



411904S-2023



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0010S-2023

冷冻肠粉预拌粉

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并起草。

本标准主要起草人：周子钊、杨俊生、陈龙。

本标准自实施之日起代替 Q/HHL 0010S-2021。

H N
Q B

冷冻肠粉预拌粉

1 范围

本标准规定了冷冻肠粉预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉、黑米粉为主要原料，添加玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加果蔬粉（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）、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、海藻酸钠、魔芋粉、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，经配料、混合、包装加工而成的冷冻肠粉预拌粉，仅适用于冷冻预熟制肠粉原料。

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/T29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T8883 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。
- 2.1.8 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.10 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.11 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.12 乙酰化二淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.13 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.21 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.22 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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、性状和杂质。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/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
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
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
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大米粉、黑米粉为主要原料，添加玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加果蔬粉（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）、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、海藻酸钠、魔芋粉、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，经配料、混合、包装加工而成的冷冻肠粉预拌粉，仅适用于冷冻预熟制肠粉原料。

本标准中食品添加剂的使用按其终产品（在 GB 2760 中的食品分类号为 06.08 冷冻米面制品），不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别。

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