



410016S-2025



河南洪河天地食品有限公司企业标准

Q/HHTS 0027S-2025

# 米粉

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

河南洪河天地食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南洪河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦阳洋、杨丹丹。

H N

Q B

# 米粉

## 1 范围

本标准规定了米粉的分类、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，洗米、泡米、磨粉，添加生产用水，添加或不添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种），燕麦粉、全麦粉、红小豆、人参（人工种植五年及五年以下）、茯苓、白扁豆、山药、决明子、薏苡仁、白果、山楂、黄精、黑豆中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、拌粉、挤压成型、老化、干燥或不干燥、包装而成的非即食米粉。

根据所用工艺与原料不同进行分类：黄精人参米粉、红豆米粉、山楂米粉、黑豆米粉、燕麦米粉、全麦米粉、山药米粉、薏苡仁米粉、米粉。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 全麦粉 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 红小豆、茯苓、白扁豆、山药、决明子、薏苡仁、白果、山楂、黄精、黑豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.8 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》2012 年 第 17 号的规定。

### 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	具有本品应有的性状	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 65 (未干燥), 13.5 (干燥)	GB 5009.3
总砷 (以 AS 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉毒素, μg/kg	≤ 20.0 (仅限于添加山楂检测)	GB 5009.22

注: \*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

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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。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，洗米、泡米、磨粉，添加生产用水，添加或不添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种），燕麦粉、全麦粉、红小豆、人参（人工种植五年及五年以下）、茯苓、白扁豆、山药、决明子、薏苡仁、白果、山楂、黄精、黑豆中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、拌粉、挤压成型、老化、干燥或不干燥、包装而成的非即食米粉。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》的有关规定制定本标准，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。

河南洪河天地食品有限公司

Q B