

ICS 67.060
X 11
备案号: 37616—2012

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3240—2012

汤圆用水磨白糯米粉

White glutinous rice flour by wet milling process for Tang-yuan

2012-10-25 发布

2012-12-01 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准负责起草单位：中国粮油学会米制品分会、河南黄国粮业有限公司、河南工业大学、信阳市质量技术监督局。

本标准主要起草人：周兴伍、杨俊生、于衍霞、周显青、陈世勋、李成杰、詹兵、胡亚丽、朱黎兵、刘贞宏、吴祝新。

汤圆用水磨白糯米粉

1 范围

本标准规定了汤圆用水磨白糯米粉的术语和定义、质量要求、卫生要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、储存和保质期的要求。

本标准适用于汤圆用商品水磨白糯米粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅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 1354 大米

GB 2715 粮食卫生标准

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 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 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5505—2008 粮油检验 灰分测定法

GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

GB/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 14490 粮油检验 谷物及淀粉糊化特性测定 粘度仪法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 22427.4 淀粉斑点测定

GB/T 22427.5 淀粉细度测定

GB/T 22427.6 淀粉白度测定

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令[2005]第75号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汤圆用水磨白糯米粉 **white glutinous rice flour by wet milling process for Tang-yuan**

用白糯米为原料,经浸泡、水磨、烘干工序加工而成的白色粉状产品,用于制作汤圆等食品。

3.2

峰值粘度 peak viscosity

在规定条件下,用粘度仪测定粉状试样,在加热糊化升温过程中,出现最大粘度时的粘度值,以 BU 表示。

3.3

糊化温度 pasting temperature

在规定条件下,用粘度仪测定粉状试样,在加热升温过程中,粘度值开始增加时的温度,以℃表示。

4 质量要求和卫生要求

4.1 质量要求

汤圆用水磨白糯米粉的质量要求见表 1。其中峰值粘度、糊化温度为定等指标。

表 1 汤圆用水磨白糯米粉质量要求

项 目	质 量 要 求			
	一级	二级	三级	四级
色泽	洁白有光泽			
气味	具有糯米粉固有的气味,无异味			
口感	有糯性(富有黏性),无牙碜			
峰值粘度/BU	≥600	≥400	≥200	<200
糊化温度/℃	≤65.0		≤66.0	>66.0
灰分(以干基计)/%	≤	0.40		0.60
细度(150 μm 或 100 目通过率)/%	≥	99.0		95.0
白度(R457nm 蓝光反射率)/%	≥	88.0		86.0
斑点/(个/cm ²)	≤	4.0		6.0
直链淀粉含量/%	≤	4.0		
酸度(以 0.1 mol/L 氢氧化钾计)/(mL/10 g)	≤	1.0		
水分含量/%	≤	14.0		
含砂量/%	≤	0.02		
磁性金属物含量/(g/kg)	≤	0.003		

4.2 卫生要求

4.2.1 卫生指标应符合 GB 2715 的规定。

4.2.2 生产过程的卫生要求如下:

- 原料应符合 GB 1354 的规定;
- 加工用水应符合 GB 5749 的规定;

- 加工过程除原料和水以外,不得添加任何其他物质;
- 生产过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 色泽、气味、口感

按 GB/T 5492 规定的方法执行。

5.2 峰值粘度和糊化温度

按 GB/T 14490 规定的方法执行。

5.3 灰分

按 GB/T 5505—2008 中第 3 章规定的方法(550 ℃灼烧法)执行。

5.4 细度

按 GB/T 22427.5 规定的方法执行。

5.5 白度

按 GB/T 22427.6 规定的方法执行。

5.6 斑点

按 GB/T 22427.4 规定的方法执行。

5.7 直链淀粉含量

按 GB/T 15683 规定的方法执行。

5.8 酸度

按 GB/T 5517 规定的方法执行。

5.9 水分含量

按 GB/T 5497 规定的方法执行。

5.10 含砂量

按 GB/T 5508 规定的方法执行。

5.11 磁性金属物含量

按 GB/T 5509 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 抽样、分样

按 GB 5491 的规定执行。

6.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 的规定执行。

6.3 组批

同原料、同生产线、同品种、同班次的产品为一批。

6.4 出厂检验

出厂检验项目为色泽、气味、水分、灰分、细度、酸度、斑点、峰值粘度、糊化温度和净含量，检验合格后方可出厂。

6.5 型式检验

当有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 原料配比、设备、工艺发生重大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品定型生产时；
- c) 停产 3 个月以上，重新恢复生产时；
- d) 正常生产每 6 个月时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

型式检验按本标准第 4 章的规定执行。

6.6 判定规则

6.6.1 凡不符合卫生要求的产品，判定为不合格产品。

6.6.2 定等指标中有一项达不到表 1 中某等级指标要求的，则降为下一等级；低于表 1 最低等级指标要求的，作为不合格产品。

6.6.3 其他指标初检达不到质量要求时，可加倍抽样复检，以复检结果为准；如仍达不到质量要求时，判定为不合格产品。

7 标签

7.1 包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 产品名称和等级应符合 4.1 的规定。

8 包装、运输、储存和保质期

8.1 包装

8.1.1 同一规格的产品包装材料和容器要求大小一致，干燥、清洁、牢固、防潮、防污染，并符合 GB/T 17109 的规定。

8.1.2 净含量：单件定量包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8.2 运输

运输工具应干燥、清洁卫生。运输过程中应防尘、防雨、防潮、防日晒，不得与有毒、有污染的物品混

装混运。

8.3 储存

产品应储存在清洁、干燥、通风、卫生的库房中,注意防虫、防鼠、防潮,不应和对产品有污染的货物一起贮存。

8.4 保质期

在上述条件下,最低保质期为 6 个月。
