



410264 S-2022



郑州冠宇食品工贸有限公司企业标准

Q/ZGS 0001S-2022

膨化食品坯料

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

郑州冠宇食品工贸有限公司 发布

前 言

本标准由郑州冠宇食品工贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜远辉。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加食用淀粉（玉米淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、木薯粉、苦荞粉、玉米粉、大米粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、海苔粉、虾粉、虾酱、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、味精、酵母提取物、麦芽糊精中的几种，加入或不加入谷氨酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸钙、柠檬酸、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、日落黄、柠檬黄、胭脂虫红中的一种或几种，经混料、挤压膨化、成型、烘烤、冷却、包装加工而成的非即食膨化食品坯料，仅作为膨化食品加工原料使用。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

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 5749 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 木薯粉、苦荞粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 紫薯粉应符合应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.12 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 海苔粉应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 虾粉、虾酱、鲜/冻虾应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 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	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	呈原辅料混匀后应有的色泽，色泽均匀	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g（仅限添加食用盐的产品）	≤ 0.5	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a仅适用于添加该食品添加剂的产品检测；

b仅适用于添加虾粉、虾酱、鲜/冻虾的产品检测；

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 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。

2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。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，加入生活饮用水，添加食用淀粉（玉米淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、木薯粉、苦荞粉、玉米粉、大米粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、海苔粉、虾粉、虾酱、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、味精、酵母提取物、麦芽糊精中的几种，加入或不加入谷氨酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸钙、柠檬酸、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、日落黄、柠檬黄、胭脂虫红中的一种或几种，经混料、挤压膨化、成型、烘烤、冷却、包装加工而成的非即食膨化食品坯料，仅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，作为组织生产、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。

郑州冠宇食品工贸有限公司