



411541S-2026



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0008S-2026

黑米粉

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

附录 A 黑米色素检验方法是规范性附录。

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、陈龙。

本标准自实施之日起代替 Q/HHL 0008S-2023。

H N

Q B

黑米粉

1 范围

本标准规定了黑米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以黑米原料,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	检验方法
性 状	粉状	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	紫红色	
气 味	具有黑米粉固有的气味,无异味	
滋 味	具有黑米粉应有的滋味,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 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 5009.4
细度(840 μ m或20目通过率), %	≥ 99.0	GB/T 22427.5
黑米色素, E	≥ 1.00	附录 A
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 , μ g/kg	≤ 5.0	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
苯并(a)芘, μ g/kg	≤ 2.0	GB 5009.27

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
无机砷(以 As 计), mg/kg	\leq	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	\leq	0.2	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	\leq	0.02	GB 5009.17
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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：感官要求、水分、细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

(规范性附录)

黑米色素检验方法

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：

$$E_{1\text{cm}}^{1\% \lambda=535\text{nm}} = \frac{A \cdot R}{W} \dots\dots\dots (\text{A.1})$$

式中：

$E_{1\text{cm}}^{1\% \lambda=535\text{nm}}$ —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

黑米粉是以黑米原料,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。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

H N

Q B