



团 体 标 准

T/CCOA 50—2023

低菌小麦粉生产技术规程

Technical specifications for cleaner production of wheat flour with lower
microbial load

2023-11-23 发布

2024-03-01 实施

中国粮油学会 发布
中国标准出版社 出版

本标准由中国粮油学会制定,其著作权为中国粮油学会所有。除了用于国家法律许可范围或事先得到中国粮油学会的许可外,不允许以任何形式再复制本标准。如果关于本标准有任何著作权/版权或相关咨询,请联系中国粮油学会或本标准出版社!

中国粮油学会(Chinese Cereals and Oils Association)简称 CCOA,是中国科学技术协会领导下的全国性一级学会,挂靠国家粮食和物资储备局,是以从事粮食和油脂科学研究、工业生产的高中级科技人员和企业家为主体的跨行业、跨地区、跨部门的群众性学术团体。

地址:北京市西城区百万庄大街 11 号

邮编:100037

电话:010-68357511

传真:010-68357511

网址:www.ccoaonline.com

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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：江南大学、河南工业大学、陈克明食品股份有限公司、中粮粮谷控股有限公司、揭阳市永兴面粉有限公司、邢台金沙河面业有限责任公司、陕西天山西瑞面粉有限公司、想念食品股份有限公司、内蒙古恒丰集团银粮面业有限责任公司、河南天香面业有限公司、江苏三零面粉海安有限公司、南方新元食品生物工程有限公司。

本文件主要起草人：朱科学、邢俊杰、郭晓娜、温纪平、杨书林、周小玲、赵仁勇、关二旗、林娜、彭伟、洪晓伟、左社林、李向阳、孙君庚、李强、陈宇仙、王祥、史记亚、田天娥、韩艳芳、朱宝成、陈艳、刘高峰。

低菌小麦粉生产技术规程

1 范围

本文件规定了低菌小麦粉生产全程涉及的原料要求、环境要求、毛麦清理要求、润麦要求、净麦清理要求、制粉要求、配粉要求、物流要求、卫生与质量检验管理要求。

本文件适用于食用商品低菌小麦粉的生产。

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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 3095 环境空气质量标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB/T 17109 粮食销售包装

JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉

LS/T 3109 中国好粮油 小麦

LS/T 3248 中国好粮油 小麦粉

T/CCOA 7 低菌小麦粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小麦粉 wheat flour

由小麦经过研磨制粉，部分或全部去除麸皮和胚，用于制作面制食品的产品。

[来源：GB/T 1355—2021, 3.1]

3.2

清洁生产 cleaner production

不断采取改进设计、采用先进的工艺技术与设备、改善管理、综合利用等措施，从源头削减污染，提高资源利用效率，达到减少或者避免产品生产加工过程中污染物的产生和排放，从而减轻或者消除对人类健康和环境的危害过程，同时充分满足人类需要，使社会经济效益最大化的一种生产模式。

3.3

工艺用水 processing water

小麦粉清洁生产加工过程中的润麦用水。