



410505S-2022



商丘市忆潼年食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2022

膨化食品

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

商丘市忆潼年食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市忆潼年食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市忆潼年食品有限公司。

本标准主要起草人：解恩路。

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、黑麦粉、全麦粉、脱脂豆粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、蛋黄粉（来源：鸡蛋）、绿豆粉、萝卜粉、高粱面粉、玉米面粉、玉米淀粉、食用盐、食用植物调和油、焦糖色中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、干燥、包装而制成的非即食膨化食品。

根据原料不同可分为以下几类：

膨化面制品：干凉皮（面皮）、面藕、牛筋面、鸡蛋面皮、菠菜面皮、紫薯面皮、胡萝卜面皮、荞麦面皮、南瓜面皮。

膨化豆制品：豆皮、素鸡翅、豆肠、豆丝、豆筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑麦粉、脱脂豆粉、紫薯粉、绿豆粉、荞麦粉、黑荞麦粉、高粱面粉、玉米面粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 菠菜粉、南瓜粉、萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 食用植物调和油应符合 SB/T 10292 或 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 蛋黄粉应符合 GB 2749 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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
筛下物, %	≤ 5	GB/T 22699
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 8	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17404 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、脱脂豆粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、蛋黄粉（来源：鸡蛋）、绿豆粉、萝卜粉、高粱面粉、玉米面粉、玉米淀粉、食用盐、食用植物调和油、焦糖色中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、干燥、包装而制成的非即食膨化食品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为：膨化食品，类别号为：16.06。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市忆童年食品有限公司

Q B