

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3206—1993
原 SB/T 10141—93

酥性饼干用小麦粉

1993-03-23 发布

1993-10-01 实施

国 家 粮 食 局 发 布

酥性饼干用小麦粉

1 主题内容与适用范围

本标准规定了酥性饼干小麦粉的技术要求、检测方法、规则、包装、标志、运输和贮存等。
本标准适用于以小麦为原料制成的供制作酥性饼干用的小麦粉。

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 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。

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%	

续表 1

项 目	精 制 级	普 通 级
湿面筋,%	22~26	22~26
粉质曲线稳定时间,min ≤	2.5	3.5
降落数值,s ≥	150	
含砂量,% ≤	0.02	
磁性金属物,g/kg ≤	0.003	
气味	无异味	

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。

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 规定方法测定。

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 3.1~3.5 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,应作降等处理;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

酥性饼干的制作、试验方法
酥性饼干的试验配方与制作工艺
(参考件)

- A1 称取白砂糖 85.5 g 并加水约 15 mL(加水量随面粉吸水率而变)。加热溶解、冷却至 30℃左右,加入饴糖 13.8 g。
- A2 将称好的起酥油 45 g 和奶油 6 g 一起加热熔化,再冷却至 30℃左右,向其中加入柠檬酸 0.012 g。
- A3 将称好的小苏打 0.21 g 溶解于 5 mL 冷水中,将称好的食盐 0.9 g 和碳酸氢铵 0.9 g 一起溶解于 5 mL 冷水中。
- A4 将油、糖混合在一起,用 Hobart 和面机低档搅拌 10 s,再加入鸡蛋 50 g 搅拌直至均匀(中档约 20 s)。
- A5 再加入碳酸氢铵溶液,用低档搅拌均匀,然后再加入食盐和碳酸氢铵的混合液,低档搅拌至均匀。
- A6 所有辅料(除奶粉外)混合均匀,约用 1 min。
- A7 将奶粉 13.8 g 和面粉 300 g 预先混合均匀,然后再加入上面搅拌均匀的配料,调制成面团,约 1 min,调制好的面团温度为 22℃左右。
- A8 将调制好的面团取出,静置 5~10 min,使面团用手捏时,不感到粘手,软硬适度,面团上有清楚的手纹痕迹,当用手拉断面团时,感觉稍有粘结力和延伸性,拉断的面团没有缩短的弹性现象。这时,说明面团的可塑性良好,可以判断面团调制已达到终了阶段。
- A9 手工压片:用两片 2.5mm 厚的铝片,放在压辊两端压制使面片厚约 2.5~3 mm。
- A10 用有花纹的印模手工压模成型(用力均匀)。
- A11 烘烤:烘烤温度 200℃,时间约 9 min,具体可以视饼干颜色而定。
- A12 酥性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	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。

A13 酥性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。