

ICS 67.060

CCS B 22

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH 0022—2026

阿瓦提小麦粉

Awati Wheat Flour

2026-08-28 发布

2026-08-31 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 1

5 加工过程 2

6 质量要求 2

7 检验规则 2

8 包装、标签、储存和运输 3

附录 A（资料性） 粉质曲线稳定时间..... 4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由阿瓦提县检验检测中心提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：阿瓦提县检验检测中心、方圆标志认证集团新疆有限公司、阿瓦提县农业技术推广中心、阿克苏地区市场监督管理局、阿克苏地区检验检测中心、阿瓦提县发强粮油工贸有限责任公司、新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。

本文件主要起草人：边科、赵刚、曾平阳、刘晓丹、吴海波、王晋启、冉义、李爽、王洁、曹卫清、张等林、王长城。

本文件为首次制定。

本文件实施应用中的疑问，请咨询阿瓦提县检验检测中心。

对本文件的修改意见建议，请反馈至阿瓦提县检验检测中心（地址：阿瓦提县光明中路56号）。

阿瓦提县检验检测中心 联系电话：0997-5122423；传真：0997-5122423；邮政编码：843200

阿瓦提小麦粉

1 范围

本文件规定了新疆阿克苏地区阿瓦提县行政区域范围内，阿瓦提小麦粉的原料要求、加工过程、质量要求和检验规则、包装、标签、储存和运输要求。

本文件适用于新疆阿克苏地区阿瓦提县行政区域范围内，阿瓦提小麦粉生产经营者的内部自我评价和外部第三方评价。

2 规范性引用文件

下列文件中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/T 1355 小麦粉
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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
GB/T 5506.1 小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋
GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋和面筋指数
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 5510 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定
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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB/T 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29890 粮油储藏技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 阿瓦提小麦粉 awati wheat flour

新疆阿瓦提县域内种植的小麦为原料，加工制成的小麦粉。

4 原料要求

4.1 原料

小麦产地应位于新疆阿克苏地区阿瓦提县区域内，原料质量应符合GB 1351的要求。

4.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5 加工过程

5.1 通用要求

加工过程应符合GB 13122和GB 14881的要求。

6 质量要求

应符合表1的规定。

表1 质量指标

项目	指标	检测方法	
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星	GB/T 5504	
灰分（以干基计）/%	≤0.70	GB 5009.4	
脂肪酸值（以湿基，KOH计）/ （mg/100 g）	≤70	GB/T 5510	
水分含量/%	≤14.5	GB 5009.3	
含砂量/%	≤0.02	GB/T 5508	
磁性金属物/（g/kg）	≤0.003	GB/T 5509	
色泽、气味	正常	GB/T 5492	
外观形态	粉状或微粒状，无结块	GB/T 1355	
湿面筋含量/%	≥24.0	手洗法	GB/T 5506.1
		仪器法	GB/T 5506.2
稳定时间 ^a /min	≥3.0	GB/T 14614	

^a 稳定时间：同粉质曲线稳定时间，即面团在粉质仪中测得曲线，上边缘首次与500FU标线相交至下降离开500FU标线两点之间的时间差值，单位通常为分钟（参见附录A）。

6.1 安全性指标

真菌毒素、污染物和农药残留限量应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的要求。

7 检验规则

7.1 批次

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的同种产品为一批次。

7.2 抽样

按GB/T 5491规定的方法抽样。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品销售前，都应进行出厂检验。出厂检验合格并附合格证明文件后出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目包括加工精度、灰分、水分含量、含砂量、湿面筋含量、色泽、气味、外观形态。

7.3.2 全项检验

全项检验应在每年进行一次，应对第6章中规定的所有项目进行检验，在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 出厂检验结果与上次全项检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 第三方评价机构提出全项检验要求时；
- d) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出全项检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目结果全部合格时，判定整批产品符合本文件要求。

7.4.2 检验项目若有不符合本文件，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验结果中仍有不符合本文件的，判定整批产品为不符合本文件产品。

8 包装、标签、储存和运输

8.1 包装

应符合GB/T 17109和GB/T 24905的规定。

8.2 标签

包装产品标签应符合GB 7718的规定，营养标签应符合GB 28050的规定。

8.3 储存

应符合GB/T 29890的规定。

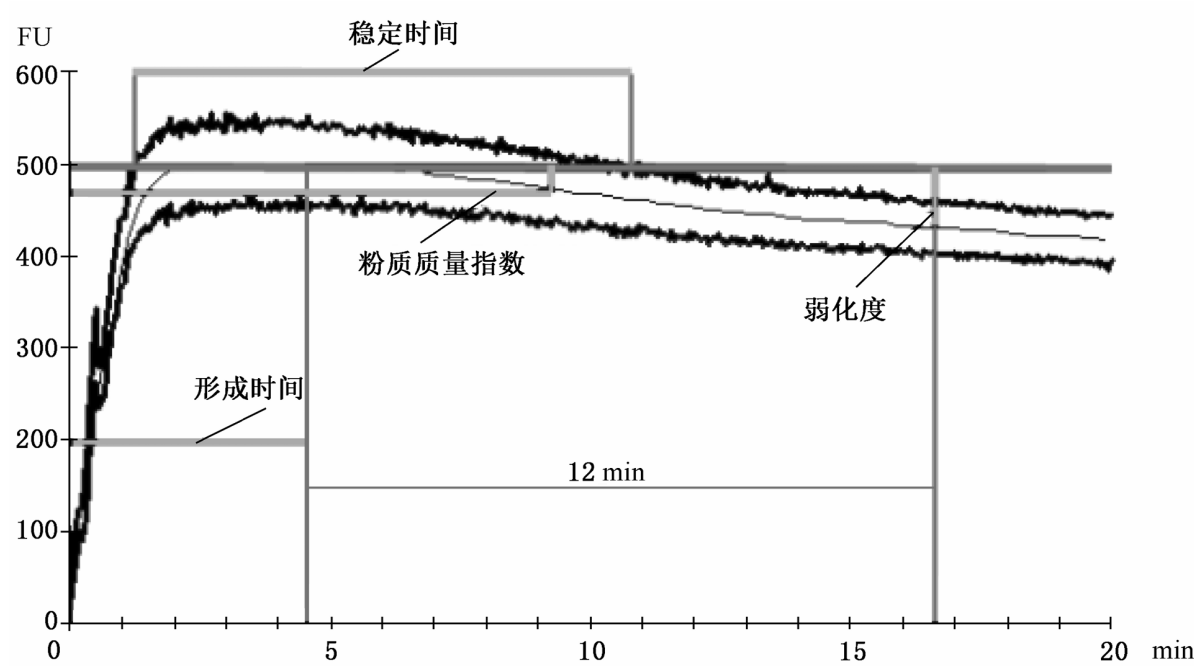
8.4 运输

应符合GB/T 1355的规定。

附录 A
(资料性)
粉质曲线稳定时间

A.1 粉质曲线的上边缘首次与 500FU 标线相交至下降离开 500FU 标线两点之间的时间差值，参见图 A.1。

注1：此数值表示小麦粉的耐搅拌特性。
注2：当最大稠度偏离500FU标线时，宜使用平行于500FU标线的最大稠度中心线来评价。
注3：单位为分钟（min）。



图A.1 标有常规测定指标的典型粉质曲线