



410450S-2026

河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0009S-2026

# 裹粉、煎炸粉预拌粉

2026-03-04 发布

2026-03-04 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、聂婷婷。

H N

Q B

# 裹粉、煎炸粉预拌粉

## 1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入红薯淀粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、糯玉米淀粉、米粉、白糯米粉、马铃薯纤维、柑橘纤维、大豆膳食纤维、小麦膳食纤维、小麦纤维、马铃薯全粉、甘薯全粉、麦芽糊精、食用盐、味精、固态复合调味料（白砂糖、海藻糖、食用盐、味精、香辛料、鸡粉调味料、魔芋粉、柑橘纤维、酵母抽提物、食品用香精）、香辛料、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、魔芋粉、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、酵母抽提物、植脂末、海藻糖、复配膨松剂（葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、食用玉米淀粉）、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、明胶、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、焦糖色、姜黄素、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、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、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、聚甘油脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素、二氧化硅中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据原料不同可分为：裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉

## 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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.18 蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 食用谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.24 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.26 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.27 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.29 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.30 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.36 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.37 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.49 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.52 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.53 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.54 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.57 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.58 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.59 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.60 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.61 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.62 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.63 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.64 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.65 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.68 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.69 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.70 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.71 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.72 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.73 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.74 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.76 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.77 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.78 小麦纤维、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.79 马铃薯全粉、甘薯全粉应符合 LS/T 3321 的规定。
- 2.1.80 马铃薯纤维、柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.81 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.82 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.83 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.84 二氧化硅应符合 GB 25576 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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
磷酸盐【以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计】, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。

同一功能的数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

#### 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:



411901S-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

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

H N

Q B

Q/HHL 0007S-2023

## 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 $\mu$ 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 <sup>2</sup>	≤ 4.0	GB/T 22427.4
酸度, °T	≤ 1.0	GB 3009.239
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 <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

H N

Q B

Q/HHL 0007S-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
铜(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。

Q/HHL 0007S-2023

## 编制说明

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。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。

河南黄国粮业股份有限公司

H N

Q B

附录 B:

H N

Q B



411896S-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

## 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：周子鈔、杨俊生、陈龙。  
本标准自实施之日起代替 Q/HHL0001S-2021。

H N  
Q 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(150μm 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 <sup>2</sup>	≤	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 <sub>1</sub> , 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
赈曲霉毒素 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。

河南黄国粮业股份有限公司

H N

Q B

---

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入红薯淀粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、糯玉米淀粉、米粉、白糯米粉、马铃薯纤维、柑橘纤维、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦纤维、马铃薯全粉、甘薯全粉、麦芽糊精、食用盐、味精、固态复合调味料（白砂糖、海藻糖、食用盐、味精、香辛料、鸡粉调味料、魔芋粉、柑橘纤维、酵母抽提物、食品用香精）、香辛料、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、魔芋粉、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、酵母抽提物、植脂末、海藻糖、复配膨松剂（葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、食用玉米淀粉）、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、明胶、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、焦糖色、姜黄素、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、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、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、聚甘油脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素、二氧化硅中的一种或几种）中的几种，经混合、包装加工而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。

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