



412696S-2026



许昌兴元食品有限公司襄城县分公司企业标准

Q/XXSX 0001S-2026

糯米粉

2026-09-14 发布

2026-09-14 实施

许昌兴元食品有限公司襄城县分公司 发布

前 言

本标准由许昌兴元食品有限公司襄城县分公司提出。

本标准由许昌兴元食品有限公司襄城县分公司起草。

本标准主要起草人：郭晓可。

H N
Q B

糯米粉

1 范围

本标准规定了糯米粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米（白糯米、紫糯米）中的一种为原料，经预处理、浸泡、沥水、磨粉、筛理、包装而成冷冻储存的糯米粉。

根据原料不同可分为：白糯米粉、紫糯米粉。

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	粉状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，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 ≤	40	GB 5009.3
灰分（以干基计），% ≤	0.60	GB 5009.4
*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
^a 无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
细度(150μm 或100 目通过率)，% ≥	95.0	GB/T 22427.5

Q/X

酸度, ° T	≤	1.0 (仅适用于白糯米粉)	GB 5009.239
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
注 1: a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。			
注2: *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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 13122和GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

编制说明

本标准适用于以糯米（白糯米、紫糯米）中的一种为原料，经预处理、浸泡、沥水、磨粉、筛理、包装而成冷冻储存的糯米粉。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，制定本企业标准，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。

许昌兴元食品有限公司襄城县分公司