

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3205—1993
原 SB/T 10140—93

发酵饼干用小麦粉

1993-03-23 发布

1993-10-01 实施

国 家 粮 食 局 发 布

发酵饼干用小麦粉

1 主题内容与适用范围

本标准规定了发酵饼干小麦粉的技术要求、检测方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。
本标准适用于以小麦为原料制成的供制作发酵饼干用的小麦粉。

2 引用标准

- GB 1351 小麦
- GB 1355 小麦粉
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- 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 小麦粉面团揉合性能稳定时间测定法 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 粗细度中的筛上剩余物,用感量 0.1 g 天平称量不出数,视为全部通过。

3.4 卫生标准按 GB 2715 规定执行。

3.5 动植物检疫按照国家有关规定执行。

表 1

项 目		精 制 级	普 通 级
水分, %	≤	14.0	
灰分(以干基计), %	≤	0.55	0.7
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, %		24~30	24~30
粉质曲线稳定时间, min	≤	3.5	
降落数值, s		250~350	
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 扦样:按 GB 5491 规定方法测定。
 - 4.1.2 水分:按 GB 5497 规定方法测定。
 - 4.1.3 灰分:按 GB 5505 规定执行。
 - 4.1.4 粗细度:按 GB 5507 规定方法测定。
 - 4.1.5 湿面筋:按 GB 5506 规定方法测定。
 - 4.1.6 稳定时间:按 GB 14614 规定方法测定。
 - 4.1.7 降落数值:按 GB 10361 规定方法测定。
 - 4.1.8 含砂量:按 GB 5508 规定方法测定。
 - 4.1.9 磁性金属物:按 GB 5509 规定方法测定。
 - 4.1.10 气味:按 GB 5492 规定方法测定。
- 4.2 卫生:按 GB 5009.36 和 GB 2715 规定方法测定。

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 例行检验项目包括第 3 章规定的项目。

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,应判为不合格产品。
- 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

销售包装标志按 GB 7718 的规定执行。

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 本产品保质期不低于 3 个月。

附录 A
发酵饼干的制作、试验方法
发酵饼干的试验配方与制作工艺
(参考件)

A1 第一次调粉

将试验面粉 300 g 中的 135 g 面粉,加入预先用 65 mL 的温水溶化的 2 g 鲜酵母液在 Hobart 和面机中慢速搅拌 4 min,形成面团。

A2 第一次发酵

将调制好的面团盛入塑料盒,放入调温、调湿箱内发酵,温度为 28℃ 左右,相对湿度为 70% 左右,发酵时间为 5 h。

A3 第二次调粉

在第一次发酵的面团中,再加入 135 g 面粉,40.5 g 油脂,1.1 g 饴糖,12.5 g 奶粉和 1.25 g 精盐,1.0 g 碳酸氢钠(NaHCO_3),0.7 g 碳酸氢铵(NH_4HCO_3)以及 30 mL 的温水等辅料,充分混合,慢速搅拌 5 min。

A4 第二次发酵

将面团放入调温、调湿箱内发酵 3~4 h(温、湿度同第一次发酵)。

A5 调制油酥

将 30 g 面粉加 4.2 g 精盐,11 g 油脂,搅拌均匀,调制油酥。

A6 辊轧、成型

面团用手工辊轧。油酥均匀地包在面片中,经过数次折叠、辊轧包酥(每次变换 90° 方位),使面片具有数层均匀的油酥层次。

手工辊轧约 10~14 次左右。用两片 2.5 mm 厚的铝片放在压辊两端压制,使面片厚约 2.5~3 mm。用有花纹和针孔的印模手工压模成型(用力要均匀)。

A7 烘烤

用 HPQ-4 型电加热远红外食品烤箱,烘烤饼干的炉温为 220℃,时间为 8 min 左右。

A8 发酵饼干品质评分标准

发酵饼干品质评分标准见表 A1。

表 A1

项目	扣分内容	扣分标准每块扣分	满分
花纹 (表面状态)	明显,清晰	0	10
	无花纹	1	
	不明显	0.5	
形态	不完整	0.2	10
	起泡	0.3	
	不端正	0.2	
	凹底 1/3	0.2	
	凹底 1/5	0.1	
粘牙度	轻微粘牙	0.25	10
	较粘牙	0.5	
酥松度	很酥松	0	20
	较酥松	0.5	
	不酥松	2	
口感粗糙度	很粗糙	1.5	15
	较粗糙	0.5	
	细腻	0	
组织结构	均匀	0	10
	轻微不均匀	0.25	
	较不均匀	0.5	
	不均匀	1	

注：总分 75 分，折算成 100 分。

A9 发酵饼干品质的评分方法

每种试验饼干在冷却后任意抽取 10 块，由有一定评分能力和评分经验的评分人员(每次 5~7 人)按饼干品质评分标准进行评分(取算术平均值)。评分折算成百分制，取整数，平均数中若出现小数则采用四舍、六入、五留双的方法取舍。

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。

本标准主要起草人邓寿奎。