



410261S-2022



河南向辉食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2022

膨化食品

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

河南向辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南向辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏保庆。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加黑米粉、大米粉、小米粉、玉米粉、大豆粉、黄豆粉、碳酸钙中的几种，经混料、膨化成型、油炸（棕榈油）或烘烤、调味（加入食用盐、味精、白砂糖、花椒味调味料（花椒粉、辣椒粉、洋葱粉、食用葡萄糖、味精、牛肉粉、食用盐、食用香精）、固态复合调味料【白砂糖、谷氨酸钠、食用盐、蜂蜜、洋葱粉、辣椒粉、牛肉粉、花椒粉、孜然粉、阿斯巴甜（含苯丙酸）、酵母抽提物中的几种】、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种）、包装加工而成的即食膨化食品。

根据加工工艺不同产品可分为：含油型膨化食品、非含油型膨化食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB/T 5749 的规定。
- 2.1.3 黑米粉、大米粉、小米粉、玉米粉、大豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 花椒味调味料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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 | 具有该产品应有的性状 | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的气味、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 |
| 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 |
| 酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.263 |
| 注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于含油型膨化食品。 | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 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 | 10 ² | 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 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |

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的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、酸价（仅限含油型膨化食品）、过氧化值（仅限含油型膨化食品）、菌落总数、大肠菌群。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，添加生活饮用水，添加黑米粉、大米粉、小米粉、玉米粉、大豆粉、黄豆粉、碳酸钙中的几种，经混料、膨化成型、油炸（棕榈油）或烘烤、调味（加入食用盐、味精、白砂糖、花椒味调味料（花椒粉、辣椒粉、洋葱粉、食用葡萄糖、味精、牛肉粉、食用盐、食用香精）、固态复合调味料【白砂糖、谷氨酸钠、食用盐、蜂蜜、洋葱粉、辣椒粉、牛肉粉、花椒粉、孜然粉、阿斯巴甜（含苯丙酸）、酵母抽提物中的几种】、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种）、包装加工而成的即食膨化食品。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》和 GB/T 22699《膨化食品》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。

河南向辉食品有限公司