



411589S-2024



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0012S-2024

冷冻米面制品预拌粉

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 为规范性内容。

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：周子钊、杨俊生、陈龙。

本标准自实施之日起。

H N

Q B

冷冻米面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了冷冻米面制品预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白糯米粉、大米粉、玉米粉、大黄米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、马铃薯淀粉、全糖粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、海藻糖、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、麦芽糖、豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用葡萄糖、芡实粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、藕粉、可可粉、乳清粉、奶粉、干酪粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉中的一种或几种）、乳粉、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）、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、麦芽糊精、L-苹果酸、食品加工用酵母、碳酸氢钠、食用盐、辣椒红、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、卡拉胶、海藻酸钠、海藻酸钾、结冷胶、氯化钾、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、食品用香精中的几种）、酵母抽提物、奶油粉、魔芋粉、酶制剂[α -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 α -淀粉酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡萄糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、果胶、抗坏血酸（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪甘油酯、乳酸脂肪甘油酯、乳糖醇、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、微晶纤维素、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、谷氨酸钠、甲基纤维素、罗汉果甜苷、酶解大豆磷脂、明胶、木糖醇、

柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、琼脂、乳酸钾、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、磷酸、磷酸氢钙、六偏磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、焦磷酸四钾、磷酸三钾、磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二铵、氯化镁、柑橘黄、DL-苹果酸钠、DL-苹果酸、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、赤藓糖醇、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的冷冻米面制品预拌粉，适用于冷冻米面制品如米发糕、米饺、麻团（芝麻球）、糍粑、大福、杂粮米糕、米粿、冷冻肠粉、冷冻馅料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.2 大米粉应符合附录 A (Q/HHL 0003S) 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T29343 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T8883 的规定。
- 2.1.7 大黄米粉应符合附录 C (Q/HHL 0009S) 的规定。
- 2.1.8 小米粉应符合附录 C (Q/HHL 0009S) 的规定。
- 2.1.9 黑米粉应符合附录 B (Q/HHL 0008S) 的规定。
- 2.1.10 黑米大米粉应符合附录 D (Q/HHL 0004S) 的规定。
- 2.1.11 黑米糯米粉应符合附录 E (Q/HHL 0002S) 的规定。
- 2.1.12 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.14 全糖粉应符合 QB/T4565 的规定。
- 2.1.15 全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.20 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB 20880 的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

- 2.1.24 山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，所用的山药、茯苓、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 乳粉、乳清粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 奶粉、干酪粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.30 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）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.34 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.35 食品加工用酵母应符合 GB/T20886 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.40 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.41 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.48 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.49 海藻酸钠应符合 GB1886.243 的规定。
- 2.1.50 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.51 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.52 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.53 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.54 植脂末应符合 QB/T4791 的规定。

- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.56 奶油粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.57 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.58 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.59 蛋白酶制剂应符合 GB/T 23527.1 的规定。
- 2.1.60 木聚糖酶制剂应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.61 脂肪酶制剂应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖氧化酶应符合 Q/WSY01 的规定。
- 2.1.63 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.64 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.65 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.66 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.67 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.68 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.69 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.70 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.71 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.72 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.73 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.74 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.75 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.76 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.77 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.78 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.79 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.80 抗坏血酸（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.81 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.82 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.83 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.84 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.85 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.86 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.87 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.88 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.89 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.90 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.91 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.92 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.93 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.94 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.95 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.96 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.97 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.98 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.99 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.100 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.101 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.102 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.103 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.104 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.105 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.106 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.107 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.108 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.109 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.110 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.111 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.112 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.113 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.114 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.115 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.116 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.117 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.118 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.119 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.120 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.121 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.122 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。

- 2.1.123 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.124 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.125 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.126 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.127 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.128 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.129 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.130 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.131 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.132 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.133 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.134 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.135 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.136 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.137 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.138 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.139 食品用香精应符合 GB 30616 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 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 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
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

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



41024051-2021



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：周子妙、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 6749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1364 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，品尝滋味。
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, %	≤	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	98.0	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	88.0	86.0	GB/T 22427.6

Q/HHL 0003S-2021

斑点, 个/cm ²	≤	4.0	5.0	GB/T 22427.4
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 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
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。



附录 B



4104415-7021



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-2021。

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 8749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
粗度(40目或20目通过率), %	≥	99.0	GB/T 22427.5
黑米色素, %	≥	1.00	附录A
磁性金属物, g/kg	≤	0.005	GB/T 5509

Q/HHL 0008S-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	≤	0.8	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。

附录 A
(规范性附录)

A.1

A.1

A.1

A.1

A.2

A.2

A.2

A.3

A.3

液 (

定容

A.3

波长

A.4

色价

附录 A
(规范性附录)
萘并色氨酸检测方法

A.1 仪器

A.1.1 上海电子天平

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, 分析纯 (AR)

A.2.2 盐酸, 分析纯 (AR)

A.3 操作方法

A.3.1 色素的制备

称取 1g 萘并色氨酸 (质量分数 0.91g) 置于预先称量好的圆底烧瓶中, 加入 100mL 50%乙醇溶液 (ACI/乙醇=14/86), 在 60℃ 恒温水浴中搅拌 60min, 搅拌均匀, 冷却至室温后用玻璃砂芯滤膜过滤, 滤液定容至 200mL, 备用 1cm 比色皿, 在 25℃ 处测定 A₂₅₂ 值。

A.3.2 色价计算

按式 (A.1) 计算色价:

$$E_{1\%}^{1\text{cm}} = \frac{A_{252}}{m} \quad \text{(A.1)}$$

式中:

$E_{1\%}^{1\text{cm}}$ ——色价, 即 1g 萘并色氨酸溶于 100mL 95%乙醇溶液, 选用 1cm 比色皿, 在最大吸收波长 252nm 处测得的吸光度值 (Abs);

A——上机测定的吸光度值;

m——色氨酸称取的质量 (g);

m——称取的质量, 单位为克 (g)。

A.4 检验规则

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。

本标准中格指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

H N

河南黄国粮业股份有限公司

Q B

—

附录 C



411903S-2023



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0009S-2023

谷物杂粮粉

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：周子钡、杨俊生、陈龙。
本标准自发布之日起代替Q/HHL0009S-2021。

H N

Q B

~

谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、小豆、黑豆、豇豆、豌豆、大豆、高粱、小米、玉米、大米、糯米、黑米、糯米、燕麦、荞麦、黍米中的一种或几种作为原料，经清理、筛选、混合或（不混合）、碾磨、干燥或不干燥、包装加工而成的谷物杂粮粉。

产品按原料不同分为：单一型谷物杂粮粉、混合型谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 绿豆、小豆、黑豆、豇豆、豌豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.6 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.7 糯米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.9 糯米应符合 NY/T 419 的规定。
- 2.1.10 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.11 荞麦应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 黍米应符合 GB/T 13356 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3	
灰分含量(干基), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4	
粗脂肪含量(干基), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.6	
粗纤维(850 μm或20目通过率), %	≥ 95	GB/T 22427.5	
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111	
单宁(以干基计), %(仅限以高粱为主料的产品)	≤ 0.3	GB/T 15686	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	以玉米为主料的产品	≤ 20	GB 5009.22
	以大米、糙米、黑米、糯米为主料的产品	≤ 10	
	其他	≤ 5.0	
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	以大米、糙米、黑米、糯米为主料的产品	≤ 0.2	GB 5009.11
	其它	≤ 0.5	
*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	
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96	
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 (仅适用于以玉米为主料的产品)	GB 5009.209	

*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、粗细度、灰分含量、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

本标准适用于以绿豆、小豆、黑豆、豇豆、豌豆、大豆、高粱、小米、玉米、大米、糙米、黑米、糯米、燕麦、荞麦、黍米中的一种或几种作为原料，经清理、筛选、混合或（不混合）、碾磨、干燥或不干燥、包装加工而成的谷物杂粮粉。

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依据。

该标准中铅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

—

附录 D



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0004S-2023

黑米大米粉

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 0004S-2021。

H N

Q B

黑米大米粉

1 范围

本标准规定了黑米大米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以黑米、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黑米大米粉。

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。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 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	取适量样品置于白色瓷盘中,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	紫红色	
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
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 1.00	GB 5009.4
细度(150 μ m 或 100 目通过率), %	≥ 95.0	GB/T 22427.5
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 , μ g/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, μ g/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

Q/HHL 0004S-2023

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	≤	0.1	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 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、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 B

Q/HHL 0004S-2023

编制说明

本标准适用以黑米、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黑米大米粉。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

附录 E



411896S-2023



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0002S-2023

黑米糯米粉

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：周子钡、王悦意、杨俊生、陈龙。
本标准自实施之日起代替 Q/HHL0002S-2021。

H N

Q B

黑米糯米粉

1 范围

本标准规定了黑米糯米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以黑米、糯米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的黑米糯米粉。

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。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 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	紫红色	
气 味	具有该产品固有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品固有的气味，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), %	≤ 1.00	GB 5009.4
细度(150 μ m 或 100 目通过率), %	≥ 95.0	GB/T 22427.5
粘度, BU	≥ 100	GB/T 14490
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 , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19

苯并(a)花, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	2.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	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
*铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	0.9	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、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。

编制说明

Q/HHL 0002S-2023

本标准适用以黑米、糯米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的黑米糯米粉。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提供依据。

该标准中脲指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

H N
河南黄国粮业股份有限公司

Q B



编制说明

冷冻米面制品预拌粉是以白糯米粉、大米粉、玉米粉、大黄米粉、小米粉、黑米粉、黑米大米粉、黑米糯米粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、马铃薯淀粉、全糖粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、海藻糖、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、麦芽糖、豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用葡萄糖、芡实粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、藕粉、可可粉、乳清粉、奶粉、干酪粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉中的一种或几种）、乳粉、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）、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、茺萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、麦芽糊精、L-苹果酸、食品加工用酵母、碳酸氢钠、食用盐、辣椒红、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、卡拉胶、海藻酸钠、海藻酸钾、结冷胶、氯化钾、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、食品用香精中的几种）、酵母抽提物、奶油粉、魔芋粉、酶制剂[α -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 α -淀粉酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡萄糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基甲基纤维素、海藻酸丙二醇酯、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、果胶、抗坏血酸（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、微晶纤维素、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、谷氨酸钠、甲基纤维素、罗汉果甜苷、酶解大豆磷脂、明胶、木糖醇、柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、琼脂、乳酸钾、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、磷酸、磷酸氢钙、六偏磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸

钙、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、焦磷酸四钾、磷酸三钾、磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二铵、氯化镁、柑橘黄、DL-苹果酸钠、DL-苹果酸、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、赤藓糖醇、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的冷冻米面制品预拌粉，适用于冷冻米面制品如米发糕、米饺、麻团（芝麻球）、糍粑、大福、杂粮米糕、米粑、冷冻肠粉、冷冻馅料。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

H N
Q B