



411026S-2022



漯河市小拳头食品有限公司企业标准

Q/LXQT 0001S-2022

膨化食品坯料

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

漯河市小拳头食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市小拳头食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭洪艳。

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。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯全粉中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、味精、虾粉、冰鲜虾/冻虾（磨成虾酱）、蒜粉、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、红曲红、栀子黄、栀子蓝、姜黄中的一种或者几种，经混合、蒸练、挤压、成型、干燥、包装而成的用于制作膨化食品的坯料。

根据使用的原辅料不同，规范分类产品如下：薯片坯料、薯条坯料、虾条坯料、虾片坯料。

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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 冰鲜虾/冻虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.11 蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.21 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	片状、条状、块状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质；闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 栀子黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.83
^a 姜黄 (以姜黄素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 4890
^b 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 适用于添加该食品添加剂的产品; 注 3: b 仅适用于添加虾粉、冰鲜虾/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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯全粉中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、味精、虾粉、冰鲜虾/冻虾（磨成虾酱）、蒜粉、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、红曲红、栀子黄、栀子蓝、姜黄中的一种或者几种，经混合、蒸练、挤压、成型、干燥、包装而成的用于制作膨化食品的坯料。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，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。

漯河市小拳头食品有限公司

Q B