



412861S-2025



河南常芳华食业有限公司企业标准

Q/HCFH 0001S-2025

# 糯米粉

2025-09-25 发布

2025-09-25 实施

河南常芳华食业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南常芳华食业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常冠芳、常伟芳。

H N

Q B

# 糯米粉

## 1 范围

本标准规定了糯米粉的要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以糯米为原料，经浸泡、清洗、碾磨、包装等工艺加工制成的糯米粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 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   | 具有产品应有的性状         | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽   | 具有产品应有的色泽         |   |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气味与滋味，无异味 |   |
| 杂质   | 无霉变，无正常视力可见外来杂质   |   |

### 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            | ≤ 18    | GB 5009.3    |
| 灰分(以干基计), g/100g      | ≤ 0.60  | GB 5009.4    |
| 细度(100目通过率), %        | ≥ 95    | GB/T 22427.5 |
| 酸度, mL/10g            | ≤ 1.0   | GB 5009.239  |
| 斑点, 个/cm <sup>2</sup> | ≤ 6     | GB/T 22427.4 |
| 磁性金属物, g/kg           | ≤ 0.003 | GB/T 5509    |
| 含砂量, %                | ≤ 0.02  | GB/T 5508    |
| *铅(以Pb计), mg/kg       | ≤ 0.18  | 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   |
| 无机砷(以As计), mg/kg      | ≤ 0.2   | GB 5009.11   |
| 铬(以Cr计), mg/kg        | ≤ 1.0   | GB 5009.123  |
| 苯并[a]芘, μg/kg         | ≤ 2.0   | GB 5009.27   |

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 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、细度、斑点。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以糯米为原料，经浸泡、清洗、碾磨、包装等工艺加工制成的糯米粉。

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。

河南常芳华食业有限公司

H N

Q B