



410061S-2022



河南帝鑫食品有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2022

---

# 方便爆米花

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

---

河南帝鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南帝鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱宏伟。

H N  
Q B

# 方便爆米花

## 1 范围

本标准规定了方便爆米花的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以爆裂玉米粒为主要原料，搭配外购或自制【爆米花专用油（起酥油）包】、外购美式焦糖包、外购风味糖包中的几种，经组合包装加工而成的非即食方便爆米花。

外购爆米花专用油（起酥油）包：棕榈油、椰子油、磷脂、特丁基对苯二酚、β-胡萝卜素、食用香精；

外购或自制爆米花专用油（起酥油）包：是以精炼食用植物油(棕榈油和大豆油)为主要原料，添加食用香精（焦糖味、奶油味、巧克力味、香芋味、草莓味、哈密瓜味、苹果味、香蕉味、蓝莓味中的一种或几种）、β-胡萝卜素、特丁基对苯二酚中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成。

外购美式焦糖包（复合调味料）：以白砂糖、食用盐为原料，添加磷脂、食用香精、诱惑红、柠檬黄中的一种或几种。

外购风味糖包（复合调味料）：以白砂糖、食用盐为原料，添加食用香精（焦糖味、奶油味、巧克力味、香芋味、草莓味、哈密瓜味、苹果味、香蕉味、蓝莓味中的一种或几种）、味精中的一种或几种。

根据添加辅料不同产品可分为：焦糖味方便爆米花、奶油味方便爆米花、巧克力味方便爆米花、香芋味方便爆米花、草莓味方便爆米花、哈密瓜味方便爆米花、苹果味方便爆米花、香蕉味方便爆米花、蓝莓味方便爆米花。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 爆裂玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.2 爆米花专用油（起酥油）包应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.3 美式焦糖包、风味糖包应符合 GB 31644 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，味甜、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
	爆裂玉 米粒	爆米花专用油 (起酥油)包	美式焦糖 包	风味糖包	
水分, g/100g	≤ 14.0	/	14.0	14.0	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤ 0.5	/	/	/	NY/T 523
膨爆倍数, 倍	≥ 19.0	/	/	/	NY/T 523
爆花率, %	≥ 87.0	/	/	/	NY/T 523
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20	5.0	5.0	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	0.1	0.5	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	0.08	0.8	0.8	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	/	/	/	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	10	/	/	GB 5009.27
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	/	/	/	GB 5009.15
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	/	/	/	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	/	/	/	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	/	/	/	GB 5009.96
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	/	0.2	/	/	GB 5009.32
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ /	3.0	/	/	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ /	0.25	/	/	GB 5009.227
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ /	1.0	/	/	GB 5009.83
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ /	/	0.04	/	GB 5009.141、 SN/T 1743
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ /	/	0.2	/	GB 5009.35
注: *铅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。					

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、净含量及允许短缺量、水分（仅限爆裂玉米粒）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以爆裂玉米粒为主要原料，搭配外购或自制【爆米花专用油（起酥油）包】、外购美式焦糖包、外购风味糖包中的几种，经组合包装加工而成的非即食方便爆米花。

外购爆米花专用油（起酥油）包：棕榈油、椰子油、磷脂、特丁基对苯二酚、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精；

外购或自制爆米花专用油（起酥油）包：是以精炼食用植物油（棕榈油和大豆油）为主要原料，添加食用香精（焦糖味、奶油味、巧克力味、香芋味、草莓味、哈密瓜味、苹果味、香蕉味、蓝莓味中的一种或几种）、 $\beta$ -胡萝卜素、特丁基对苯二酚中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成。

外购美式焦糖包（复合调味料）：以白砂糖、食用盐为原料，添加磷脂、食用香精、诱惑红、柠檬黄中的一种或几种。

外购风味糖包（复合调味料）：以白砂糖、食用盐为原料，添加食用香精（焦糖味、奶油味、巧克力味、香芋味、草莓味、哈密瓜味、苹果味、香蕉味、蓝莓味中的一种或几种）、味精中的一种或几种。

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。

河南帝鑫食品有限公司