



411442S-2017

河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0005S-2017

裹粉预拌粉

2017-07-03 发布

2017-07-03 实施

河南容大食品科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录A为本标准规范性文件

本标准由河南容大食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴西昆。

。

H N

Q B

裹粉预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉预拌粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、大米粉为主要原料，加入小麦淀粉、麦芽糊精、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、奶油、磷酸氢二钾、二氧化硅)、食盐、食品添加剂(羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、酪蛋白酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯)，经混合、包装加工而成的裹粉预拌粉。

2 要求

2.1原料要求

- 2.1.1 大米粉应符合Q/HHL 0003S附录A的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.5 植脂末应符合QB/T 4791 的规定。
- 2.1.6 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合GB 15612的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.9 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钠应符合GB 25564的规定。
- 2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合GB 25569的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.2感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状，结构松散、无结块	从样品中取出100g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	白色或乳白色	
气 味	有裹粉固有的香味，无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定。

2.6 其他卫生要求

食品添加剂品种及使用量应符合GB 2760规定，食品中真菌毒素限量应符合GB 2761的要求，食品中污染物限量应符合GB 2762的要求，食品的农药残留限量应符合GB 2763的要求。

附录 A

Q/HHL

河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL0003S-2015

大米粉

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 410688 S-2015

2015-04-20 发布

2015-04-30 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

Q/HHL0003S-2015

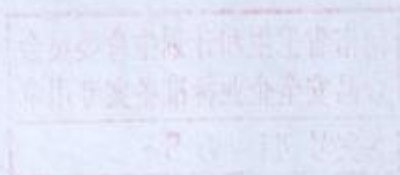
前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南黄国粮业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周子钊、张红燕、杨俊生、朱黎兵。

本标准于 2015 年 04 月 20 日首次发布。



大米粉

1 范围

本标准规定了大米粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米为原料，用生活饮用浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的大米粉。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1354	大米
GB 2715	粮食卫生标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
GB/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定
GB/T 5009.36	粮食卫生标准的分析方法
GB/T 5490	粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
GB 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味的鉴定法
GB/T 5497	粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5505	粮油检验 灰分测定法
GB/T 5508	粮食检验 粉类含砂量测定法
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定法
GB/T 5517	粮食、油料检验 粮食酸度测定法
GB 5749	生活饮用水卫生标准

Q/HHL0003S-2015

GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8947	复合塑料编织袋
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12095	淀粉斑点测定方法
GB/T 12096	淀粉细度测定方法
GB/T 12097	淀粉白度测定方法
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17109	粮食销售包装
LS/T 3802	粮食包装 面粉袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 2007 第 102 号

国家质量监督检验检疫总局（2009）第 123 号令 关于修改《食品标识管理规定》的决定

3 要求

3.1 原料

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 大米应符合 GB 1354 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
性 状	粉状
色 泽	白色
气 味	具有大米粉固有的气味，无异味
滋 味	具有大米粉应有的滋味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

Q/HHL0003S-2015

表2 理化指标

项 目		指 标	
		优级品	合格品
水分, %	≤	13.5	14.0
灰分 (以干基计), %	≤	0.40	0.60
细度 (150μm 或 100 目通过率), %	≥	99.5	98.5
白度 (457nm 蓝光反射率), %	≥	88.0	86.0
斑点, 个/cm ²	≤	4.0	6.0
酸度, 碱液 ml/10g	≤	1.0	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	
含砂量, %	≤	0.02	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	
六六六, mg/kg	≤	0.05	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
总砷 (以 As 计), μg/kg	≤	0.5	
铅 (以 Pb 计), μg/kg	≤	0.2	
镉 (以 Cd 计), μg/kg	≤	0.1	
总汞 (以 Hg 计), μg/kg	≤	0.02	

3.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表3规定。

表3 净含量与允许短缺量

净含量 Q (g)	允许短缺量	
	Q 的百分比	g
500	3.0	—
1000	—	15
5000	1.5	—
25000	1	—

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

4 试验方法

4.1 感官检验

从混合均匀的样品中取出 100g, 置一洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质物。嗅其气味。用温开水漱口, 品其滋味。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分

按 GB/T 5497 规定的方法进行测定。

4.2.2 灰分

按 GB/T 5505 规定的方法进行测定。

4.2.3 粗细度

按 GB/T 5507 规定的方法进行测定。

4.2.4 白度

按 GB/T 12097 规定的方法进行测定。

4.2.5 斑点

按 GB/T 12095 规定的方法进行测定。

4.2.6 酸度

按 GB/T 5517 规定的方法进行测定。

4.2.7 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定的方法进行测定。

4.2.8 含砂量

按 GB/T 5508 规定的方法进行测定。

4.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法进行测定。

4.2.10 六六六

按 GB/T 5009.19 规定的方法进行测定。

4.2.11 滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法进行测定。

4.2.12 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行测定。

4.2.13 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

4.2.14 镉

按 GB 5009.14 规定的方法进行测定。

4.2.15 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法进行测定。

4.3 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 检验规则

5.1 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 1000g。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、粗细度、酸度、斑点、净含量及允许短缺量的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原材产地或供应商发生变化时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号的《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证号。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋和复合塑料编织袋包装，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定；复合塑料编织袋应符合 GB/T 8947 的有关规定。外用纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的有关规定。

6.3 运输

产品在运输工具应清洁卫生、避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，产品保质期为 6 个月。

H N

Q B

编制说明

裹粉预拌粉是以小麦粉、大米粉为主要原料，加入小麦淀粉、麦芽糊精、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、奶油、磷酸氢二钾、二氧化硅)、食盐、食品添加剂(羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、酪蛋白酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯)，经混合、包装加工而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了裹粉预拌粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南容大食品科技有限公司

2017年6月01日