

ICS 67.060

CCS X 10/29

# 团体标准

T/CCOA XXX—XXXX

## 荞面饅饅用荞麦粉

Buckwheat Flour for Buckwheat Hele

(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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：陕西师范大学、白城市农业科学院、山西农业大学、西安小六饮食（集团）股份有限公司、陕西省定边县山丹丹苦荞产业发展有限责任公司、陕西省定边县塞雪粮油工贸有限责任公司、陕西荞乡遇餐饮管理有限公司、淳化县丝路兴淳农业发展科技有限公司。

本文件主要起草人：李小平、胡新中、董锐、马蓁、王晓龙、任长忠、李云龙、高可茹、贾许龙、李曦、王宏斌、罗兆彪。

# 荞面饅饅用荞麥粉

## 1 范围

本文件规定了荞面饅饅用荞麥粉的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则和包装、标签标识、运输、贮存。

本文件适用于以荞麥为原料，经清理、除杂、研磨、筛理等工艺制成的适用于制作荞面饅饅的荞麥粉。

## 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，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 荞麥
- 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 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35028 荞麥粉
- NY/T 1295 荞麥及其制品中总黄酮含量的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号）

## 3 术语和定义

GB/T 10458和GB/T35028界定的以及下列术语和定义适用于本文本。

### 3.1

**荞面饅饅** buckwheat Hele

以荞麥粉或荞麥粉和其他谷物粉为主要材料，添加一定比例的碱和水，和面，通过饅饅床或挤压机挤压，成型、熟化、干燥或不干燥制成的产品。

### 3.2

**荞麥粉** buckwheat flour

以甜荞麦或苦荞麦为原料，二者经搭配或不经搭配，经清理、除杂、脱壳/不脱壳、研磨、筛理等工艺制成的粉状物，粉状物经搭配或不搭配生产的产品。

### 3.3

荞面饸饹用荞麦粉 buckwheat flour for buckwheat Hele

用于制作荞面饸饹的荞麦粉。

## 4 产品分类

按照原料不同分为甜荞麦粉和苦荞麦粉

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

荞麦应符合 GB/T 10458 的要求

### 5.2 质量要求

质量要求应符合表 1 的规定。

表 1 质量要求

项目	甜荞麦粉	苦荞麦粉
水分/(g/100g) ≤	14.0	
脂肪酸值(干基,以 KOH 计)/(mg/100g) ≤	120	
总黄酮含量/(g/100g)	≥0.2	≥1.0
铝含量/(mg/kg) ≤	80	
面筋	不得检出	
色泽、气味	具有荞麦粉固有的色泽、气味	

### 5.3 食品安全要求

按 GB2715、GB13122 和 GB4881 及国家有关规定执行。

### 5.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法执行。

## 6 检验方法

### 6.1 水分

按 GB/T 5497 规定的方法检测。

### 6.2 脂肪酸值

按 GB/T 15684 规定的方法检测。

### 6.3 总黄酮含量

按 NY/T 1295 规定的方法检测。

### 6.4 铝含量

按 GB 5009.182—2017 规定的方法检测。

## 7 检测规则

### 7.1 检验的一般规则

按 GB/T5490 执行

### 7.2 组批

相同原料、相同工艺、相同班次和相同设备加工所得的产品为一批。

### 7.3 抽样

抽样方法按照 GB/T 5491 规定执行。

### 7.4 出厂检验

每批产品应经出厂检验合格后，方可出厂销售。

### 7.5 出厂检验项目

每批次出厂检验项目为：色泽、气味、净含量和水分。

### 7.6 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一的应进行型式检验：

- 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产半年以上回复生产时；
- 正常生产情况下，每年进行一次；
- 国家监督部门提出进行型式检验要求时。

### 7.7 判定规则

检验结果全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。检验结果有一项或一项以上项目不符合本标准要求，可在该批产品中加倍抽样对不合格项进行复查，若复查结果合格，判该批产品合格，复检结果不合格，则判该批产品不合格。

## 8 包装、标签标识、运输、贮存

### 8.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定要求。

### 8.2 标签标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定外，产品名称应标示出产品类别，如荞面饅

铭用荞麦粉。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥；运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的牢房中，并注意防雨防潮防虫防鼠，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存，且应码放距里面、墙壁 20cm 以上。

---