



411899S-2023



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0005S-2023

肠粉预拌粉

2023-06-30 发布

2023-06-30 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：周子钡、杨俊生、陈龙。

本标准自实施之日起代替 Q/HHL0005S-2021。

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 原辅料要求

- 2.1.1 大米粉应符合本企业标准 Q/HHL 0003S 的规定。
- 2.1.2 黑米粉应符合本企业标准 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，在自然光下观察性状、色泽、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	≤	2.0	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	≤	0.2	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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 GB2762 的规定。			
a 仅适用于添加苹果粉的产品。			

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、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

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。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。

该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

Q B