



411968S-2022



漯河福美源食品工业有限公司企业标准

Q/LFS 0001S-2022

# 膨化食品坯料

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

漯河福美源食品工业有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河福美源食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张付坤。

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、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加马铃薯雪花全粉、大米粉、糯米粉、苦荞粉、玉米糝、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、马铃薯粉、果蔬粉/汁（泥）【洋葱、姜、蒜、菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、紫薯、红薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、梨中的一种或几种】、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、蛋黄粉、虾粉、蟹黄粉、虾酱、鱿鱼粉、鸡肉粉、海苔粉、可可粉、巧克力粉、香茅兰、白砂糖、食用盐、味精、酵母提取物、麦芽糊精、鱼露、酵母粉中的一种或几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、碳酸氢铵、食品用香精（土豆香精、薯条香精、肉味香精、虾味香精、海鲜味香精、蔬菜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、红曲红、 $\beta$ -胡萝卜素、诱惑红、亮蓝、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种，经制粉、混料、挤压成型、干燥或不干燥、包装加工而成的膨化食品坯料，仅作为膨化食品原料使用。

根据所用原料不同，产品分类为：鸡味块坯料、山药片坯料、锅巴坯料、薯条坯料、薯片坯料、薯卷坯料、虾味条坯料、虾味片坯料、风味膨化食品坯料。

## 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 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉应符合 31637 的规定。

2.1.3 马铃薯雪花全粉符合 SB/T 10752 的规定。

2.1.4 大米粉、糯米粉、苦荞粉、玉米糝、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 果蔬汁（泥）应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 虾粉、蟹黄粉、虾酱、鱿鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.11 海苔粉应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.14 香荚兰应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.21 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.275'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.36  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.39 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.41 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.42 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.43 亮蓝应符合 GB 1886.217 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，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	呈原辅料混匀后应有的色泽，色泽均匀	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 着色剂	柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1 GB 5009.35
	日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1 GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.1 GB 5009.83
	诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1 GB 5009.141 或 SN/T 1743
	胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05 GB 5009.35
	栀子黄, g/kg	≤ 0.3 GB 5009.149
	亮蓝, g/kg	≤ 0.05 SN/T 1743
<sup>b</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.256

注 1: a 仅适用于添加该种着色剂的产品, 且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;

b 仅适用于添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠的产品

注 2: \*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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，兽药残留限量应符合GB 31650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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加马铃薯雪花全粉、大米粉、糯米粉、苦荞粉、玉米糝、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、马铃薯粉、果蔬粉/汁（泥）【洋葱、姜、蒜、菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、紫薯、红薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、梨中的一种或几种】、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、蛋黄粉、虾粉、蟹黄粉、虾酱、鱿鱼粉、鸡肉粉、海苔粉、可可粉、巧克力粉、香荚兰、白砂糖、食用盐、味精、酵母提取物、麦芽糊精、鱼露、酵母粉中的一种或几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、碳酸氢铵、食品用香精（土豆香精、薯条香精、肉味香精、虾味香精、海鲜味香精、蔬菜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、红曲红、 $\beta$ -胡萝卜素、诱惑红、亮蓝、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种，经制粉、混料、挤压成型、干燥或不干燥、包装加工而成的膨化食品坯料，仅作为膨化食品原料使用。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。

漯河福美源食品工业有限公司