



410115S-2022



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0005S-2022

肠粉预拌粉

2022-01-15 发布

2022-01-15 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B 为本标准规范性内容。

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：周子钞、杨俊生、陈龙。

H N

Q B

肠粉预拌粉

1 范围

本标准规定了肠粉预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉、黑米粉中的一种或几种为主要原料，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）中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的肠粉预拌粉，适用于流通现做现售或冷冻预熟制肠粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 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/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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。

2.2 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、状态和杂质。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 5009. 19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB 5009. 19
苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	5.0	GB 5009. 27
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 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	20	GB 5009. 185
*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。

附录 A



4102918570021



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0005S-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

Q/HHL 0005S-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：周子妙、张红燕、杨俊生、陈龙。

本标准自实施之日起代替 Q/HHL 0005S-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、整理、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 1564 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 艶	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 级 品	合 格 品	
水分，%	≤13.5	≤13.5	GB 5005.3
灰分（以干基计），%	≤0.4	≤0.60	GB 5005.4
细度（150目或100目通过率），%	≥95.0	≥90.0	GB/T 22427.5
白度（457nm 蓝光反射率），%	≥85.0	≥85.0	GB/T 22427.6

斑点, 个/cm ²	≤	4.0	≤ 0	GB/T 22427.4
酸度, °T	≤	1.0		GB 5009.235
重金属, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
食砂量, %	≤	0.02		GB/T 5509
黄曲霉毒素 Z, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
六六六, μg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, μg/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 5009.56
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	≤	0.2		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。

本标准中指标指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。



河南黄国精业股份有限公司

附录 B



410415-2021



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

Q/HHL 0005S-2021

前 言

附录A 黑米色素检验方法是推荐性附录。
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：周子钞、杨俊生、陈龙。
本标准自实施之日起代替Q/HHL0005S-2018。

HN
QB

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 2716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	检 验 方 法
性 状	粉状	
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
细度（640μm 或 20 目通过率），%	95.0	GB/T 22421.5
黑米色素，%	1.00	附录A
磁性金属物，g/kg	0.003	GB/T 5505

Q/HHL 0005S-2022

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 2995.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5005.15
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5005.15
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 2995.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 2995.56
铬(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 2995.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 2995.15
*铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	0.5	GB 2995.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 2995.17

*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。

Q/HHL 0005S-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。

本标准中指标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

编制说明

肠粉预拌粉是以大米粉、黑米粉中的一种或几种为主要原料，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）中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的肠粉预拌粉，适用于流通现做现售或冷冻预熟制肠粉。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

