

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3203—1993
原 SB/T 10138—93

饺子用小麦粉

1993-03-23 发布

1993-10-01 实施

国家粮食局 发布

饺子用小麦粉

1 主题内容与适用范围

本标准规定了饺子用小麦粉的技术要求、检验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存等。
本标准适用于以小麦为原料制成的供制作水饺用的小麦粉。

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, %	≤	14.5	
灰分(以干基计), %	≤	0.55	0.70
粗细度	CB 36 号筛	全部通过	
	CB 42 号筛	留存量不超过 10.0%	
湿面筋, %		28~32	
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.5	
降落数值, s	≥	200	
含砂量, %	≤	0.02	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	
气味		无异味	

4 检验方法

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 2715 和 GB 5009.36 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 出厂检验项目为 3.2 条规定的项目。

5.4 例行检验

5.4.1 当原料、加工工艺和设备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 例行检验项目为第 3 章的全部内容。

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,该批产品应作降等处理。
- 5.5.2 例行检验时,理化指标中有一项不合格,该批产品应作降等处理;卫生指标中有一项不合格,该批产品应判为不合格品。
- 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 包装、标志、运输和贮存

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

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 散装产品应存放在散装仓中。

6.4.3 袋装、散装产品保质期不低于 3 个月。

附录 A
饺子用小麦粉制品品质评分
(参考件)

饺子用小麦粉制品品质评分是将小麦粉按水饺制作试验方法进行饺子试验,由五位有经验的或经过训练的人员组成的评议小组,对水饺进行外观鉴定和品尝评比,对饺子汤进行浑浊程度和沉淀物目测,并根据水饺的质量评分标准分别给各种水饺打分。评分是采用百分制,取整数。评分结果取各个评议小组人员评分的算术平均数,平均数中若出现小数,则采用四舍六入五留双的方法舍弃。

A1 水饺制作试验方法

A1.1 水饺

50 g 小麦粉做七只饺子。

A1.2 水饺皮

在 300 g 小麦粉中加 1%食盐和一定量水(水温 30℃),在 PHMG5 多功能混合机内慢速档和面 10 min,然后在调温调湿箱内醒发 15 min(30℃、85%相对湿度),接着在 6QM-20F 切面机的 3.0、2.0、1.5 mm 轧距上分别轧面 4、2、2 道,再用直径为 80 mm 的镀锌薄钢板制的圆筒切割成若干张的饺子皮,供包饺子用。水饺皮厚 1.5 mm,直径 80 mm。

A1.3 饺子试验

每次试验用水饺 25 只,放入盛有一半量沸水的 $\phi 22$ mm 铝锅中煮熟(沸水时下锅,第一次沸腾后加冷水一次,第二次沸腾后 3 min 左右捞出),用漏匙一次捞出后,对水饺进行外观鉴定和品尝评分,对饺子汤进行浑浊程度和沉淀物目测。

A2 水饺的质量评分标准

水饺的质量评分标准见表 A1。

表 A1

项 目		满分	评 分 标 准
外观 (30分)	颜色	10分	白色、奶白色、奶黄色(6~10分);黄色、灰色或其他不正常色(0~5分)
	光泽	10分	光亮(7~10分);一般(4~6分);暗淡(0~3分)
	透明度	10分	透明(7~10分);半透明(4~6分);不透明(0~3分)
口感 (40分)	粘性	15分	爽口、不粘牙(11~15分);稍粘牙(6~10分);粘牙(0~5分)
	韧性	15分	柔软、有咬劲(11~15分);一般(6~10分);较烂(0~5分)
	细腻度	10分	细腻(7~10分);较细腻(4~6分);粗糙(0~3分)
耐煮性 (15分)	15分	饺子表皮完好无损(11~15分);饺子表皮有损伤(6~10分);饺子破肚(0~3分)	
饺子汤特性 (15分)	15分	清晰,无沉淀物(11~15分);较清晰,沉淀物不明显(6~10分);浑浊,沉淀物明显(0~5分)	

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由商业部无锡粮食科学研究设计所负责起草。

本标准主要起草人李永本、方辉、徐金泉、盛月波、陈朋引。