



团 体 标 准

T/CCOA 56—2023

拉面专用小麦粉

Wheat flour for lamian

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](http://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：农业农村部食物与营养发展研究所、中国农业科学院农产品加工研究所、安徽金沙河面业有限责任公司、河南工业大学、江南大学、中粮利金(天津)粮油股份有限公司静海分公司、五得利面粉集团有限公司、内蒙古恒丰集团银粮面业有限责任公司、今麦郎食品股份有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、新疆天山面粉(集团)有限责任公司、北京东方倍力营养科技有限公司。

本文件主要起草人：刘锐、张影全、聂莹、邢亚楠、陈洁、王凤成、朱科学、王旭琳、韩艳芳、杨跃刚、张爱丽、张秀岩、陈宇仙、张伟华、王超、张连慧、高胜、王华、蒋彤。

# 拉面专用小麦粉

## 1 范围

本文件规定了拉面专用小麦粉的技术要求、检验规则、标签标识,以及包装、储存和运输。  
本文件适用于以小麦为主要原料,专门制作拉面的小麦粉。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
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 5490 粮油检验 一般规则  
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定  
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  
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/T 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法  
GB/T 14615 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 拉伸仪法  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定  
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  
GB/T 40636 挂面

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

小麦、小麦粉及辅料应符合 GB 1351、GB/T 1355 及相关标准的规定。