



410845S-2024

河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0015S-2024

小酥肉、里脊肉裹衣预拌粉

2024-04-08 发布

2024-04-08 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 为规范性引用文件。

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。

H N

Q B

小酥肉、里脊肉裹衣预拌粉

1 范围

本标准规定了小酥肉、里脊肉裹衣预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，加入木薯淀粉、玉米淀粉、米粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料（花椒、胡椒、肉桂、小茴香中的一种或几种）、固态复合调味料（白砂糖、食用盐、味精、碳酸氢钠、黄原胶、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯）、魔芋粉、食品添加剂（碳酸氢钠、黄原胶、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的用于小酥肉、里脊肉裹衣预拌粉。

根据原料不同可分为：小酥肉裹衣预拌粉、里脊肉裹衣预拌粉

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 米粉应符合 Q/HHL 0007S 的规定。见附录 A。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB /T 15691 的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 GB /T 18104 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 固态复合调味料应符合 GB 31644 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

色 泽	白色或乳白色	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，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
气 味	有裹衣粉固有的香味，无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质味	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：铅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 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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



411901S-2023



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0007S-2023

米粉

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：周子钊、杨俊生、陈龙。
本标准自实施之日起代替 Q/HHL 0007S-2021。

H N
Q B

Q/HHL 0007S-2023

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（100μm 或 100 目通过率），%	≥ 98.0	GB/T 22427.5
白度（457nm 蓝光反射率），%	≥ 87.0	GB/T 22427.6
斑点，个/cm ²	≤ 4.0	GB/T 22427.4
酸度，°T	≤ 1.0	GB 3009.239
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

Q/HHL 0007S-2023

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	≤	0.2	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	≤	0.9	GB 5009.123
*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。

编制说明

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。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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，加入木薯淀粉、玉米淀粉、米粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料（花椒、胡椒、肉桂、小茴香中的一种或几种）、固态复合调味料（白砂糖、食用盐、味精、碳酸氢钠、黄原胶、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯）、魔芋粉、食品添加剂（碳酸氢钠、黄原胶、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的用于小酥肉、里脊肉裹衣预拌粉。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