



412790S-2025

河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 00016S-2025

冷冻米面制品预拌粉（配料型 预拌粉）

2025-09-22 发布

2025-09-22 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、附录 B 为规范性附录。

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、朵庆恩。

H N

Q B

冷冻米面制品预拌粉（配料型预拌粉）

1 范围

本标准规定了冷冻米面制品预拌粉（配料型预拌粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、白糯米粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或两种为主要原料，加入红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋粉、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、食用谷朊粉、大豆油、起酥油、面包屑、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、奶油、磷酸氢二钾、二氧化硅）、海藻糖、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、结冷胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、槐豆胶、聚丙烯酸钠、食品用香精、甲基纤维素、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的冷冻米面制品预拌粉（配料型预拌粉），不直接提供给消费者，作为冷冻米面制品的配料使用。

根据原料不同分为分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉、糯玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 米粉应符合 Q/HHL 0007S 的规定, 见附录 A。

- 2.1.9 白糯米粉应符合 Q/HHL 0001S 的规定, 见附录 B。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.17 蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.19 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.20 食用谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.23 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.26 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.32 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.35 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.36 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.39 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.43 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.45 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.46 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.47 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.48 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.49 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.50 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.51 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.53 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.54 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.55 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.56 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.57 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.58 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.62 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.63 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.64 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.65 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.66 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.67 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.68 聚丙烯酸钠符合 GB 29948 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。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品固有的香味，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, %	≤ 20	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1【仅适用于小麦粉为主的冷冻米面制品预拌粉(配料型预拌粉)】 0.2【仅适用于白糯米粉为主的冷冻米面制品预拌粉(配料型预拌粉)】	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2【仅适用于白糯米粉为主的冷冻米面制品预拌粉(配料型预拌粉)】	GB 5009.11
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5【仅适用于小麦粉为主的冷冻米面制品预拌粉(配料型预拌粉)】	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0【仅适用于小麦粉为主的冷冻米面制品预拌粉(配料型预拌粉)】 10【仅适用于白糯米粉为主的冷冻米面制品预拌粉(配料型预拌粉)】	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000【仅适用于小麦粉为主的冷冻米面制品预拌粉	GB 5009.111

			(配料型预拌粉)】	
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60【仅适用于小麦粉为主的冷冻米面制品预拌粉(配	料型预拌粉)】	GB 5009.209
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq		1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq		5.0	GB 5009.256
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq		2.0	GB 5009.27
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。				

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 的有关规定。

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。

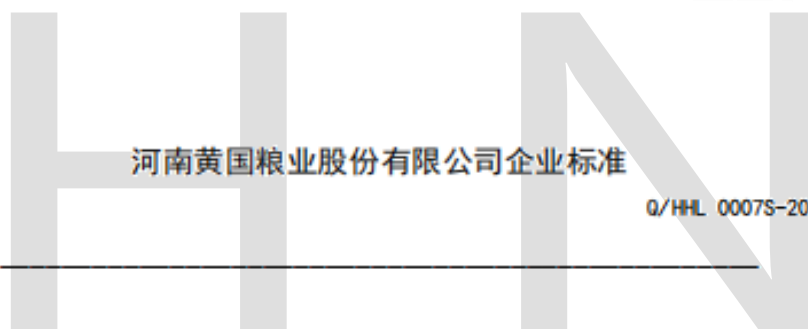
3 检验

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:



4119015-2023



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



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（100 μ m 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 5009.239
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 , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

Q/HHL 00075-2023

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。

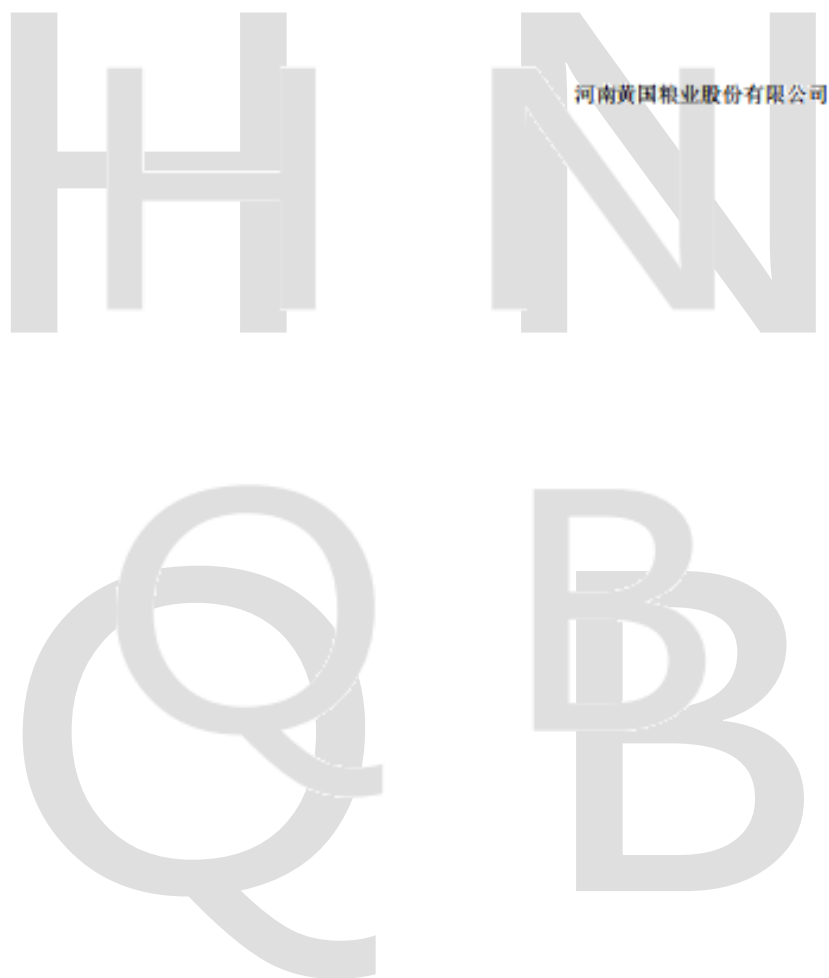
3 检验

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、粘米、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。

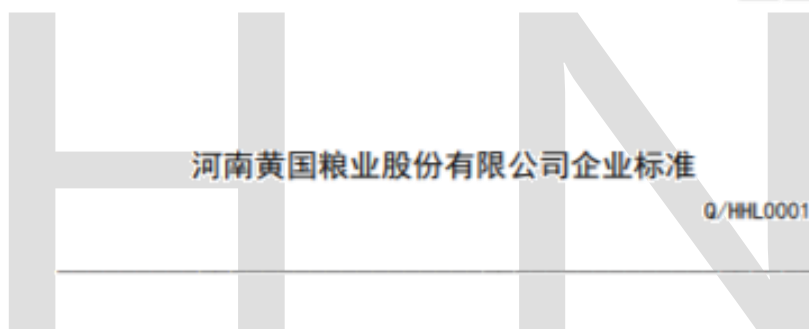
本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。



附录 B:



411906S-2023



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL0001S-2023

白糯米粉



2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

Q/HHL0001S-2023

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/HHL0001S-2021。

H H N N

Q Q B B

白糯米粉

1 范围

本标准规定了白糯米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白糯米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的非即食白糯米粉。

产品按理化指标不同分为：优级品、合格品。

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 白糯米应符合 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 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		优级品	合格品	
水分, %	≤	13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.40	0.60	GB 5009.4
细度(150 μ m或100目通过率), %	≥	99.0	98.5	GB/T 22427.5
白度(457nm蓝光反射率), %	≥	88.0	86.0	GB/T 22427.6
斑点, 个/cm ²	≤	4.0	6.0	GB/T 22427.4
粘度, mPa·s	≥	200		GB/T 14490
酸度, °T	≤	1.0		GB 5009.239
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509

Q/HHL0001S-2023

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	≤	2.0	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
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
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 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/HHL0001S-2023

编制说明

本标准适用于以白糯米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的非即食白糯米粉。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依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



编制说明

冷冻米面制品预拌粉（配料型预拌粉）是以小麦粉、白糯米粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或两种为主要原料，加入红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋粉、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、食用谷朊粉、大豆油、起酥油、面包屑、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、奶油、磷酸氢二钾、二氧化硅）、海藻糖、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、结冷胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、槐豆胶、聚丙烯酸钠、食品用香精、甲基纤维素、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的冷冻米面制品预拌粉（配料型预拌粉），不直接提供给消费者，作为冷冻米面制品的配料使用。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

QB