



411818S-2021



漯河临颖亲亲食品工业有限公司企业标准

Q/LQQS 0005S-2021

膨化食品坯料

2021-08-03 发布

2021-08-03 实施

漯河临颖亲亲食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由漯河临颖亲亲食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许清流。

H N

Q B

膨化食品坯料

1 范围

本标准规定了膨化食品坯料的分类、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，加入食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或几种），添加马铃薯雪花全粉、大米粉、马铃薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫薯粉、海苔粉、冰鲜虾/冻虾（磨成虾浆）、虾粉、鱿鱼粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料粉【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、蒜、姜、洋葱中的一种或几种】、陈皮、白芷、固态复合调味料（麦芽糊精、酸处理淀粉、花椒、辣椒）、洋葱汁、豌豆、蚕豆、酵母提取物、麦芽糊精中的一种或几种，加入碳酸氢钠、碳酸氢铵、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经混合、蒸练、成型、烘干、包装加工而成的膨化食品坯料，仅作为膨化食品原料使用。

根据所用原料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

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

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

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 红薯淀粉、芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 马铃薯雪花全粉符合 SB/T 10752 的规定。

2.1.8 大米粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 海苔粉应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

2.1.11 冰鲜虾/冻虾应符合 GB 2733 的规定。

2.1.12 虾粉、鱿鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.17 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 固态复合调味料（麦芽糊精、酸处理淀粉、花椒、辣椒）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 洋葱汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 豌豆应符合 GB/T 10460 的的规定。
- 2.1.21 蚕豆应符合 GB/T 10459 的的规定。
- 2.1.22 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.26 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.27 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.28 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.35 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.36 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.37 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.38 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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
色泽	呈原辅料混匀后应有的色泽，色泽均匀	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、
滋味及气味	具有该类产品应有的滋味和气味，无异味	

组织形态	具有该品种的特定形状，外形完整，大小、厚薄较均匀， 无明显结块，无霉变	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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，%			≤ 15.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg			≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg			≤ 5.0	GB 5009.22
a 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	栀子黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
b 总磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg			≤ 2.0	GB 5009.256
注 1：a 仅适用于添加该种着色剂的产品；b 仅适用于添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠的产品				
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
注 3：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。

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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或几种），添加马铃薯雪花全粉、大米粉、马铃薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫薯粉、海苔粉、冰鲜虾/冻虾（磨成虾浆）、虾粉、鱿鱼粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料粉【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、蒜、姜、洋葱中的一种或几种】、陈皮、白芷、固态复合调味料（麦芽糊精、酸处理淀粉、花椒、辣椒）、洋葱汁、豌豆、蚕豆、酵母提取物、麦芽糊精中的一种或几种，加入碳酸氢钠、碳酸氢铵、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经混合、蒸练、成型、烘干、包装加工而成的膨化食品坯料，仅作为膨化食品原料使用。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。

漯河临颖亲亲食品工业有限公司