



412838S-2021



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0006S-2021

糕点预拌粉

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

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、杨俊生、陈龙。

本标准自实施之日起替代 Q/HHL0006S-2018。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白糯米粉、大米粉、低筋面粉、高筋面粉、玉米粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、大黄米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉、马铃薯淀粉、全糖粉、全蛋粉、熟大米粉、海藻糖、谷朊粉、大豆蛋白、麦芽糖、紫薯全粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葡萄糖粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加可可粉、乳清粉、奶粉、干酪粉、茶粉、乳粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、蔗糖脂肪酸酯、L-苹果酸、酵母、碳酸氢钠、香草粉（香荚兰豆浸膏+麦芽糊精+食用香精）、食用盐、 β -胡萝卜素、酒石酸氢钾、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、山梨糖醇、柠檬酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、硬脂酰乳酸钙、海藻酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯、结冷胶、氯化钾、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用香精）、魔芋粉、酶制剂[α -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 α -淀粉酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、海藻酸丙二醇酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、叶黄素、单，双甘油脂肪酸酯、果胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、叶绿素铜钠盐、微晶纤维素、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、谷氨酸钠、甲基纤维素、罗汉果甜苷、酶解大豆磷脂、明胶、木糖醇、柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、琼脂、乳酸钾、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、焦磷酸四钾、磷酸三钾、磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二铵中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的糕点预拌粉。

产品按原料不同分为：大麻团预拌粉、干吃汤圆预拌粉、糯米糍预拌粉、米发糕预拌粉、铜锣烧预拌粉、蛋糕甜甜圈预拌粉、欧菲香甜甜圈预拌粉、面包甜甜圈预拌粉、波堤甜甜圈预拌粉、法兰奇甜甜圈预拌粉、大米蒸蛋糕预拌粉、大米蛋糕预拌粉、黑米蛋糕预拌粉、肉松米蛋糕预拌

粉、大米面包预拌粉、烤麻薯预拌粉、叶儿粑预拌粉、麻薯预拌粉、驴打滚预拌粉、点心专用粉、微波蛋糕预拌粉、米饼预拌粉、芝麻球预拌粉、萝卜糕预拌粉、水晶糕点（烧麦、蒸饺、包子、饺子、粑等）预拌粉、马拉糕预拌粉、桂花糕预拌粉、青团预拌粉、江米条（麻枣）预拌粉、葱油米粑预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.2 大米粉应符合 Q/HHL 0003S（附录 A）的规定。
- 2.1.3 低筋面粉应符合 GB/T 8608 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 高筋面粉应符合 GB/T 8607 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.12 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.13 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 乳粉、乳清粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.19 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 香荚兰豆浸膏应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.23 黑米粉应符合附录 B（Q/HHL 0008S）的规定。
- 2.1.24 熟大米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.34 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.38 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.39 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.40 紫薯全粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.41 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.42 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.46 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.47 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.48 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.49 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.50 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.51 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.52 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.53 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.54 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.56 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.58 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 大黄米粉应符合 Q/HHL0009S（附录 C）的规定。
- 2.1.61 小米粉应符合 Q/HHL0009S（附录 C）的规定。
- 2.1.62 黑米大米粉应符合 Q/HHL0004S（附录 D）的规定。
- 2.1.63 黑米糯米粉应符合 Q/HHL0002S（附录 E）的规定。
- 2.1.64 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.65 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.66 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.67 干酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.68 果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.69 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.71 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.72 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.73 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.74 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.75 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.76 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.77 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.78 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.79 辛烯基琥珀酸铝淀粉应符合 GB 29934 的规定。
- 2.1.80 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.81 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.82 羧甲基淀粉钠应符合 GB 29937 的规定。
- 2.1.83 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.84 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.85 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.86 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.87 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.88 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.89 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.90 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.91 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.92 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.93 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.94 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.95 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.96 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.97 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.98 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.99 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.100 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.101 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.102 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.103 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.104 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.105 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.106 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.107 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.108 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.109 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.110 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.111 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.112 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.113 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.114 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.115 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.116 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.117 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.118 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.119 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.120 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。

- 2.1.121 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.122 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.123 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.124 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.125 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.126 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.127 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.128 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.129 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.130 L-苹果酸钠应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.131 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.132 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.133 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.134 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.135 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.136 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 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	粉状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品固有的色泽	
气味	具有产品固有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无异味	
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, %	\leq 14	GB 5009.3
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq 0.5	GB 5009.83
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

叶黄素 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.248
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB 5009.19
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	15.0	GB 5009.256

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；

b 仅适用于添加苹果粉的产品检验；

仅适用于添加同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



4104895-2018



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0003S-2018

大米粉

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

Q/HHL 0006S-2021

前 言

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

本标准由河南黄国粮业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南黄国粮业股份有限公司。

本标准主要起草人：周了抄、张江燕、杨俊生、朱黎兵。

H N

Q B

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、包装而成的大米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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	试验方法
性 状	粉状	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	白色	
气 味	具有大米固有的气味,无异味	
滋 味	具有大米应有的滋味,无异味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		优级品	合格品	
水分, %	≤	13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.40	0.60	GB/T 5009
细度(50um 或 100目通过率), %	≥	99.0	98.0	GB/T 5307
白度(457nm 垂直反射率), %	≥	88.0	86.0	GB 12427.6

斑点, 个/cm ²	≤	1.0	0.0	GB 22437.4
酸度, 滴定 ml/10g	≤	1.0		GB 5009.239
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.10		GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.10		GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.10		GB/T5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
α-无机磷(以 P ₂ O ₅ 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.125
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.12		GB 5009.17

ααα项指标严于国标 GB2702 的规定。

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、细度、白度、酸度、斑点、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HHL.0003S-2018

编制说明

大米粉是以大米为原料，用生活饮用浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的。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，参照 GB/T 1354《大米》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

该标准中无机砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

河南真国粮业股份有限公司

H N

Q B

附录 B



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0008S-2018

黑米粉

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HHL0008S-2017。

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》编写。

附录 A 是本标准规范性附录。

本标准由河南黄国粮业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南黄国粮业股份有限公司。

本标准主要起草人：周子钡、杨俊生、张红燕、陈龙。

H N
Q B

黑米粉

1 范围

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

本标准适用于黑米原料,经过预处理(水洗或干法清理)、碾磨、烘干、筛理、包装而制成的非即食黑米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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	试验方法
性 状	粉状	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	紫红色	
气 味	具有本品固有的气味,无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味,无异味	
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, %	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 1.50	GB/T 5505
细度(840 μ m或20目通过率), %	≥ 99.0	GB/T 5507
黑米色素, E	≥ 1.00	附录 A
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509

Q/HHL 0006S-2018

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
*无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
*该项指标严于国标 2762 的指标			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、细度、净含量及允许短缺量的检验，型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性附录)

黑米色素检验方法

A.1 仪器

A.1.1 上皿电子天平

A.1.2 分光光度计

A.1.3 恒温水浴锅

A.2 试剂

A.2.1 95%乙醇, 分析纯 (AR)

A.2.2 盐酸, 分析纯 (AR)

A.3 操作方法

A.3.1 色素色价测定

称取 1g 黑糙米 (精确至 0.01g) 置于索氏提取仪的回流瓶中, 加入 100mL 1.5mol/L HCl-95%乙醇溶液 (HCl/乙醇=15/85), 在 80℃ 恒温水浴中浸提 60min。浸提完毕, 冷却至室温并用脱脂棉过滤, 滤液定容至 100mL。选用 1cm 比色皿, 在 535nm 处测其 Abs 值。

A.3.2 色价计算

按式 (A.1) 计算色价:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} = \frac{A \cdot R}{W} \dots \dots \dots (A.1)$$

式中:

$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ —色价, 即 1g 黑米所含色素溶于 100mL 酸性乙醇溶液, 选用 1cm 比色皿, 在最大吸收波长 535nm 处测得的吸光度值 (Abs);

A—上机测试液的吸光度值;

R—色素提取液的稀释倍数;

W—样品的质量, 单位为克 (g)。

A.4 检验误差

色价值双试验误差小于 0.05。

编制说明

本标准适用于以白糯米粉、大米粉、低筋面粉、高筋面粉、玉米粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、大黄米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉、马铃薯淀粉、全糖粉、全蛋粉、熟大米粉、海藻糖、谷朊粉、大豆蛋白、麦芽糖、紫薯全粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葡萄糖粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加可可粉、乳清粉、奶粉、干酪粉、茶粉、乳粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、蔗糖脂肪酸酯、L-苹果酸、酵母、碳酸氢钠、香草粉（香荚兰豆浸膏+麦芽糊精+食用香精）、食用盐、 β -胡萝卜素、酒石酸氢钾、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、山梨糖醇、柠檬酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、硬脂酰乳酸钙、海藻酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯、结冷胶、氯化钾、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用香精）、魔芋粉、酶制剂[α -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 α -淀粉酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、海藻酸丙二醇酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、叶黄素、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、叶绿素铜钠盐、微晶纤维素、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、谷氨酸钠、甲基纤维素、罗汉果甜苷、酶解大豆磷脂、明胶、木糖醇、柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、琼脂、乳酸钾、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、焦磷酸四钾、磷酸三钾、磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二铵中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的糕点预拌粉。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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南黄国粮业股份有限公司