



410610S-2023



河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0009S-2023

裹粉、煎炸粉预拌粉

2023-03-29 发布

2023-03-29 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、聂亭亭。

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、糯玉米淀粉、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)、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、食用谷朊粉、大豆油、起酥油、面包屑、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、奶油、磷酸氢二钾、二氧化硅)、海藻糖、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、辣椒红、焦糖色、姜黄素、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、酒石酸氢钾、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、结冷胶、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、槐豆胶、食品用香精(猪肉香精、牛肉香精、牛奶香精中的一种或几种)、甲基纤维素、聚甘油脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素中的一种或几种】中的几种,经混合、包装加工而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据原料不同可分为:裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉、糯玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 米粉应符合 Q/HHL 0007S 的规定,见附录 A。
- 2.1.9 白糯米粉应符合 Q/HHL 0001S 的规定,见附录 B。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.13 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.18 蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 食用谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.24 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.26 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.27 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.29 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.30 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.36 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.37 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

- 2.1.49 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.52 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.53 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.54 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.57 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.58 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.59 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.60 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.61 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.62 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.63 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.64 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.65 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.68 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.69 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.70 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.71 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.72 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.73 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.74 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 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
色 泽	具有产品应有的色泽	
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	其滋味，并检查有无外来杂质。
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，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*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
^a 姜黄素，g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
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。		

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A:

H N

Q B



410440S-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

HN

QB

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

H N
Q B

H N

Q B

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

H N

Q B

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。

H N

Q B

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:



4 103465-2021



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 0001S-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

H N

Q B

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, BU	≥	200		GB/T 14490
酸度, °T	≤	1.0		GB 5009.239
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5309
含砂量, %	≤	0.02		GB/T 5308
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。

H N

Q B

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

H N
Q B

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、糯玉米淀粉、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）、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋蛋白粉、大豆蛋白粉、食用谷朊粉、大豆油、起酥油、面包屑、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、奶油、磷酸氢二钾、二氧化硅）、海藻糖、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、辣椒红、焦糖色、姜黄素、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、酒石酸氢钾、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、结冷胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、槐豆胶、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、牛奶香精中的一种或几种）、甲基纤维素、聚甘油脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素中的一种或几种】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