



410490S-2018



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0004S-2018

黑米大米粉

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

本标准自实施之日起代替 Q/HHL0004S-2015。

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：周子钡、杨俊生、张红燕、朱黎兵。

H N

Q B

黑米大米粉

1 范围

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

本标准适用以黑米、大米为原料,用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的黑米大米粉。

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 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 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 | 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), % | ≤ 1.00 | GB/T 5505 |
| 细度(150 μ m 或 100 目通过率), % | ≥ 95.0 | GB/T 5507 |
| 磁性金属物, g/kg | ≤ 0.003 | GB/T 5509 |
| 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 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。

编制说明

黑米大米粉是以黑米、大米和为原料,用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成。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NY/T 832《黑米》、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。

该标准中无机砷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