

# LS

## 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3208—1993  
原 SB/T 10143—93

---

### 糕点用小麦粉

1993-03-23 发布

1993-10-01 实施

---

国 家 粮 食 局 发 布

## 糕点用小麦粉

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了糕点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酥类糕点用的小麦粉。

### 2 引用标准

- GB 1351 小麦
- GB 1445 绵白糖
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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 8937 食用猪油
- GB 10361 谷物降落数值测定法
- GB 14614 小麦粉吸水性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。

表 1

项 目		精 制 级	普 通 级
水分,%	≤	14.0	
灰分(以干基计),%	≤	0.55	0.70
粗细度,%		全部通过 CB 36 号筛,留存 CB 42 号筛不超过 10.0%	
湿面筋,%	≤	22.0	24.0
粉质曲线稳定时间,min	≤	1.5	2.0
降落数值,s	≥	160	
含砂量,%	≤	0.02	
磁性金属物,g/kg	≤	0.003	
气味		无异味	

### 3.3 卫生指标

应符合 GB 2715 的规定。

## 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;卫生指标和食品添加剂指标中有一项不合格,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。

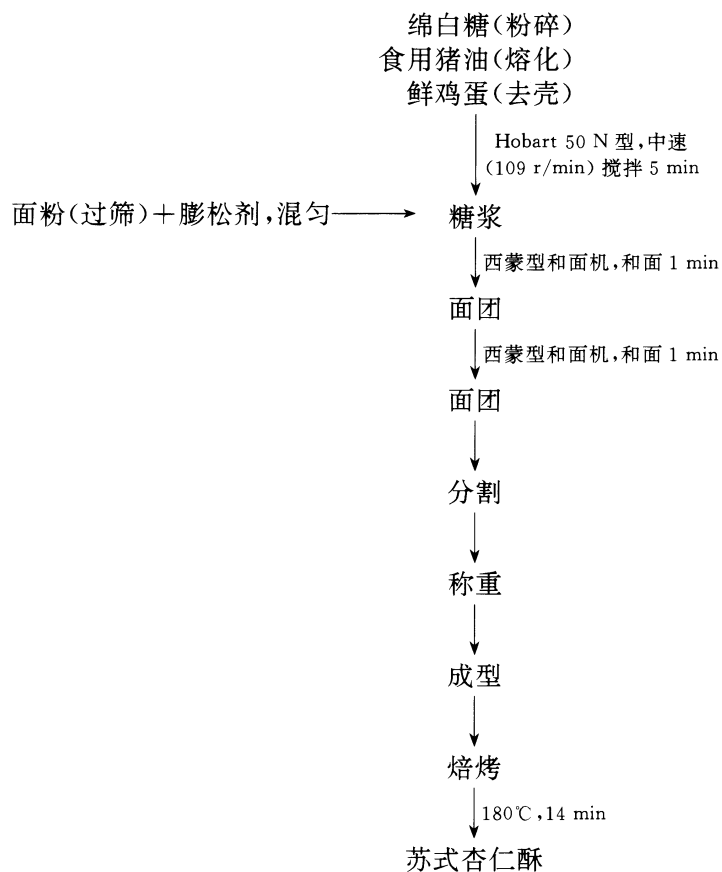
6.4.3 袋装、散装产品保质期不低于 3 个月。

**附录 A**  
**制品(苏式杏仁酥)试验方法和评分标准**  
(参考件)

**A1 试验方法****A1.1 苏式杏仁酥配方(见表 A1)**

表 A1

组分	面粉	绵白糖	食用猪油	鲜鸡蛋(去壳)	膨松剂	
					碳酸氢钠(NaHCO <sub>3</sub> )	碳酸氢铵(NH <sub>4</sub> HCO <sub>3</sub> )
配比,%	100	59	52	6	0.9	0.6

**A1.2 工艺****A1.3 操作****A1.3.1 配料**

- a. 面粉以 14.0%湿基计重;
- b. 食用猪油应符合 GB 8937 的规定;
- c. 绵白糖应符合 GB 1445 的规定;
- d. 鸡蛋要新鲜不变质,去壳;
- e. 膨松剂应符合 GB 2760 的规定。

**A1.3.2 方法**

**A1.3.2.1** 操作环境温度 20~25℃,湿度 60%~65%。

**A1.3.2.2** 膨松剂加入面粉后,拌匀后过筛 3 次。每过筛一次再用手工拌粉一次。

**A1.3.2.3** 和面机和面 1 min 后停机,用骨勺刮下粘附在钵内壁及搅拌头齿条上的粉团,并用骨勺稍加和匀后继续和面 1 min。

**A1.3.2.4** 按每只 50 g 分割面团。分割后的面团搓圆后按压成 2 cm 厚,用食指在面坯正中戳孔到底。

**A1.3.2.5** 杏仁酥出炉后在室温下冷却 30 min 测定延展度。延展度取 4 只样品的平均值。

**A2 评分标准**

苏式杏仁酥的品质评分项目及分数分配如下:

总分 100 分,其中:

延展度 50 分

口感 30 分

芯部结构 20 分

**A2.1** 延展度评分见表 A2,共 50 分。

表 A2

延展度 直径/厚度	得分	延展度 直径/厚度	得分	延展度 直径/厚度	得分	延展度 直径/厚度	得分
5.0	15	6.1	26	7.2	37	8.3	42
5.1	16	6.2	27	7.3	38	8.4	38
5.2	17	6.3	28	7.4	39	8.5	34
5.3	18	6.4	29	7.5	40	8.6	30
5.4	19	6.5	30	7.6	42	8.7	26
5.5	20	6.6	31	7.7	44	8.8	22
5.6	21	6.7	32	7.8	46	8.9	18
5.7	22	6.8	33	7.9	48	9.0	14
5.8	23	6.9	34	8.0	50		
5.9	24	7.0	35	8.1	48		
6.0	25	7.1	36	8.2	46		

注:延展度的测定规定如下:任取样品 4 只,并排靠紧成一字形,用直尺量取 4 只样品的直径之和(精确至 1 mm),将样品各转 90°后如上法重排再量直径之和,取平均值。用同批样品叠高,在十字方向量取 4 只样品的总高度(精确至 1 mm),取平均值。延展度=直径(平均值)/厚度(平均值)。

**A2.2** 口感评分见表 A3,共 30 分。

表 A3

指 标	得 分
酥松、细腻	29~30
酥松但细腻程度略差	25~28
酥松及细腻程度略差	21~24
酥松性略差,略有粗糙感	17~20

续表 A3

指 标	得分
酥松性较差,粗糙感明显	13~16
酥松性较差,略有僵硬感	9~12
僵硬、粗糙	5~8

A2.3 芯部结构评分见表 A4,共 20 分。

表 A4

指 标	得分
孔泡基本细密(孔径 $\phi 2.0$ mm 以下),均匀。无大于 $\phi 3.5$ mm 的大泡。 $\phi 2.0 \sim 3.5$ mm 的孔泡少于等于 4 个	19~20
孔泡大小不均匀较明显(孔径 $\phi 3.0$ mm 以下),大于 $\phi 3.5$ mm 的大泡小于等于 4 个(每个大泡扣 1 分)	14~17
孔泡大小不均匀较明显(孔径 $\phi 3.0$ mm 以下),大于 $\phi 3.5$ mm 的大泡大于 4 个(每个大泡扣 1 分)	8~12

**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。