



410730S-2019



河南省大程粮油集团股份有限公司企业标准

Q/HDC 0001S-2019

米粉

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

河南省大程粮油集团股份有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南省大程粮油集团股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘跃进、李锐锋、程涛、陈涛、朱津津。

本标准适用于河南省大程粮油集团股份有限公司、河南省大程泉谷坊食品有限公司、驻马店市大程东方粮食储备有限公司、驻马店市大程食品科技有限公司、山东大程面业有限公司、河南省大程面粉实业有限公司。

本标准自实施日起替代 Q/HDC 0001S-2018（备案号：413847S-2018，2018-12-21 发布及实施）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、籼米、粳米、糯米、黑米、红米中的一种或多种为原料，经清理、研磨、筛理、混合或不混合、包装加工而成的非即食米粉。

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、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 籼米应符合 NY/T 595 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 红米应符合 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	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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，%	≤ 15	GB 5009.3
灰分（以干物质计），%	≤ 1.5	GB 5009.4
粗细度（CB36 号筛通过率），%	≥ 80	GB/T 5507
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15

^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
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[α]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	10	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
注：a 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。 *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 14881 和 GB 13122 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、粳米、籼米、糯米、黑米、红米中的一种或多种为原料，经清理、研磨、筛理、混合或不混合、包装加工而成的非即食米粉。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，参照GB/T 1354《大米》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了米粉的分类、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 的规定。

河南省大程粮油集团股份有限公司

