**附件二：**

**辽宁(中国)好粮油小麦粉产品**

**质量指标（参数）检验原始记录**

**共 页 第 页**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **样品名称** |  | | **样品编号** |  | | | **质量等级** | |  |
| **代表数量** |  | | **抽样日期** |  | | | **生产日期** | |  |
| **检验依据** |  | | **实验室**  **温度/℃** |  | | | **实验室**  **湿度/%** | |  |
| **主要仪器设备** | | **仪器设备型号** | | **主要仪器设备** | | | **仪器设备型号** | | |
| 十分之一天平 | |  | | 磁性金属物测定仪 | | |  | | |
| 百分之一天平 | |  | | 面筋仪 | | |  | | |
| 千分之一天平 | |  | | 离心机 | | |  | | |
| 万分之一天平 | |  | | 降落数值测定仪 | | |  | | |
| 高温炉 | |  | | 粉质仪 | | |  | | |
| 电热鼓风干燥箱 | |  | | 拉伸仪 | | |  | | |
| **检验项目及方法** | | **检验数据及结果** | | | | | | | |
| **色泽、气味**  GB/T 5492-2008 | |  | | | 不正常说明： | | | | |
|  | | |
| **水分含量**  **GB 5009.3-2016 第一法** | | **基础量值** | | | **1** | **2** | | **检验结果/%** | |
| 烘盒编号 | | |  |  | |  | |
| 烘盒质量m3/g | | |  |  | |
| 烘盒和试样质量m1/g | | |  |  | |
| 干燥后烘盒和试样质量m2/g | | |  |  | |
| 水分含量/% | | |  |  | |
| 水分含量（%）= 相对相差 ≤ 10 % | | | | | | | |
| **灰分含量**  **GB 5009.4-2016 第一法** | | **基础量值** | | | **1** | **2** | | **检验结果/%** | |
| 坩埚编号 | | |  |  | |  | |
| 坩埚质量m2/g | | |  |  | |
| 坩埚和试样质量m3/g | | |  |  | |
| 坩埚和灰分质量m1/g | | |  |  | |
| 灰分含量/% | | |  |  | |
| ω—试样干物质含量（%） 相对相差 ≤ 5 % | | | | | | | |
| **湿面筋含量**  **GB/T 5506.2-2008** | | **基础量值** | | | **1** | **2** | | **检验结果/%** | |
| 样品质量m/g | | |  |  | |  | |
| 湿面筋质m1/g | | |  |  | |
| 湿面筋含量Gwet/% | | |  |  | |
| 湿面筋含量（%）=m1×10% 重复性r≤1.0 | | | | | | | |

**共 页 第 页**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **面筋指数**  LS/T 6102-1995 | **基础量值** | | **1** | | **2** | **检验结果/%** |
| 筛下面筋质量m1/g | |  | |  |  |
| 总面筋质量m/g | |  | |  |
| 面筋指数/% | |  | |  |
| 指数70-100之间，允许差应不超过11个单位；指数70以下，允差不超过15单位。 | | | | | |
| **含砂量**  GB/T 5508-2011 | **基础量值** | | **1** | | **2** | **检验结果/%** |
| 坩埚编号 | |  | |  |  |
| 坩埚质量m0/g | |  | |  |
| 试样质量m/g | |  | |  |
| 坩埚与砂尘质量m1/g | |  | |  |
| 含砂量 /% | |  | |  |
| 双试验允许差≤0.005% | | | | | |
| **磁性金属物**  GB/T 5509-2008 | **基础量值** | | **1** | | **2** | **检验结果/ (g/kg)** |
| 试样质量m/g | |  | |  |  |
| 称量纸与磁性金属物质量m1/g | |  | |  |
| 称量纸质量m0/g | |  | |  |
| 磁性金属物含量/（g/kg） | |  | |  |
| 测定值以高值为结果 | | | | | |
| **降落数值**  GB/T 10361-2008 | **基础量值** | | **1** | | **2** | **检验结果/s** |
| 水分含量/% | |  | |  |  |
| 相当于含水量15%的7g试样量/g | |  | |  |
| 测定结果/s | |  | |  |
| **粉质**  GB/T 14614-2019 | **基础量值** | | **1** | | **2** | **检验结果** |
| 水分含量(%) | |  | |  |
| 称样量/g | |  | |  |
| 粉质吸水率/% | |  | |  |  |
| 粉质稳定时间/min | |  | |  |  |
| 12分钟弱化度/FU | |  | |  |  |
| 质量指数/mm | |  | |  |  |
| **拉伸**  GB/T 14615-2019 | **基础量值** | | **1** | **2** | | **检验结果** |
| 最大拉伸阻力/EU | 45min |  |  | |  |
| 90min |  |  | |
| 135min |  |  | |
| 延展性/mm | 45min |  |  | |  |
| 90min |  |  | |
| 135min |  |  | |

检验员： 检验时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **附表一：**  **饺子用小麦粉制品品质评判标准和记录表** | | | | | | | | |
| **品评人姓名： 性别： 年龄: 出生地: 品评时间： 年 月 日 午 时 分** | | | | | | | | |
| **评价指标** | | **满分** | **评分标准** | **样品编号** | | | | |
| \* | \* | \* | \* | \* |
| **外观**  **30分** | **颜色** | **10分** | **白色、奶白色、奶黄色：6分-10分** |  |  |  |  |  |
| **黄色、灰色或其它不正常色：0分-5分** |
| **光泽** | **10分** | **光亮：7分-10分** |  |  |  |  |  |
| **一般：4分-6分** |
| **暗淡：0分-3分** |
| **透明度** | **10分** | **透明:7分-10分** |  |  |  |  |  |
| **半透明:4分-6分** |
| **不透明:0分-3分** |
| **口感**  **40分** | **粘性** | **15分** | **爽口、不粘牙：11分-15分** |  |  |  |  |  |
| **稍粘牙：6分-10分** |
| **粘牙：0分-5分** |
| **韧性** | **15分** | **柔软、有咬劲：11分-15分** |  |  |  |  |  |
| **一般：6分-10分** |
| **较烂：0分-5分** |
| **细腻度** | **10分** | **细腻：7分-10分** |  |  |  |  |  |
| **较细腻：4分-6分** |
| **粗糙：0分-3分** |
| **耐煮性**  **15分** | | **15分** | **饺子表皮完好无损：11分-15分** |  |  |  |  |  |
| **饺子表皮有损伤：6分-10分** |
| **饺子破肚：0分-3分** |
| **饺子汤特性**  **15分** | | **15分** | **清晰，无沉淀物：11分-15分** |  |  |  |  |  |
| **较清晰，沉淀物不明显：6分-10分** |
| **浑浊，沉淀物明显：0分-5分** |
| **综合评分** | | **100分** |  |  |  |  |  |  |

**注：带“\*”空格处填写被品评样品编号。**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **附表二：**  **面条用小麦粉制品品质评判标准和记录表** | | | | | | | |
| **品评人姓名： 性别： 年龄: 出生地: 品评时间： 年 月 日 午 时 分** | | | | | | | |
| **评价指标** | **满分** | **评分标准** | **样品编号** | | | | |
| \* | \* | \* | \* | \* |
| **色泽** | **10分** | **白、乳白、奶黄色，光亮：8.5分-10分** |  |  |  |  |  |
| **亮度一般：6.0分-8.4分** |
| **色发暗、发灰、亮度差：1分-6分** |
| **表观状态** | **10分** | **表面结构细密、光滑：8.5分-10分** |  |  |  |  |  |
| **中间：4分-6分** |
| **表面粗糙、膨胀、变形严重：1分-6分** |
| **适口性 （软硬）** | **20分** | **力度适中:17分-20分** |  |  |  |  |  |
| **稍偏硬或软:12分-17分** |
| **太硬或太软:1分-12分** |
| **韧性** | **25分** | **有咬劲、富有弹性：21分-25分** |  |  |  |  |  |
| **一般：15分-21分** |
| **咬劲差、弹性不足：1分-15分** |
| **粘性** | **25分** | **咀嚼时爽口、不粘牙：21分-25分** |  |  |  |  |  |
| **较爽口、稍粘牙：15分-21分** |
| **发粘：10分-15分** |
| **光滑性** | **5分** | **光滑：4.3分-5分** |  |  |  |  |  |
| **中间：3分-4.3分** |
| **差：1分-3分** |
| **食味** | **5分** | **具麦清香味：4.3分-5分** |  |  |  |  |  |
| **基本无异味：3分-4.3分** |
| **有异味：1分-3分** |
| **综合评分** | **100分** |  |  |  |  |  |  |

**注：带“\*”空格处填写被品评样品编号。**