



411252S-2021



河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0009S-2021

裹粉、煎炸粉预拌粉

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

河南容大食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南容大食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴西昆、王三保。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HRS 0009S-2020（备案号 416334S-2020，备案日期 2020/09/23）。

H N
Q B

裹粉、煎炸粉预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、香辛料（花椒、胡椒、肉桂、小茴香）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、柠檬黄、酪蛋白酸钠中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。

2 分类

根据原料不同可分为：裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉

2.1 裹粉预拌粉

以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、香辛料（花椒、胡椒、肉桂、小茴香）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、柠檬黄、酪蛋白酸钠中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。

2.2 煎炸粉预拌粉

以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、香辛料（花椒、胡椒、肉桂、小茴香）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、柠檬黄、酪蛋白酸钠中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

- 3.1.3 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.6 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.7 磷酸二氢钠应符合GB 25564的规定。
- 3.1.8 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.9 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.10 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.11 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 3.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 3.1.13 红薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 3.1.14 豌豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 3.1.15 米粉应符合Q/HHL 0007S的规定，见附录A。
- 3.1.16 魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。
- 3.1.17 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.18 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 3.1.19 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 3.1.20 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 3.1.21 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.22 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 3.1.23 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 3.1.24 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 3.1.25 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 3.1.26 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 3.1.27 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 3.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 3.1.29 白糯米粉应符合Q/HHL 0001S的规定，见附录B。
- 3.1.30 味精应符合GB 2720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	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

色 泽	具有产品应有的色泽	瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，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。
气 味	具有产品固有的香味，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	

3.3 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
磷酸盐【以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计】, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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。		

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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。

4 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。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



4104405-2021



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0007S-2021

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

Q/HHL0007S-2021

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：周子钡、杨俊生、陈龙。
本标准自实施之日起代替 Q/HHL 0007S-2018。

H N
Q B

Q/HHL 0007S-2021

米 粉

1 范围

本标准规定了米粉的要求、检验方法、检验规则等。
本标准适用于以糯米、籼米、粳米为原料，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米粉，适用于制作叶儿粑、猪儿粑、青团、年糕、米糕等食品。

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 糯米、籼米、粳米应符合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	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	白色	
气 味	具有该产品固有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，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 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），%	≤ 0.40	GB 5009.4
细度（150μm 或 100 目通过率），%	≥ 98.0	GB/T 23427.5
白度（457nm 蓝光反射率），%	≥ 87.0	GB/T 23427.6
斑点，个/cm ²	≤ 4.0	GB/T 23427.4

Q/HHL 0007S-2021

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 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 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、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。

Q/HHL 0007S-2021

编制说明

米粉是以糯米、籼米、粳米为原料，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。适用于制作叶儿粑、猪儿粑、青团、年糕、米糕等食品。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。

河南黄国粮业股份有限公司

附录 B



410346S-2021



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0001S-2021

白糯米粉

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

Q/HHL 0006S-2021

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：周兴伍、王悦意、杨俊生、陈龙。
本标准自实施之日起代替 Q/HHL0001S-2018。

H N
Q B

Q/HRL 0001S-2021

白糯米粉

1 范围

本标准规定了白糯米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白糯米为原料，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白糯米粉。

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 白糯米应符合 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	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	白 色	
气 味	具有该产品固有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，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
		优级品	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(150μm或100目通过率), %	≥	99.0	98.5	GB/T 22427.5
白度（457nm蓝光反射率）， %	≥	88.0	86.0	GB/T 22427.6

Q/HHL 0001S-2021

斑点, 个/cm ²	≤	4.0	6.0	GB/T 22427.4
粘度, BP	≥	200		GB/T 14490
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 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、粘度、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。

Q/HRL 0001S-2021

编制说明

白糯米粉是以白糯米为原料，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的规定。

河南黄国粮业股份有限公司

编制说明

裹粉、煎炸粉预拌粉是以小麦粉为主要原料，加入红薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、香辛料（花椒、胡椒、肉桂、小茴香）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、柠檬黄、酪蛋白酸钠中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南容大食品科技有限公司