



411175S-2022



漯河大旺食品有限公司企业标准

Q/LWS 0001S-2022

# 膨化食品胚料

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

漯河大旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河大旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河大旺食品有限公司。

本标准主要起草人：李胜南、张四超、罗艳华、吴雪霞。

本标准自实施之日起代替 Q/LWS 0001S-2020。

H N

Q B

# 膨化食品胚料

## 1 范围

本标准规定了膨化食品胚料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，辅以马铃薯雪花全粉、生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、复配调味料【味精、食用盐、大蒜粉（辐照）】、墨鱼汁调味料，添加或不添加胭脂红色素，经配料、拌粉、挤压、烘干而制成的膨化食品胚料。

产品根据形状不同分为：斜切圆管胚、短圆管胚、贝壳胚、螺旋胚、其他胚。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 复配调味料应符合附录 A 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 墨鱼汁调味料应符合 GB 10133 的规定。

2.1.9 胭脂红色素应符合 GB 1886.220 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
	斜切圆管胚	短圆管胚	贝壳胚	螺旋胚	其他胚	
性状	圆形管状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象，切面规则，倾斜 40°~45 度	圆形管状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象，切面规则，切口无明显倾斜现象	贝壳状、半透明固体，大小、长短均匀，胚体对称，干燥坚实，无干裂及气泡现象	螺旋状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象	大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂现象	取样品 100g 置于白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，表面呈浅黄色至金黄色，色泽均匀					

气味、 滋味	具有本品应有的气味、微咸、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质且无直径大于 1.2mm 的马铃薯自带杂质、无油污及霉点	

### 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	≤ 14	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 65	GB 5009.9
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 3	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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。

### 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、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

**附录A**  
**(规范性附录)**  
**复合调味料的要求**

**A.1 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	检测方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	称取样品 20g 于白瓷盘中,用嗅的方法检测气味;用眼观、口尝、手触的方法检测色泽、滋味、组织状态、杂质。
滋气味	具有本品固有的气味,无异味。	
组织状态	呈现均匀粉末状、无明显结块。	
杂质	无油污、无肉眼可见外来杂质。	

**A.2 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		检测方法
	甜味	咸味	
水分, g/100g ≤	14		GB 5009.3
氨基酸态氮, g/100g	/	0.2-5	GB 5009.235
总氮, g/100g	/	0.4-6	GB 5009.5
氯化钠含量, g/100g ≤	45		GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg ≤	1		GB 5009.12
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定		
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定		

**A.3 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	指标	检测方法
菌落总数, CFU/g ≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g ≤	150	GB/T 4789.3
致病菌限量	应符合 29921 的规定	

H N

Q B

## 编制说明

本产品适用于以马铃薯淀粉为主要原料，辅以马铃薯雪花全粉、生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、复配调味料【味精、食用盐、大蒜粉（辐照）】、墨鱼汁调味料，添加或不添加胭脂红色素，经配料、拌粉、挤压、烘干而制成的膨化食品胚料。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 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》制定其指标，为企业组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河大旺食品有限公司

H N  
Q B