



411388S-2026

河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0001S-2026

米粉

2026-05-29 发布

2026-05-29 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 0001S-2023。

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。

本标准适用于以籼糯米、粳糯米、籼米、粳米、黑米中的一种或几种为原料，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。

产品按原料和用途不同分为：白糯米粉、大米粉（粘米粉）、黑米糯米粉、黑米大米粉、米粉（用于叶儿粑、松糕、汤圆、青团、糍粑）。

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 籼米、粳米、籼糯米、粳糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 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	
	白糯米粉	大米粉	黑米大米粉	黑米糯米粉		
水分, %	≤	13.5	13.5	13.5	13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.60	0.60	1.00	1.00	GB 5009.4
细度(150 μ m 或100 目通过率), %	≥	98.5	98.0	95.0	95.0	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	86.0	86.0	-	-	GB/T 22427.6
斑点, 个/cm ²	≤	6.0	6.0	-	-	GB/T 22427.4
粘度, BU	≥	200	-	-	100	GB/T 14490
酸度, °T	≤	1.0	1.0	-	-	GB 5009.239
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	0.003	0.003	0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02				GB/T 5508

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	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	v	0.02	GB 5009.17
*铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	0.9	GB5009.123
*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。

编制说明

本标准适用于以籼糯米、粳糯米、籼米、粳米、黑米中的一种或几种为原料，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。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。

H N

河南黄国粮业股份有限公司

Q B