

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3207—1993
原 SB/T 10142—93

蛋糕用小麦粉

1993-03-23 发布

1993-10-01 实施

国家粮食局 发布

蛋糕用小麦粉

1 主题内容与适用范围

本标准规定了蛋糕用小麦粉的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以软质小麦为原料制成的供制作蛋糕用的小麦粉。

2 引用标准

- GB 1351 小麦
- GB 1445 绵白糖
- 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, %	≤	14.0
灰分(以干基计), %	≤	0.53
粗细度, %	全部通过 CB 42 号筛	
湿面筋, %	≤	22.0
粉质曲线稳定时间, min	≤	1.5
降落数值, s	≥	250
含砂量, %	≤	0.02
磁性金属物, g/kg	≤	0.003
气味	无异味	

4 试验方法

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 5009.36 和 GB 2715 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 出厂检验项目包括 3.2 条全部项目。

5.4 例行检验

5.4.1 当原料、配比、加工设备、加工工艺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 例行检验项目包括 3.1~3.3 条的全部项目。

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,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,应降等处理;卫生指标有一项不合格,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 标志、包装、运输、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

销售包装标志应符合 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

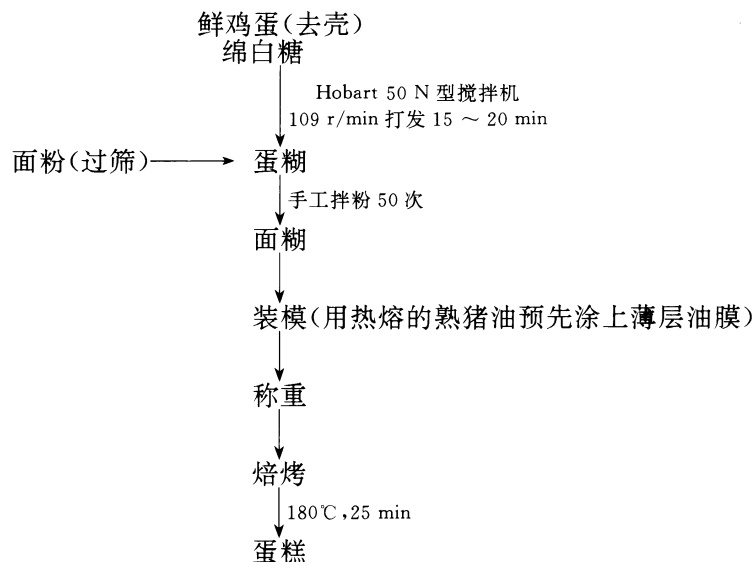
- 6.4.1 袋装产品应存放在清洁、干燥、无污染的仓库中。
- 6.4.2 散装产品应存放在散装仓中。
- 6.4.3 袋装、散装产品保质期不低于 3 个月。

附录 A
制品(蛋糕)试验方法和评分标准
(参考件)

A1 试验方法**A1.1 蛋糕配方(见表 A1)**

表 A1

组分	面粉	绵白糖	鲜鸡蛋(去壳)
配比,%	100	100	100

A1.2 工艺**A1.3 操作****A1.3.1 配料**

- a. 面粉以 14.0%湿基计;
- b. 绵白糖符合 GB 1445 的规定;
- c. 鲜鸡蛋要新鲜不变质,去壳。

A1.3.2 方法

A1.3.2.1 蛋糊在 20~22℃室温打发。只取用倾倒时从容器中自流淌出部分,不使用粘附在打蛋容器壁部分的蛋糊。

A1.3.2.2 将蛋糊倒入拌粉缸(缸体上口直径 24 cm,下底直径 11 cm,深 9.5 cm,壁呈半球形),称取蛋糊 400 g。

A1.3.2.3 将面粉用 CQ 7 号筛过筛后加入称取的 400 g 蛋糊中。

A1.3.2.4 用拌粉竹片(长 30 cm,宽 4 cm,厚 0.6 cm)按同一方向拌粉 50 次。拌粉速度每分钟约 35 次。拌粉时应力求尽早将全部面粉和蛋糊拌匀。

A1.3.2.5 装模。以倾倒时自流淌出方式装模,不取用粘附在拌粉缸内壁的面糊。每只烤模装面糊 120 g(烤模上口 7 cm×12.5 cm,下底 5.5 cm×11 cm,深 6.8 cm)。烤模内壁预涂一薄层猪油防粘。

A1.3.2.6 从蛋糊拌好到面糊入炉烘烤全过程应避免碰撞、振动盛有蛋糊、面糊的容器。全过程要按序

操作,不间断、不停顿并即时入炉焙烤。

A1.3.2.7 蛋糕出炉在室温下稍冷脱模并在室温冷却 30 min 后测定比容(用感量 0.1 g 天平称重,用面包体积仪测体积)。比容取 3 只蛋糕的平均值。

A2 评分标准

海绵蛋糕的品质评分项目及分数分配如下:

总分 100 分,其中:

- 比容 30 分
- 芯部结构 20 分
- 口感 25 分
- 外观 25 分

A2.1 比容评分见表 A2,共 30 分。

表 A2

比容, mL/g	得分	比容, mL/g	得分	比容, mL/g	得分	比容, mL/g	得分
2.5	7	3.4	16	4.3	25	5.2	26
2.6	8	3.5	17	4.4	26	5.3	25
2.7	9	3.6	18	4.5	27	5.4	24
2.8	10	3.7	19	4.6	28	5.5	23
2.9	11	3.8	20	4.7	29	5.6	22
3.0	12	3.9	21	4.8	30	5.7	21
3.1	13	4.0	22	4.9	29	5.8	20
3.2	14	4.1	23	5.0	28	5.9	19
3.3	15	4.2	24	5.1	27	6.0	18

A2.2 芯部结构评分见表 A3,共 20 分。

表 A3

指 标	得分
孔泡细密(ϕ 0.3~0.5 mm)、均匀,孔壁薄	19~20
孔泡细密(ϕ 0.3~0.5 mm)、均匀,孔壁稍厚	17~18
孔泡基本细密、略有不均匀,孔壁稍厚	15~16
孔泡稍粗(ϕ 0.6~0.8 mm)、基本均匀,孔壁稍厚	13~15
孔泡粗细和不均匀较明显,孔壁较厚,或孔泡很粗(ϕ 1.0 mm 左右),略有不均匀,孔壁较厚,或较致密	10~13
孔泡粗细不均匀或致密,孔壁厚	5~9

注:① 孔泡直径只供判别孔泡大小时参考,不要求测量。

② 断面:用锯齿形面包刀在横向从正中切开。

A2.3 口感评分见表 A4,共 25 分。

表 A4

指 标	得分
绵软、细腻	24~25
尚绵软,略有坚实或粗糙感	22~23
绵软但略有坚韧感	19~21
绵软性稍差,坚实、坚韧,粗糙感稍较明显或柔软而略有松散发干感,或有粘牙感	15~19
绵软性差,有明显坚实、坚韧或粗糙感,或柔软而松散发干感较明显	10~14
柔软但很松散发干	5~9

A2.4 外观评分见表 A5,共 25 分。

表 A5

指 标	得分
正常隆起,不开裂	23~25
比正常隆起稍低或稍高,不开裂	19~22
平坦微有收缩变形,或比正常隆起较高,或稍有开裂	15~18
稍凹和稍有收缩变形或开裂较大	11~14
中等凹或收缩变形较大,或开裂很大	7~10
很凹或严重收缩变形,或稍凹同时收缩变形较大	0~6

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由无锡轻工业学院负责起草。

本标准主要起草人林仁。