



410228S-2019



河南胶之素淀粉生物技术有限公司企业标准

Q/HJZS 0001S-2019

---

# 预拌粉

2019-01-23 发布

2019-01-23 实施

---

河南胶之素淀粉生物技术有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南胶之素淀粉生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马申波、孟凡旺。

H N

Q B

# 预拌粉

## 1 范围

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

本标准适用于以食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉）、小麦粉、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、米粉、糯米粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、葡萄糖、小苏打(碳酸氢钠)、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、海藻酸钠中的多种为原料，经配料、混合、包装而成，主要用于包子、馒头、油炸食品、烘焙食品的预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.8 绿豆粉、红豆粉、大豆粉、米粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉应符合 Q/HHL 0009S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.12 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.15 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.18 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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、无结块	从混合均匀的样品中取出 100g, 置于洁净白色的瓷盘中, 在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质物、嗅其气味, 然后用温水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味和滋味	具有本产品应有的气味和滋味、无异嗅	
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	≤ 14	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 1.5	GB 5009.4
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 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 生产过程中的卫生要求

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、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



413196S-2018



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0009S-2018

---

# 谷物粉

2018-10-17 发布

2018-10-17 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。

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：周子钊、张红燕、杨俊生、陈龙。

H N

Q B

## 谷物粉

### 1 范围

本标准规定了谷物粉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以绿豆、红小豆、黑豆、豇豆、豌豆、大豆、高粱、小米、玉米、大米、糙米、黑米、糯米、燕麦、荞麦、芝麻、黍米中的一种或几种作为原料，经清理、筛选、混合或（不混合）、碾磨、干燥或不干燥、包装加工而成的谷物粉。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 2.1 谷物粉

以绿豆、红小豆、黑豆、豇豆、豌豆、大豆、高粱、小米、玉米、大米、糙米、黑米、糯米、燕麦、荞麦、芝麻、黍米中的一种或几种作为原料，经清理、筛选、混合或（不混合）、碾磨、干燥或不干燥、包装加工而成的谷物粉。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料

- 3.1.1 绿豆、红小豆、黑豆、豇豆、豌豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 糯米应符合 NY/T 419 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 荞麦应符合 NY/T 894 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.13 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 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
-----	-----------

### 3.3 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	≤ 14.5	GB 5009.3	
脂肪酸值(干基)(以KOH计), mg/100g	≤ 80	GB/T 5510	
灰分含量(干基), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4	
粗脂肪含量(干基), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.6	
粗细度	全部通过CQ10号筛	GB/T 5507	
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111	
单宁(以干基计)(仅限含高粱的产品), %	≤ 0.3	GB/T 15686	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> (μg/kg)	含玉米的产品	≤ 20	GB 5009.22
	含糙米的产品	≤ 10	
	其他	≤ 5.0	
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	≤ 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 GB 2762。

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

### 3.6 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。

### 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、粗细度、灰分、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。

HTN

QB

## 编制说明

谷物粉是以绿豆、红小豆、黑豆、豇豆、豌豆、大豆、高粱、小米、玉米、大米、糙米、黑米、糯米、燕麦、荞麦、芝麻、黍米中的一种或几种作为原料，经清理、筛选、混合或（不混合）、碾磨、干燥或不干燥、包装加工而成的。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

## 编制说明

预拌粉是以食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉）、小麦粉、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、米粉、糯米粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、葡萄糖、小苏打(碳酸氢钠)、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、海藻酸钠中的多种为原料，经配料、混合、包装而成，主要用于包子、馒头、油炸食品、烘焙食品的预拌粉。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，参照有关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南胶之素淀粉生物技术有限公司

H N  
Q B