

淮北市地方标准编制说明

标准名称	专用小麦粉加工技术规程			
任务来源 (项目计划号)	淮北市市场监督管理局关于下达 2023 年淮北市地方标准制修订计划 (第一批)的通知, 项目计划编号: 2023-1-2			
第一起草单位 (盖章)	安徽昊晨食品股份有限公司			
单位地址	安徽省淮北市濉溪县百善镇工业园			
参与起草单位	安徽皖雪食品股份有限公司、安徽省中智科标准化研究院有限公司			
标准起草人 (全部起草人, 应与标准文本前言中起草人排序一致)				
序号	姓名	单位	职务/职称	电话
1	赵中华	安徽昊晨食品股份有限公司	法人	18158915777
2	尤国安	安徽昊晨食品股份有限公司	副总/初级	18095610666
3	孙超	安徽皖雪食品股份有限公司	法人/中级	15756196666
4	王清伟	安徽皖雪食品股份有限公司	副总/中级	13395610777
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
编制情况				
1、编制过程简介				
<p>2023 年 2 月 20 日, 收到《淮北市市场监督管理局关于下达 2023 年淮北市地方标准制修订计划 (第一批) 的通知》后, 成立标准编制小组, 成员有 等。</p> <p>(1) 标准起草过程:</p> <p>2023 年 3 月 6 号, 由安徽昊晨食品股份有限公司、安徽省中智科标准化研究院有限公司等单位牵头成立标准起草工作组, 小组成员进行任务分工, 收集了相关资料, 制定了标准起草计划。</p>				

(2) 形成标准草稿

标准起草人员多次召集相关标准起草人员进行了讨论。进行沟通交流、反复讨论标准中涉及的各项技术要求。2023年3月20号，形成标准草案稿。

(3) 修改完善

2023年3月27日，标准起草小组召开视频会议，起草小组依据视频会议的意见和建议修改文本。

(4) 研讨会

2023年4月7日，在通过线上会议，召开了标准征求意见讨论会，起草组依据讨论会的意见进行了修改，于2023年4月14号，形成了标准征求意见稿。

2、制定标准的必要性和意义

必要性：

随着经济发展和人民生活水平的提高，高质量和多品种的面质食品需求量日益增大，按食品的品种和质量要求，生产不同适应性的专用粉，以供给家庭、作坊和大型面制食品加工企业使用，已成为我国面粉工业发展的方向和重点。由于专用粉有独特的品质特点和工艺适应性，因此附加值较高。目前还未有关于专用小麦粉加工工艺的要求，也对其生产过程中关键点的质量控制没有统一的规范。

淮北市作为小麦生产区，发展优质专用小麦生产，小麦种植面积占全市46%，且拥有各类小麦粉加工生产企业几十家，专用小麦粉加工工艺不统一，导致专用小麦粉产品质量参差不齐。且市场准入门槛低，小作坊非常多，在不具备生产条件的情况下，依靠拼凑、组装、偷工减料等手段进行生产，导致生产过程中造成大量的损失浪费，也使质次价低的产品流入市场影响产业健康发展和行业声誉。目前市场上生产的专用小麦粉品质差异极大，缺乏统一的生产加工工艺标准，造成专用小麦粉品质残差不齐，给采购商和消费者带来极大问题，不利于我市专用小麦粉加工产业的发展。

意义：

本标准的制定，规范了专用小面粉生产加工技术要求，明确生产企业需符合的生产技术要求、生产过程的质量控制等内容，填补了市场对专用小麦粉加工技术要求的空白。提高市场准入门槛，促进小麦粉加工产业快速、健康、可持续发展。保障了专用小麦粉生产的品质和安全，维护食品加工产业信誉。

3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

本文件以科学和试验数据为依据，结合实际情况，经过科学研究而制定。本标准的制定充分考虑淮北本土加工特色等要素，提高专用小麦粉商品性；与相关标准法规协调一致；

确保标准适应性、科学性、先进性、安全性和可操作性。

编制依据：

1. 本标准制定主要依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国产品质量法》等法律法规；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》标准的有关规定。以近年来国家产量、质量目标、淮北市小麦生产水平以及淮北市专用小麦粉加工企业标准、试验、检测信息研究分析的基础上，参考祥光文献资料和大量企业经验，结合调研生产企业加工工艺、使用方法等材料，编制完成《专用小麦粉加工技术规程》征求意见稿。

2. 相关的政策法规：《安徽省地方标准管理办法》（皖市监发[2019]32号）。

3. 相关标准：DB34/T 2800-2020《地方标准制修订工作指南》。

4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述（详细说明）

主要条款：

本文件规定了专用小麦粉生产加工的基本条件要求、工艺流程、原辅料、加工技术要求、记录、运输和贮存等。

主要技术指标、参数：

1、基本条件要求：

生产场所、生产卫生、设施设备、原辅料等做出了规定。

工艺流程：原料由进厂生产到成品入库的全流程进行了相应的规范。

加工技术要求：

- (1) 初清理：除去原料中的杂质磁性金属物。
- (2) 润麦、入仓：为了便于较完整的对小麦粒进行脱壳，需要根据原料的干湿程度和面粉的不同用途掌握好喷水用量和过渡仓储时间。
- (3) 分级：按调整好的脱壳机滚轴间隙选留适合粒径的麦粒进入制粉工序，要根据加工原料粒径大小，配合脱壳机滚轴间隙调解选用筛片。
- (4) 脱壳：生产线启动前，需根据原料主要粒径大小调整好滚轴间隙，使适应分级后的原料脱壳。
- (5) 磨粉：脱壳后的小麦粒进入磨粉机研磨。
- (6) 分级制粉：不同细度面粉进入其他三组不同间隙磨粉机进行分级和循环研磨。
- (7) 配粉：按照对应不同用途的小麦粉标准要求对粉质配比与混合。

试验验证的论述：

通过查阅文献，结合淮北地方的本土特点，及加工企业多年的试验和检测数据、实践，经起草组讨论形成各项指标。在大量调研数据和企业对专用小麦粉生产工艺、经验、使用习惯等调研基础上形成标准的主要技术内容，包括专用小麦粉加工的基本条件要求、工艺流程、加工技术要求、记等。

5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本标准不涉及任何专利

6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况
无
7、重大分歧意见的处理经过和依据
本标准制定过程中，尚无出现未采纳的重大分歧意见。
8、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）
<p>组织措施：利用本文件编制团队和公司近年来在专用小麦粉生产加工积累的实践经验，开展专用小麦粉加工技术规范的宣传和推广。</p> <p>技术措施：作为本标准的编制和参与单位在专用小麦粉的生产加工过程中积累了丰富的经验，可以为本标准的宣贯提供坚强的技术支撑。</p> <p>过渡办法：在本标准未实施前通过标准编制团队成员所在的单位在相关技术指导和对有专用小麦粉加工技术规程由需求的区域进行推广和应用。</p> <p>实施日期：自标准颁布之日起实施。</p>
9、废止现行相关标准的建议
无
10、其它应予说明的事项
无

注：没有的请填写“无”