

T/SAGS

陕西省粮食行业协会团体标准

T/SAGS 008—2021

陕西好粮油 关中小麦

The Grain & Oil Products of Shaanxi-Guanzhong Wheat

2021-12-30 发布

2021-12-30 实施

陕西省粮食行业协会 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。

本文件由陕西省粮食和物资储备局提出。

本文件由陕西省粮食行业协会归口。

本文件负责起草单位：陕西天山西瑞面粉有限公司。

本文件参与起草单位：西安爱菊粮油工业集团有限公司、西北农林科技大学、陕西农垦大华种业有限公司、西安市粮油质量检验中心、宝鸡市粮油质量检测中心、咸阳市粮油质量检验所、渭南市检验检测研究院、宝鸡祥和面粉有限责任公司、陕西陕富面业有限责任公司。

本文件主要起草人：李向阳、侯新荣、杨晓霁、张正茂、宋晓青、王金明、李金堂、杨征向、李珊、李大为、高星、马宁、杨成。

本文件为首次发布。

陕西好粮油 关中小麦

1 范围

本文件规定了“陕西好粮油 关中小麦”的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及质量追溯信息要求等。

本文件适用于陕西关中区域产商品小麦。

2 规范性引用文件

下列文件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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定
- 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 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉降落数值的测定 Hagberg Perten 法
- GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性吸水性和流变学特性的测定 粉质仪法
- GB/T 14615 小麦粉 面团的物理特性流变学特性的测定 拉伸仪法
- GB/T 20571-2006 小麦储存品质判定规则
- GB/T 21304 小麦硬度测定硬度指数法
- GB/T 35875 粮油检验 小麦粉面条加工品质评价
- GB/T 35991 粮油检验 小麦粉馒头加工品质评价
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3248-2017 中国好粮油 小麦粉
- LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定法 面筋指数法

3 术语和定义

GB 1351 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

陕西好粮油 关中小麦 the grain & oil products of Shaanxi-Guanzhong wheat

以原产于陕西关中区域范围内且符合本文件要求的商品小麦。

3.2

食品评分值 end-use quality

小麦磨粉后对某种或几种面制食品加工的适用程度。

3.3

声称指标 stated factor

不参与定等，但需要提供给用户参考的重要指标。

3.4

安全指数 grain safety index

用于综合反映粮食质量安全情况，用内梅罗指数（ P_N ）表示。

4 分类

按照品质特性和加工用途分为：高筋小麦（适用于制作面条类）、中筋小麦（适用于制作馒头类）。

5 质量与安全要求

5.1 质量指标

小麦在符合GB 1351的基础上，应达到的质量指标见表1。

表1 质量指标

项目	指标要求
杂质含量/% ≤	1.0
不完善粒含量/% ≤	6.0
水分含量/(g/100g) ≤	12.5
降落数值/s ≥	260
色泽、气味	正常

5.2 定等指标和声称指标

小麦定等指标和声称指标见表2。

表2 定等指标和声称指标

项目	类别		高筋小麦		中筋小麦	
	等级		一等	二等	一等	二等
定等指标	食品评分值/分	≥	85	80	85	80
	硬度指数	≥	65		--	--
	湿面筋含量/%	≥	30.0		26.0	
	面筋指数	≥	60.0		40.0	
	容重/(g/L)	≥	790	770	790	770
声称指标	面片光泽稳定性		+	+	--	--
	粉质吸水率/%		+	+	+	+
	粉质稳定时间/min		+	+	+	+
	最大拉伸阻力/EU		+	+	--	--
	延展性/mm		+	+	--	--
注1：用高筋小麦或中筋小麦制成粉制作面条或馒头做食品评分。 注2：“+”须标注检验结果。 注3：“--”不作要求。						

5.3 安全指标

5.3.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

5.3.2 真菌毒素、污染物、农药残留等安全指标以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算，安全指数（ P_N ）应符合表 3 要求。

表3 安全指数

项目	指数
P_N 真菌毒素 ≤	0.7
P_N 污染物 ≤	0.7
P_N 农药残留 ≤	0.7

6 生产过程质量控制

生产过程质量控制按 LS/T 1218 相关条款执行。

7 质量追溯信息

供应方应提供追溯信息，见表4。

表4 追溯信息

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录	
	总产量/可供交易量	
	原产地证书（可选填）	
收储信息	收获方式	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
其他信息	（可选填）	
注：示例参见附录 A		

8 检验方法

- 8.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 8.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 8.3 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 8.4 小麦硬度检验：按 GB/T 21304 执行。
- 8.5 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。
- 8.6 容重检验：按 GB/T 5498 执行。
- 8.7 降落数值的检验：按 GB/T 10361 全麦粉检验方法执行。
- 8.8 湿面筋含量检验：按 GB/T 5506.2 执行。
- 8.9 制粉试验：按 GB/T 20571-2006 附录 A 执行，出粉率应控制在 60%~75%，灰分不大于 0.65%（以干基计）。制成的小麦粉应充分混匀后装入干燥密封容器（或袋）中放置至少一周时间，方可进行流变学特性测试和食品评分试验。
- 8.10 高筋小麦食品评分值检验：按 GB/T 35875 执行。
- 8.11 中筋小麦食品评分值检验：按 GB/T 35991 执行。
- 8.12 粉质参数检验：按 GB/T 14614 执行。
- 8.13 拉伸参数检验：按 GB/T 14615 执行。
- 8.14 面片光泽稳定性检验：按 LS/T 3248-2017 附录 D 执行。
- 8.15 面筋指数检验：按 LS/T 6102 执行。
- 8.16 安全指数检验：按国家标准规定的方法分别检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照公式（1）分别计算每种物质的单项内梅罗指数 P_N ：

$$P_i = \frac{C_i}{S_i} \dots\dots\dots (1)$$

式中： P_i —单项质量安全指数；
 C_i —实测值；

S_i —标准限量值。

根据公式（2）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_N ：

$$P_N = \sqrt{\frac{P_{i\text{均}}^2 + P_{i\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

$P_{i\text{均}}$ ——平均单项质量安全指数，为某类安全指标的所有单项安全指数的平均值；

$P_{i\text{最大}}$ ——最大单项质量安全指数，为某类安全指标的所有单项安全指数的最大值。

9 检验规则

9.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

9.2 检验批次

同产地、同品种、同收获年度、同运输单元、同储存单元的小麦为一个批次，样品代表数量一般不超过 2000 吨。

9.3 判定规则

本文件规定范围内的，符合 5.1、5.2 和 5.3 要求，且提供追溯信息的小麦，可列为“陕西好粮油关中小麦”产品。

10 标签标识

10.1 应在随行文件中注明产品的品种名称、类别、等级、产地、收获年度、声称指标、安全指数等，并附检验报告。

10.2 标注二维码，其内容包括 5.1、5.2 和 5.3 中相应指标的检验结果和追溯信息。

11 包装、储存和运输

按 GB 1351 执行。

附 录 A
(资料性附录)
质量追溯信息

表A.1 陕西好粮油 关中小麦追溯信息

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	陕西省、市、县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	种植面积及区域分布	xx 千公顷，分布在某个乡镇或农场。
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx kg/667m ² ；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx kg/667m ²
	总产量/可供交易量	共 xx 吨/可供交易 xx 吨。
	原产地证书（可填）	证书编号 xx。
收储信息	收获方式	人工收割或机械收割。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	常温、低温、准低温。
	储存地址	xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
其他信息	（可选填）	反映小麦质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。