TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 11441:2016
CODEX STAN 178-1991, REVISED 1995

Xuất bản lần 1

TẤM LÕI VÀ BỘT LÚA MÌ CỨNG

Durum wheat semolina and durum wheat flour

HÀ NỘI – 2016

Lời nói đầu

TCVN 11441:2016 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 178-1991, soát xét 1995;

TCVN 11441:2016 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F1 *Ngũ cốc và đậu đỗ* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Tấm lõi và bột lúa mì cứng

Durum wheat semolina and durum wheat flour

1 Phạm vi áp dụng

1.1 Tiêu chuẩn này áp dụng đối với tấm lõi lúa mì cứng, bao gồm cả tấm lõi lúa mì cứng nguyên hạt và bột lúa mì cứng được chế biến từ lúa mì cứng (*Triticum durum* Desf.), được đóng gói sẵn để sử dụng trực tiếp hoặc dùng cho các sản phẩm thực phẩm khác.

1.2 Tiêu chuẩn này không áp dụng cho:

– sản phẩm bất kỳ được chế biến từ lúa mì thông thường (*Triticum aestivum* L.) hoặc "club wheat" (*Triticum compactum* Host.) hoặc hỗn hợp của chúng, hoặc hỗn hợp của các loại lúa mì kết hợp với lúa mì cứng (*Triticum durum* Desf.).

– bột hoặc tấm lõi lúa mì cứng không sử dụng làm thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi.

2 Mô tả

2.1 Định nghĩa sản phẩm

Tấm lõi của lúa mì cứng và bột của lúa mì cứng là sản phẩm được chế biến từ hạt lúa mì cứng (*Triticum durum* Desf.) bằng quy trình nghiền hoặc xay trong đó cám và mầm được loại bỏ và phần còn lại được nghiền đến độ mịn thích hợp. Tấm lõi lúa mì cứng nguyên hạt được chuẩn bị bằng quy trình nghiền nhỏ tương tự, nhưng vẫn còn cám và một phần của mầm được giữ lại.

3 Thành phần cơ bản và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Yêu cầu chất lượng – Yêu cầu chung

3.1.1 Tấm lõi và bột lúa mì cứng và bất kỳ chất dinh dưỡng được bổ sung phải an toàn và phù hợp làm thực phẩm.

3.1.2 Tấm lõi và bột lúa mì cứng không được có mùi, vị lạ và côn trùng sống.