准、国内各企业和高校学者的研究进展的基础上，确定影响馕饼品质的专用粉关键指标，广泛收集相关检测数据，确定了本标准的技术框架和主要内容，完成标准征求意见稿。

## 2. 标准的主要内容及编制论据

2.1 标准内容

（一）本标准的主要内容

本标准饅饼专用小麦粉的调研,规定了饅饼专用小麦粉的术语和定义、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。

本文件适用于饅饼专用小麦粉的生产、检验和销售等。

饅饼专用小麦粉规范团体标准其主要内容包括:

（1）封面

（2）前言

（3）标准主体内容：范围、规范性引用文件、术语和定义、生产技术要求、包装、储存和运输。。

（二）关于饅饼专用小麦粉的术语和定义

本标准的术语和定义参照了 GB/T 22515 《粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品》和 DBS65 《食品安全地方标准 饅》。

“饅饼”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、包装等工序制成的饅。

“饅饼专用小麦粉”指以小麦为原料,借助一定的工艺和设备将经过清理、调制后的净麦加工成符合国家标准及应用需要的制饅专用小麦粉。

（三）饅饼专用粉小麦粉的质量指标

1. 原辅料要求

原料应符合 GB 1351 《小麦》、GB2715 《食品安全国家标准 粮食》的要求; 添加剂应符合和 GB2760 《食品添加剂国家标准》。

2. 感官要求应符合表 2 要求。

表 2 感官要求

| 项目 | 指标 |
|----|----|
|----|----|

| 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                  |

### 3. 质量要求

饅饼专用小麦质量项目应符合表 3 要求。

表 3 饅饼专用小麦粉质量要求

| 项目              | 质量指标    |       |
|-----------------|---------|-------|
|                 | 优质级     | 普通级   |
| 灰分 g/100g(以干基计) | < 0.6   | ≥ 0.6 |
| 湿面筋%            | ≥ 30    | ≥ 26  |
| 吸水率，%           | > 60    | ≤ 60  |
| 稳定时间，min        | 3.5-11  | ≤ 3.5 |
| 12min 弱化度，BU    | < 90    | ≥ 90  |
| 135min 抗张力，EU   | 300-600 | ≤ 300 |
| 135min 延展性，mm   | 145-190 | ≤ 145 |

#### （四）饅饼专用小麦粉的检验方法

1. 感官要求按 GB/T 5492 规定的方法测定。

2. 理化指标

2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

2.2 灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

2.3 湿面筋按 GB/T 5506.2 规定的方法测定。

2.4 含砂量按 GB/T 5508 规定的方法测定。

2.5 磁性金属物按 GB/T 5509 规定的方法测定。

2.6 吸水率、稳定时间、12 min 弱化度按 GB/T 14614 规定的方法测定。

定

2.7 135 min 抗张力、135 min 延展性按 GB/T 14615 规定的方法测定。

3. 净含量按 JJF 1070 中规定的方法检验。

#### (五) 饅饼专用粉小麦粉的检验规则

##### 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。

##### 2. 抽样量

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

##### 3. 出厂检验

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。

3.2 出厂检验项目为感官、水分、灰分、湿面筋、磁性金属物、含砂量、吸水率、稳定时间、12 min 弱化度、135 min 抗张力、135 min 延展性。

##### 4. 型式检验

型式检验的项目为（三）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。

##### 5. 判定规则

5.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

5.2 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。

## （六）标签、包装、运输和贮存

### 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。

包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

凡是使用本文件的产品，应按本文件规定的名称。

### 2. 运输和贮存

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。

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。

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。

## 2.2 标准主要内容的确定依据

馕饼是新疆地区最受欢迎的主食之一。近年来新疆馕饼发展迅猛，馕饼龙头企业发挥市场优势和产业带动作用，发展“电商+实体”营销模式，不断拓展和完善销售网络，建立与学校、园区、企业等直供配送体系，推动大小商超经营实体、线上线下销售一体发力，构建了本地市场、内地市场、周边国家市场全方位、多元化的销售网络。馕饼企业不只在新疆迅速扩张，全国很多省市也开始有了自己的馕饼加工门店。

馕饼专用小麦粉的品质波动极大影响了馕饼品质，制约了地方传统特色面制品的进一步发展。为保证馕饼品质的稳定性，其专用小麦粉的标准有待进一步明确。根据各企业加工馕饼粉和高校学者研究馕饼的经验，发现影响馕饼品质的指标主要有灰分、面筋含量、面粉粉质与拉伸特性，其中灰分主要影响馕饼的色泽和口感硬度，面筋含量影响馕饼的口感硬度，吸水率影响馕饼的出品率，稳定时间和 12 min 弱化度与馕饼面团的耐搅打能力有关，135 min 延展性和最大抗张影响馕饼的回缩程度进而影响馕

饼的外观。依据国标规定的相关方法对从市场采集的 72 款饅饼小麦粉进行检测，结果如下表 4 所示。

表4 市售饅饼小麦粉质量指标情况

| 编号 | 灰分%  | 湿面筋% | 吸水率% | 稳定时间min | 12min弱化度EU | 135min 延伸性mm | 135min最大抗张EU |
|----|------|------|------|---------|------------|--------------|--------------|
| 01 | 0.58 | 32.3 | 66.3 | 5.80    | 94         | 165          | 347          |
| 02 | 0.54 | 28.9 | 63   | 2.37    | 78         | 129          | 700          |
| 03 | 0.53 | 31.8 | 64.1 | 8.52    | 119        | 167          | 489          |
| 04 | 0.53 | 31.3 | 64   | 10.42   | 68         | 148          | 518          |
| 05 | 0.52 | 29.2 | 64.1 | 9.67    | 52         | 144          | 560          |
| 06 | 0.51 | 31   | 64.3 | 4.37    | 68         | 148          | 388          |
| 07 | 0.56 | 31.2 | 60.4 | 9.48    | 45         | 147          | 496          |
| 08 | 0.55 | 32   | 61.5 | 8.38    | 65         | 152          | 552          |
| 09 | 0.55 | 31.5 | 58.3 | 8.68    | 55         | 153          | 458          |
| 10 | 0.53 | 29.6 | 57.5 | 13.17   | 35         | 146          | 644          |
| 11 | 0.53 | 29.4 | 57.4 | 11.68   | 40         | 147          | 586          |
| 12 | 0.53 | 32   | 59.6 | 8.02    | 58         | 146          | 547          |
| 13 | 0.54 | 31.7 | 63.7 | 6.12    | 66         | 162          | 533          |
| 14 | 0.53 | 33.4 | 56.8 | 10.78   | 63         | 152          | 508          |
| 15 | 0.5  | 30.7 | 59.1 | 9.3     | 58         | 162          | 452          |
| 16 | 0.42 | 31.4 | 59.6 | 19.02   | 28         | 142          | 538          |
| 17 | 0.57 | 36.0 | 60.8 | 3.40    | 159        | 184          | 499          |
| 18 | 0.47 | 32.4 | 60.6 | 7.83    | 60         | 146          | 578          |
| 19 | 0.55 | 31.4 | 61.5 | 9.26    | 52         | 149          | 473          |
| 20 | 0.61 | 33.8 | 60.1 | 5.21    | 98         | 192          | 375          |
| 21 | 0.5  | 31.8 | 61.7 | 8.98    | 92         | 165          | 467          |
| 22 | 0.53 | 32.1 | 58.9 | 6.35    | 73         | 155          | 438          |
| 23 | 0.53 | 32.3 | 60.9 | 13.37   | 89         | 150          | 577          |
| 24 | 0.51 | 30.8 | 63.0 | 9.17    | 62         | 143          | 458          |
| 25 | 0.53 | 28.4 | 57.4 | 11.68   | 60         | 147          | 586          |
| 26 | 0.56 | 31.2 | 60.4 | 9.48    | 95         | 147          | 496          |
| 27 | 0.55 | 32.0 | 61.5 | 8.38    | 65         | 152          | 552          |
| 28 | 0.49 | 30.9 | 62.8 | 8.48    | 51         | 160          | 532          |
| 29 | 0.53 | 29.6 | 57.5 | 13.17   | 35         | 146          | 644          |
| 30 | 0.55 | 31.5 | 58.3 | 8.68    | 55         | 153          | 458          |
| 31 | 0.52 | 30.4 | 61.8 | 8.63    | 113        | 153          | 442          |
| 32 | 0.55 | 30.7 | 61.4 | 8.72    | 81         | 167          | 454          |
| 33 | 0.57 | 31.2 | 58.9 | 11.80   | 42         | 139          | 605          |
| 34 | 0.54 | 30.5 | 64.5 | 8.38    | 63         | 149          | 517          |
| 35 | 0.55 | 31.4 | 54.6 | 15.35   | 92         | 162          | 517          |
| 36 | 0.52 | 28.5 | 65.3 | 0.22    | 50         | 145          | 577          |
| 37 | 0.50 | 28.8 | 64.3 | 10.87   | 84         | 141          | 628          |
| 38 | 0.52 | 28.5 | 65.3 | 0.22    | 60         | 145          | 577          |



|    |      |      |      |       |     |     |     |
|----|------|------|------|-------|-----|-----|-----|
| 39 | 0.48 | 30.8 | 64.5 | 9.95  | 54  | 149 | 468 |
| 40 | 0.52 | 29.5 | 64.4 | 9.37  | 58  | 149 | 421 |
| 41 | 0.49 | 31.2 | 65.7 | 9.48  | 52  | 144 | 482 |
| 42 | 0.52 | 31.3 | 64.8 | 10.60 | 42  | 148 | 519 |
| 43 | 0.49 | 29.6 | 64.2 | 9.47  | 66  | 143 | 493 |
| 44 | 0.51 | 30.6 | 64.6 | 9.30  | 46  | 143 | 460 |
| 45 | 0.53 | 30.6 | 64.4 | 8.18  | 62  | 156 | 434 |
| 46 | 0.46 | 32.2 | 62.5 | 10.60 | 46  | 149 | 500 |
| 47 | 0.48 | 32.8 | 63.3 | 9.63  | 57  | 146 | 440 |
| 48 | 0.49 | 30.9 | 63.1 | 9.45  | 55  | 148 | 508 |
| 49 | 0.55 | 31.6 | 62.2 | 10.88 | 51  | 150 | 525 |
| 50 | 0.47 | 32.8 | 62.0 | 12.95 | 36  | 156 | 557 |
| 51 | 0.49 | 26.5 | 63.0 | 10.28 | 50  | 140 | 563 |
| 52 | 0.48 | 31.8 | 62.6 | 11.37 | 46  | 152 | 488 |
| 53 | 0.64 | 33.4 | 59.1 | 7.48  | 59  | 168 | 516 |
| 54 | 0.6  | 31.7 | 59.8 | 5.47  | 88  | 159 | 516 |
| 55 | 0.78 | 35.3 | 63.9 | 2.05  | 89  | 165 | 499 |
| 56 | 0.8  | 37.9 | 64   | 6.10  | 80  | 152 | 319 |
| 57 | 0.82 | 38.3 | 67.5 | 2.60  | 160 | 146 | 207 |
| 58 | 0.81 | 43.7 | 62.9 | 3.80  | 110 | 146 | 316 |
| 59 | 0.82 | 38   | 66   | 3.77  | 92  | 181 | 458 |
| 60 | 0.83 | 39.5 | 65.1 | 3.83  | 91  | 183 | 496 |
| 61 | 0.82 | 36   | 59.7 | 4.30  | 171 | 129 | 113 |
| 62 | 0.8  | 37.2 | 62.9 | 4.32  | 90  | 176 | 424 |
| 63 | 0.76 | 36.3 | 66.7 | 4.35  | 85  | 178 | 466 |
| 64 | 0.83 | 32.7 | 62.8 | 4.60  | 85  | 172 | 466 |
| 65 | 0.67 | 33.7 | 59.4 | 4.96  | 182 | 157 | 120 |
| 66 | 0.8  | 36.1 | 63   | 5.18  | 65  | 169 | 616 |
| 67 | 0.73 | 35.1 | 61.8 | 6.83  | 60  | 138 | 354 |
| 68 | 0.82 | 33.7 | 63.6 | 3.88  | 88  | 159 | 392 |
| 69 | 0.82 | 37.5 | 61.5 | 4.60  | 101 | 167 | 326 |
| 70 | 0.77 | 34.8 | 61.1 | 4.73  | 73  | 182 | 362 |
| 71 | 0.77 | 34.2 | 63.3 | 6.02  | 59  | 139 | 395 |
| 72 | 0.78 | 35.9 | 58.5 | 6.28  | 70  | 150 | 466 |

对上述 72 款面粉的数据进行处理，并联合饅饼加工企业技术人员和饅饼粉的科研人员对指标进行分析和讨论，结果如下：

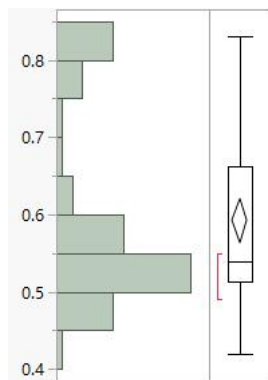


图 1 灰分含量的数据分布

表 5 灰分含量的分位数

| 分位数     | 灰分 (%) |
|---------|--------|
| 100.00% | 0.83   |
| 99.50%  | 0.83   |
| 97.50%  | 0.83   |
| 90.00%  | 0.817  |
| 75.00%  | 0.6625 |
| 50.00%  | 0.54   |
| 25.00%  | 0.5125 |
| 10.00%  | 0.483  |
| 2.50%   | 0.453  |
| 0.50%   | 0.42   |
| 0.00%   | 0.42   |

图 1、表 5 是对饅餅粉的灰分含量进行数据分布处理后的结果，通过文献查阅以及饅餅制作经验，发现小麦粉的灰分越高，颜色越深，饅餅评分越低。经过讨论，把囊括 75%的灰分指标作为界限，即优质饅餅专用小麦粉的灰分在 0.4-0.67%之间，普通级的饅餅专用小麦粉的灰分 $\geq 0.67\%$ 。

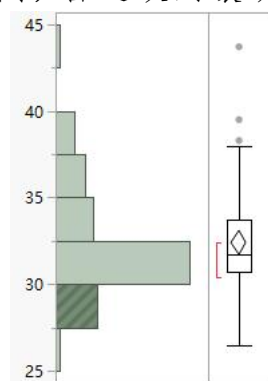


图 2 湿面筋含量的数据分布

表 6 湿面筋含量的分位数

| 分位数     | 湿面筋 (%) |
|---------|---------|
| 100.00% | 43.7    |
| 99.50%  | 43.7    |
| 97.50%  | 40.235  |
| 90.00%  | 36.93   |
| 75.00%  | 33.7    |
| 50.00%  | 31.7    |
| 25.00%  | 30.725  |
| 10.00%  | 29.26   |
| 2.50%   | 27.1925 |
| 0.50%   | 26.5    |
| 0.00%   | 26.5    |

图 2、表 6 是对饅餅粉的湿面筋含量进行数据分布处理后的结果，通过文献以及饅餅制作经验，发现小麦粉的灰分越高，湿面筋含量越高，饅餅评分越低。当湿面筋含量>33%时，饅餅评分显著降低。经过讨论，把囊括 75%的灰分指标作为界限，即优质饅餅专用小麦粉的湿面筋在 $\geq 30$ ，普通级的饅餅专用小麦粉的湿面筋含量 $\geq 26\%$ 。

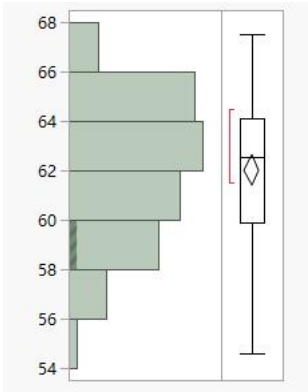


图 3 吸水率的数据分布

表 7 吸水率的分位数

| 分位数     | 吸水率(%) |
|---------|--------|
| 100.00% | 67.5   |
| 99.50%  | 67.5   |
| 97.50%  | 66.84  |
| 90.00%  | 65.24  |
| 75.00%  | 64.1   |
| 50.00%  | 62.55  |

|        |        |
|--------|--------|
| 25.00% | 59.875 |
| 10.00% | 58.3   |
| 2.50%  | 56.415 |
| 0.50%  | 54.6   |
| 0.00%  | 54.6   |

图 3、表 7 是对饅餅粉的吸水率进行数据分布处理后的结果，通过文献以及饅餅制作经验，发现小麦粉的吸水率越高，出品率越高。经过讨论，把囊括 75%的灰分指标作为界限，即优质级饅餅专用小麦粉的湿面筋在 60%-67.5%，普通级的饅餅专用小麦粉的湿面筋含量≤60%。

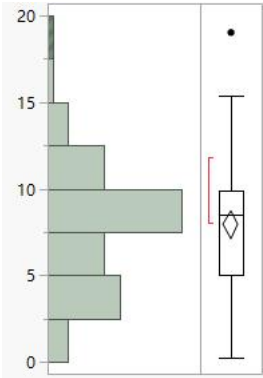


图 4 稳定时间的数据分布

表 8 稳定时间的分位数

| 分位数     | 稳定时间 (min) |
|---------|------------|
| 100.00% | 10.77      |
| 99.50%  | 10.77      |
| 97.50%  | 7.07       |
| 90.00%  | 6.18       |
| 75.00%  | 5.37       |
| 50.00%  | 4.59       |
| 25.00%  | 3.48       |
| 10.00%  | 2.74       |
| 2.50%   | 2.18       |
| 0.50%   | 2.18       |
| 0.00%   | 2.18       |

图 4、表 8 是对饅餅粉的稳定时间进行数据分布处理后的结果，通过文献以及饅餅制作经验，发现小麦粉的稳定时间越长，面团耐机械搅打能力越好，饅餅品质波动越小。经过讨论，把囊括 75%的稳定时间作为界限，

即优质级饅餅专用小麦粉的稳定时间在 3.5-11min 之间,普通级的饅餅专用小麦粉的稳定时间 $\leq 3.5$  min。

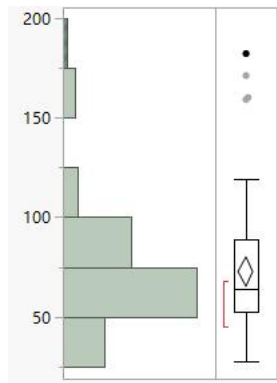


图 5 12min 弱化度的数据分布

表 9 12min 弱化度的分位数

| 分位数     | 12min弱化度(BU) |
|---------|--------------|
| 100.00% | 182          |
| 99.50%  | 182          |
| 97.50%  | 172.9        |
| 90.00%  | 107.3        |
| 75.00%  | 88.8         |
| 50.00%  | 64           |
| 25.00%  | 52.5         |
| 10.00%  | 42.9         |
| 2.50%   | 33.8         |
| 0.50%   | 28           |
| 0.00%   | 28           |

图 5、表 9 是对饅餅粉的 12min 弱化度进行数据分布处理后的结果，通过文献以及饅餅制作经验，发现小麦粉的 12min 弱化度越小，面团耐机械搅打能力越好，饅餅品质波动越小。经过讨论，把囊括 75%的弱化度作为界限，即优质级饅餅专用小麦粉的 12min 弱化度在 $<90$  BU，普通级的饅餅专用小麦粉的 12min 弱化度 $\geq 90$  BU。

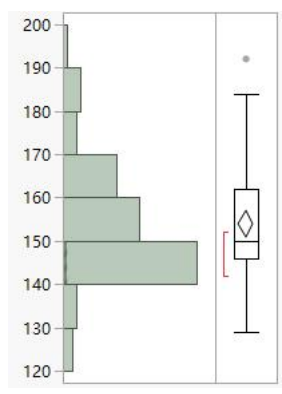


图 6 135 min 延伸性的数据分布

表 10 135 min 延伸性的分位数

| 分位数     | 135 min延伸性 (mm) |
|---------|-----------------|
| 100.00% | 192             |
| 99.50%  | 192             |
| 97.50%  | 185.4           |
| 90.00%  | 174.8           |
| 75.00%  | 162             |
| 50.00%  | 150             |
| 25.00%  | 146             |
| 10.00%  | 141.3           |
| 2.50%   | 129             |
| 0.50%   | 129             |
| 0.00%   | 129             |

图 6、表 10 是对饅饼粉的 135 min 延伸性进行数据分布处理后的结果，通过文献以及饅饼制作经验，发现小麦粉的 135 min 延伸性越大，饅饼越不易回缩，因此成品形态越好。经过讨论，把囊括 75%的延伸性作为界限，即优质级饅饼专用小麦粉的 135 min 延伸性在 145-190 mm 之间，普通级的饅饼专用小麦粉的 135 min 延伸性 $\leq$ 145 mm。

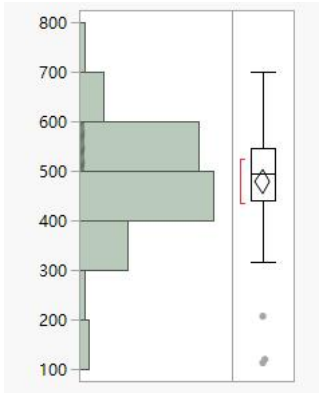


图 7 135 min 最大抗张的数据分布

表 11 135 min 最大抗张 (EU) 的分位数

| 分位数     | 135 min最大抗张 (EU) |
|---------|------------------|
| 100.00% | 700              |
| 99.50%  | 700              |
| 97.50%  | 653.8            |
| 90.00%  | 586              |
| 75.00%  | 544.7            |
| 50.00%  | 494.5            |
| 25.00%  | 440.5            |
| 10.00%  | 349.1            |
| 2.50%   | 118.775          |
| 0.50%   | 113              |
| 0.00%   | 113              |

图 7、表 11 是对饅饼粉的 135 min 最大抗张进行数据分布处理后的结果，通过文献以及饅饼制作经验，发现小麦粉的 135 min 最大抗张超过 600 EU 时，延展较小，饅饼易回缩，影响成品形态越好，当小麦粉的 135 min 最大抗张过小时，特别是小于 300EU 时，饅饼的咬劲下降，口感变差。经过讨论，把 300 EU 和 600 EU 作为优质级饅饼专用小麦粉 135 min 最大抗张的界限，普通级的饅饼专用小麦粉的 135 min 最大抗张 $\leq$ 300 EU，或者 $\geq$ 600EU。

### 3. 技术经济论证及预期的社会经济效果

不规范的小麦粉用于加工饅饼，大大增加了饅饼品质波动的风险，不利于饅饼的工业化生产和推广。本着缓解这一矛盾，制定《饅饼专用小麦粉》团体标准。本标准具有科学性、先进性、针对性、适用性和可操作性，可促进“专用小麦粉”观念在工业上的，尤其是粮油工业中推广和普及。此外，“饅饼专用小麦粉”团体标准的制定，为我国饅饼的发展提供了技术平台和理论指导，为饅饼的规模化生产奠定了基础。

### 4. 标准涉及的相关知识产权说明

本标准知识产权归研制单位所有，没有知识产权争议。

### 5. 与国际、国外、国行标对比情况（采用国际标准和国外先进标准

的程度，以及与国际、国外同类标准水平以及国行标水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据的对比情况等）

### **5.1 与国外标准对比**

国外没有类似规范。

### **5.2 与国内现行标准对比**

我国有 2019 年制定的团体标准 T/XJLSXH 1101-2019《馕（饼）专用小麦粉》，本标准与该标准的主要差异为：

（1）层级升级：从新疆区域团体标准升级为全国性行业团体标准，打破地域限制；

（2）体系升级：从无分级、一刀切升级为双等级差异化管理，适配产业精细化发展；

（3）技术升级：删减冗余通用指标、新增馕饼专属流变学指标，从“原料合格”升级为“成品品质可控”；

（4）产业升级：放开合规添加剂限制，提升检验频次，更适配现代工业化量产，替代旧标传统小规模制作坊适配定位。

**6. 重大分歧意见的处理经过和依据**（主要适用于矛盾、分歧较大的意见，处理结果与处理依据的说明；如没有，写“无”）

无。

**7. 贯彻标准的要求和措施建议**（包括组织措施、技术措施、过渡办法等）

本标准针对馕饼专用小麦粉制定的技术规范，为推荐标准，可先在一些示范性企业中推行，并逐渐带到行业内其他专用小麦粉生产企业积极实施本规范。将过程中出现的问题和改进一年反馈起草单位进而对该规范进行修订完善。

**8. 废止现行有关标准的建议**（修订时，应说明新旧标准的替代关系；如制定，写“无”）



本标准制定标准，不涉及废止现行有关标准。

**9. 其他应予说明的事项**（陈述是否涉及专利及有关说明、本标准编制阶段与原计划有差异情况说明及原因等）

本标准不涉及专利问题。

本标准编制阶段与原计划一致，无差异情况。

**10. 附录**（如没有，写“无”）

无。

《饅餅专用小麦粉》团体标准起草组

2026年8月30日