



412376S-2021



商丘市鑫德食品有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2021

膨化食品

2021-10-07 发布

2021-10-07 实施

商丘市鑫德食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市鑫德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓程阳。

H N

Q B

膨化食品

1 范围

本标准规定了膨化食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黄豆粉中的一种为主要原料，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、荷叶粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、荞麦粉、黑麦面粉、高粱面粉、玉米面粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、焦糖色、生活饮用水中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、干燥、包装而制成的非即食膨化食品。

根据产品所用原料的不同分为：膨化面制品和膨化豆制品。

膨化面制品包括：牛筋面（原味牛筋面、菠菜牛筋面、紫薯牛筋面、荷叶牛筋面、南瓜牛筋面、山药牛筋面、绿豆牛筋面、胡萝卜牛筋面、荞麦牛筋面、黑麦牛筋面、高粱牛筋面、玉米牛筋面、谷朊粉牛筋面）、干面皮（原味干面皮、菠菜干面皮、紫薯干面皮、荷叶干面皮、南瓜干面皮、山药干面皮、绿豆干面皮、胡萝卜干面皮、荞麦干面皮、黑麦干面皮、高粱干面皮、玉米干面皮、谷朊粉干面皮）、面藕（原味面藕、菠菜面藕、紫薯面藕、荷叶面藕、南瓜面藕、山药面藕、绿豆面藕、胡萝卜面藕、荞麦面藕、黑麦面藕、高粱面藕、玉米面藕、谷朊粉面藕）。

膨化豆制品包括：素鸡翅、长豆皮、豆皮丝、素豆肠、豆丁、豆腐串、豆节。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、荞麦粉、黑麦面粉、高粱面粉、玉米面粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 荷叶粉应应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
筛下物, %	≤ 5.0	GB/T 22699
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17404 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黄豆粉中的一种为主要原料，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、荷叶粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、荞麦粉、黑麦面粉、高粱面粉、玉米面粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、焦糖色、生活饮用水中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、干燥、包装而制成的非即食膨化食品。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 17401《食品安全国家标准 膨化食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市鑫德食品有限公司

H N

Q B