412778S-2021

贝喜（漯河）食品有限公司企业标准

Q/BXS 0001S-2021

膨化食品坯子

2021-11-18 发布　　2021-11-18 实施

贝喜（漯河）食品有限公司 发布

前　言

本标准由贝喜（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴文纪。

HNQB

膨化食品坯子

1 范围

本标准规定了膨化食品坯子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯粉、紫薯粉、大米粉中的一种或几种，添加虾粉、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、酵母抽提物、蒜粉、海鲜粉调味料、味精、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、5′-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、碳酸氢钠、碳酸氢铵、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸脂、食用淀粉）中的一种或几种，经混合、蒸炼、成型、干燥、包装而成的膨化食品坯子，作为膨化食品加工原料使用。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4马铃薯粉、紫薯粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5虾粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6鲜/冻虾应符合 GB 2733 的规定。

2.1.7白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.12味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.14碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.155′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.18碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.19碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

2.1.20泡打粉应符合 GB 1886.245 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以氯化钠计），%	≤	5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
甲基汞[a]（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
柠檬黄[b]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄[b]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
磷酸盐[b]（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	2.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于使用虾粉、鲜/冻虾的产品； b 适用于添加该添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 的规定。

2.6 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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯粉、紫薯粉、大米粉中的一种或几种，添加虾粉、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、酵母抽提物、蒜粉、海鲜粉调味料、味精、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、5′-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、碳酸氢钠、碳酸氢铵、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸脂、食用淀粉）中的一种或几种，经混合、蒸炼、成型、干燥、包装而成的膨化食品坯子，作为膨化食品加工原料使用。

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，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 的规定。

贝喜（漯河）食品有限公司

HN QB