



410843S-2021



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0010S-2021

冷冻肠粉预拌粉

2021-04-27 发布

2021-04-27 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 为规范性内容。

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。

H N

Q B

冷冻肠粉预拌粉

1 范围

本标准规定了冷冻肠粉预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉、黑米粉为主要原料，添加玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、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）、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、海藻酸钠、魔芋粉、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯其中的几种，经配料、混合、包装加工而成的冷冻肠粉预拌粉，仅适用于冷冻预熟制肠粉原料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米粉应符合附录 A (Q/HHL 0003S) 的规定。
- 2.1.2 黑米粉应符合附录 B (Q/HHL 0008S) 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.10 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.11 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.12 乙酰化二淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.13 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.21 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.22 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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, %	≤ 14	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 适用于添加苹果粉的产品检验。

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。

H N

Q B

附录 A



4100406-2021



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0003S-2021

大米粉

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

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：周子妙、张红燕、杨俊生、陈龙。

本标准自实施之日起代替 Q/HHL 0003S-2018。

H N

Q B

大米粉

1 范围

本标准规定了大米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的非即食大米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 6749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1364 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	检验方法
性 状	粉状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
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	

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
		优等品	合格品	
水分, %	≤	13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.4	0.60	GB 5009.4
细度(150 μ m 或 100 目通过率), %	≥	99.0	99.0	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	99.0	98.0	GB/T 22427.6

Q/HHL 0003S-2021

斑点, 个/cm ²	≤	4.0	5.0	GB/T 22427.4
酸度, °T	≤	1.0		GB 5009.239
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02		GB/T 5500
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.96
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	≤	0.5		GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 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

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

编制说明

大米粉是以大米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的非即食产品。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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。



附录 B



4104415-2021



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0008S-2021

黑米粉

2021-02-25 发布

2021-02-25 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

附 录 A 黑米色素检验方法是规范性附录。
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：周子鈔、杨俊生、陈龙。
本标准自实施之日起代替 Q/HHL0008S-2018。

H N
Q B

黑米粉

1 范围

本标准规定了黑米粉的要求、检验方法、检验规则等。

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 852和GB 2715的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 8549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,在自然光下观察性状、色泽和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	紫红色	
气 味	具有黑米粉固有的气味,无异味	
滋 味	具有黑米粉应有的滋味,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 5009.4
粗度(40目或20目通过率), %	≥	99.0	GB/T 22427.5
黑米色素, %	≥	1.00	附录A
磁性金属物, g/kg	≤	0.005	GB/T 5509

Q/HHL 0008S-2021

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/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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	≤	0.8	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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：感官要求、水分、细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A
(规范性附录)

A.1

A.1

A.1

A.1

A.2

A.2

A.2

A.3

A.3

液 (

定容

A.3

波长

A.4

色价

附录 A
(规范性附录)
萘并色氨酸检测方法

Q/HHL 0008S-2021

A.1 仪器

- A.1.1 上海电子天平
- 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 色素的制备

称取 1g 萘并色氨酸 (质量分数 0.91g) 置于预先称量好的圆底烧瓶中, 加入 100mL 50%乙醇溶液 (ACI/乙醇=14/86), 在 60℃ 恒温水浴中搅拌 60min, 搅拌均匀, 冷却至室温并减压蒸馏, 将残余物定容至 200mL, 备用 1cm 比色皿, 在 25℃ 处测定 A280。

A.3.2 色价计算

按式 (A.1) 计算色价:

$$E_{1\%}^{1\text{cm}} = \frac{A_{280}}{m} \quad (A.1)$$

式中,

$E_{1\%}^{1\text{cm}}$ ——色价, 即 1g 萘并色氨酸溶于 100mL 95%乙醇溶液, 选用 1cm 比色皿, 在最大吸收波长 280nm 处测得的吸光度值 (Abs);

A——上机测定的吸光度值;

m——色氨酸的称样质量;

m——样品的质量, 单位为克 (g)。

A.4 检验规则

色价值以试验结果小于 0.04。

5%乙醇溶
液, 滤液

最大吸收

Q/HHL 0008S-2021

编制说明

黑米粉是以黑米原料,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产品。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,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中格指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

H N

河南黄国粮业股份有限公司

Q B



编制说明

冷冻肠粉预拌粉是以大米粉、黑米粉为主要原料，添加玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、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）、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、海藻酸钠、魔芋粉、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯其中的几种，经配料、混合、包装加工而成的冷冻肠粉预拌粉，仅适用于冷冻预熟制肠粉原料。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。

本标准中食品添加剂的使用按其终产品（在GB 2760中的食品分类号为06.08冷冻米面制品），不涉及GB 2760中表A.3中规定的食品类别。

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