



411702S-2021



河南开口笑食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2021

膨化食品坯子

2021-07-24 发布

2021-07-24 实施

河南开口笑食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南开口笑食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕建卫。

本标准自实施之日起替代标准号 Q/HKS 0001S-2017，备案号 411882S-2017。

H N

Q B

膨化食品坯子

1 范围

本标准规定了膨化食品坯子的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、生活饮用水、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、碳酸钙、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄中的几种，经混合、蒸炼、成型、干燥、包装而成的用于制作膨化食品的膨化食品坯子。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.13 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	片状、条状、块状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
柠檬黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<p>注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>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。</p>		

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、生活饮用水、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、碳酸钙、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄中的几种，经混合、蒸炼、成型、干燥、包装而成的用于制作膨化食品的膨化食品坯子。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，参照相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南开口笑食品有限公司

H N

Q B