



411061S-2022



鹤壁妙谷生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2022

膨化食品

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

鹤壁妙谷生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁妙谷生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛秀军。

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。

本标准适用于以膨化食品（玉米南瓜圈、黑米红枣圈、紫薯山药圈、燕麦圈、红豆薏米燕麦圈中的一种或几种）为原料，经混合或不混合、包装而成的膨化食品。

按原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 膨化食品应符合 GB 19401 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	取适量样品，倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味和滋味，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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*铅的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	10 ²	GB 4789.3
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。					

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 的规定。

2.7 其它要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以膨化食品（玉米南瓜圈、黑米红枣圈、紫薯山药圈、燕麦圈、红豆薏米燕麦圈中的一种或几种）为原料，经混合或不混合、包装而成的膨化食品。

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，制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁妙谷生物科技有限公司

H N

Q B