



413226S-2018



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0006S-2018

糕点预拌粉

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。

本标准中附录 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。

本标准自实施之日起，代替 Q/HLL0006S-2015。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白糯米粉、大米粉、低筋面粉、高筋面粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、L-苹果酸、全糖粉、酵母、碳酸氢钠、乳清粉、香草粉【香荚兰豆浸膏（提取物）+麦芽糊精+香草食用香精】、食用盐、天然胡萝卜素、全蛋粉、乳粉、黑米粉、熟粉、玉米粉、海藻糖、谷朊粉、酒石酸氢钾、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、可可粉、麦芽糖、脱氢乙酸钠、山梨糖醇、紫薯全粉、南瓜粉、茶粉、柠檬酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、硬脂酰乳酸钙、海藻酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯、结冷胶、磷酸二氢钙、氢氧化钙、氯化钾、叶绿素铜钠盐、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用香精）、魔芋粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葡萄糖、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶（来源于枯草杆菌 *Bacillus subtilis*）中的几种为原料，经配料、混合、包装加工而成的糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白糯米粉应符合 DBS 41/007 的规定。
- 2.1.2 大米粉应符合附录 A（Q/HHL 0003S）的规定。
- 2.1.3 低筋面粉应符合 GB/T8608 的规定。
- 2.1.4 高筋面粉应符合 GB/T8607 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T29343 和 GB31637 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T8883 和 GB31637 的规定。
- 2.1.8 复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.9 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 13737 的规定。

- 2.1.12 全糖粉应符合 QB/T4565 的规定。
- 2.1.13 酵母应符合 GB/T20886 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 乳粉、乳清粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.18 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.19 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 香荚兰豆浸膏（提取物）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.23 黑米粉应符合附录 B（Q/HHL 0008S）的规定。
- 2.1.24 熟粉应符合 NY/T 2108 的规定。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.34 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.38 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.39 α -淀粉酶应符合 GB1886.174 的规定。
- 2.1.40 紫薯全粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.41 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.42 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 10617 的规定。

- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.46 硬脂酰乳酸钙应符合 GB1886.179 的规定。
- 2.1.47 海藻酸钠应符合 GB1886.243 的规定。
- 2.1.48 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.49 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.50 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.51 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.52 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.53 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.54 植脂末应符合 QB/T4791 的规定。
- 2.1.55 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.56 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.58 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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、性状和杂质。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 ₁ , 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
脱氢乙酸钠, g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
山梨酸钾, g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
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
*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	98.0	GB/T 5507
白度(457nm 垂直反射率), %	≥	88.0	86.0	GB 23437.6

斑点, 个/cm ²	≤	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
含铁量, %	≤	0.10		GB/T 5308
黄曲霉毒素 B ₁ , 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

砷项目参照严于国标 GB2762 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 GB2761 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、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/HHL0003S-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/HHL0006S-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 μ 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/HHL0008S-2018

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ , 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 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：

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

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

糕点预拌粉以白糯米粉、大米粉、低筋面粉、高筋面粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、L-苹果酸、全糖粉、酵母、碳酸氢钠、乳清粉、香草粉（香荚兰豆浸膏+麦芽糊精+香草食用香精）、食用盐、天然胡萝卜素、全蛋粉、乳粉、黑米粉、熟粉、玉米粉、海藻糖、谷朊粉、酒石酸氢钾、黄原胶、柠檬酸、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、可可粉、麦芽糖、脱氢乙酸钠、山梨糖醇、紫薯全粉、南瓜粉、茶粉、柠檬酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、硬脂酰乳酸钙、海藻酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯、结冷胶、磷酸二氢钙、氢氧化钙、氯化钾、叶绿素铜钠盐、刺槐豆胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用香精）、魔芋粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葡萄糖、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶（来源于枯草杆菌 *Bacillus subtilis*）中的几种为原料，经配料、混合、包装加工而成的糕点预拌粉。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，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。

糕点预拌粉做成糕点成品的得率为原粉的2倍，所以脱氢乙酸钠指标 $\leq 0.25\text{g/kg}$ ，山梨酸钾指标 $\leq 0.5\text{g/kg}$ 。

同一功能的食品添加剂（相同防腐剂）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。

本标准中铅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