



413225S-2018



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0005S-2018

---

# 粉肠预拌粉

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

---

河南黄国粮业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南黄国粮业股份有限公司提出并起草。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准主要起草人：周子钡、杨俊生、张红燕、陈龙。

H N

Q B

# 粉肠预拌粉

## 1 范围

本标准规定了粉肠预拌粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米粉、黑米粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉为原料，经配料、混合、包装加工而成的粉肠预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 大米粉应符合附录 A (Q/HHL 0003S) 的规定。

2.1.2 黑米粉应符合附录 B (Q/HHL 0008S) 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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，在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气 味	具有产品固有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，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
水分, %	≤ 14	GB 5009.3

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB 5009.19
苯并(a)芘 , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
总砷 (以 As 计) , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) , mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) , mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计) , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计) , mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
标*该项指标严于食品安全国家标准 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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



4104895-2018



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0003S-2018

---

# 大米粉

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

河南黄国粮业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1 1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

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：周了抄、张红燕、杨俊生、朱黎兵。

H N

Q B

# 大米粉

## 1 范围

本标准规定了大米粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米为原料，用生活饮用浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而成的大米粉。

## 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 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的的规定。

### 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	试验方法
性 状	粉状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	白色	
气 味	具有大米粉固有的气味，无异味	
滋 味	具有大米粉应有的滋味，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
		优级品	合格品	
水分, %	≤	13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.40	0.50	GB/T 5505
细度(50um 或 100目通过率), %	≥	99.0	98.1	GB/T 5507
白度(457nm 垂直反射率), %	≥	88.0	86.1	GB 23437.6

## Q/HHL0003S-2018

斑点, 个/cm <sup>2</sup>	≤	4.0	0.0	GB 22477.4
酸度, 稠液 ml/10g	≤	1.0		GB 5009.239
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5309
含砂量, %	≤	0.10		GB/T 5308
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.35		GB/15009.15
滴滴涕, mg/kg	≤	0.35		GB/15009.15
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
砷(以As计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.125
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17

其它项指标严于国家标准 GB2702 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 GB2701 的规定；污染物限量应符合 GB 2702 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、细度、白度、酸度、斑点、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HHL0005S-2018

## 编制说明

大米粉是以大米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压榨、烘干、筛理、包装而制成的。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，参照 GB/T 1354《大米》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

该标准中无机磷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



410482S-2018



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0008S-2018

---

# 黑米粉

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

河南黄国粮业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HHL0005S-2017。

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 是本标准规范性附录

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、张红燕、陈龙。

H N  
Q B

## 黑米粉

### 1 范围

本标准规定了黑米粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于黑米原料,经过预处理(水洗或干法清理)、碾磨、烘干、筛理、包装而制成的非即食黑米粉。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑米应符合NY/T 832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	试验方法
性 状	粉状	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	紫红色	
气 味	具有本品固有的气味,无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味,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
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 1.50	GB/T 5505
细度(80 $\mu$ m或20目通过率), %	≥ 99.0	GB/T 5507
黑米色素, E	≥ 1.00	附录A
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509

Q/HHL0005S-2018

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/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
*无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
*该项指标严于国标 2762 的指标			

#### 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、细度、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

## (规范性附录)

## 黑米色素检测方法

## A.1 仪器

## A.1.1 上皿电子天平

## A.1.2 分光光度计

## A.1.3 恒温水浴锅

## A.2 试剂

## A.2.1 95%乙醇, 分析纯 (AR)

## A.2.2 盐酸, 分析纯 (AR)

## A.3 操作方法

## A.3.1 色素色价测定

称取 1g 黑糙米 (精确至 0.01g) 置于索氏提取仪的回流瓶中, 加入 100mL 1.5mol/L HCl-95%乙醇溶液 (HCl/乙醇=15/85), 在 80℃ 恒温水浴中浸提 60min。浸提完毕, 冷却至室温并用脱脂棉过滤, 滤液定容至 100mL。选用 1cm 比色皿, 在 535nm 处测其 Abs 值。

## A.3.2 色价计算

按式 (A.1) 计算色价:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} = \frac{A \cdot R}{W} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ —色价, 即 1g 黑米所含色素溶于 100mL 酸性乙醇溶液, 选用 1cm 比色皿, 在最大吸收波长 535nm 处测得的吸光度值 (Abs);

A—上机测试液的吸光度值;

R—色素提取液的稀释倍数;

W—样品的质量, 单位为克 (g)。

## A.4 检验误差

色价值双试验误差小于 0.05。

## 编制说明

粉肠预拌粉是以大米粉、黑米粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉为原料，经配料、混合、包装加工而成。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，参照 GB/T20976《软冰淇淋预拌粉》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

该标准中铅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