



413159S-2025



河南省润农食品有限公司企业标准

Q/HRN 0003S-2025

米粉（线、皮）

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南省润农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省润农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王攀根、李天雨。

本标准自发布实施日起替代 Q/HRN 0003S-2025(备案号：412589S-2025)。

HN

QB

米粉（线、皮）

1 范围

本标准规定了米粉（线、皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为主要原料，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、蕨根粉中的一种或几种）、食用葛根粉、鸡全蛋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、食品用香精中的一种或几种，经加生活饮用水浸泡大米、粉碎（打浆）、挤压熟化成型、老化或不老化、烘干或不烘干、包装等工艺加工而成非即食米粉（线、皮）。

根据产品食用方法不同可分为不同种类：干米粉（线、皮）、湿米粉（线、皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.9 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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
色泽	具有本品应有色泽	取适量样品置烧杯中，在自然光下观

性 状	干燥固态或湿软固态	察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，按照食用方法熟制后品其滋味。
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	干制品 ≤	14	GB 5009.3
	湿制品 ≤	70	
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤		0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
注: *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

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、蕨根粉中的一种或几种）、食用葛根粉、鸡全蛋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、食品用香精中的一种或几种，经加生活饮用水浸泡大米、粉碎（打浆）、挤压熟化成型、老化或不老化、烘干或不烘干、包装等工艺加工而成非即食米粉（线、皮）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省润农食品有限公司

QB