



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：周子钐、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, μg/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 , μg/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



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：周子鈔、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 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	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, %	g/g	13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	g/g	0.4	0.60	GB 5009.4
细度(150μm 或 100 目通过率), %	%	99.0	90.0	GB/T 23427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	%	88.0	86.0	GB/T 23427.6

Q/HHL 0003S-2021

斑点,个/cm ²	≤	4.0	4.0	GB/T 22427.4
酸度,°T	≤	1.0		GB 5009.229
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
*锡(以Sn计),mg/kg	≤	0.5		GB 5009.123
总砷(以As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。

河南黄国粮业股份有限公司

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
细度（040μm或20目通过率）, %	≥99.0	GB/T 22427.5
黑米色素, g	≥1.00	附录A
磁性金属物, g/kg	≤0.005	GB/T 5509

Q/HHL 0005S-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	≤	0.5	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 0008S-2021

附录 A
(规范性附录)

Q/HHL 0008S-2021

附录 A
(规范性附录)
液体色氨酸检测方法

A.1

A.1

A.1

A.1

A.2

A.2

A.2

A.2

A.3

A.3

液（

定容

A.3

波长

A.4

色价

A.1 仪器

A.1.1 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、分液用（AR）

A.2.2 盐酸、分液用（AR）

A.3 操作方法

A.3.1 色氨酸溶液

称取 1g 色氨酸（精确至 0.01g）置于容量瓶取液的圆底瓶中，加入 100mL 500mL 95%乙醇溶液（HCl/乙醇=15/100），在 60℃ 恒温水浴中振荡 60min，搅拌均匀，冷却至室温后开瓶，静置 10min，将溶液定容至 500mL，选用 1cm 比色皿，在 255nm 处测其 A₂₅₅ 值。

A.3.2 色价计算

按式（A.1）计算色价：

$$E_{1\%}^{1cm} = \frac{A_{255}}{W} \quad (A.1)$$

式中：

$E_{1\%}^{1cm}$

——色价，即 1g 溶质溶于 100mL 95%乙醇溶液，选用 1cm 比色皿，在最大吸收波长 255nm 处测得的吸光度值（A₂₅₅）；

A——上机测试的吸光度值；

W——色氨酸称取的称样重量；

W——样品的重量，单位为克（g）。

A.4 检验结果

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