



411746S-2022



商丘市睢阳区食欲得食品厂企业标准

Q/SSS 0001S-2022

膨化食品

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

商丘市睢阳区食欲得食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市睢阳区食欲得食品厂提出并起草。

本标准起草人：邓红献。

本标准自实施之日起代替 Q/SSS 0001S-2022(备案号：411466S-2022)。

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。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、脱脂豆粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，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、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。

根据产品所用原料的不同分为以下品种：

面皮、荞麦面皮、菠菜面皮、紫薯面皮、南瓜面皮、萝卜面皮、山药面皮、高粱面皮、绿豆面皮、焦糖面皮、玉米面皮；

面藕、荞麦面藕、菠菜面藕、紫薯面藕、南瓜面藕、萝卜面藕、山药面藕、高粱面藕、绿豆面藕、焦糖面藕、玉米面藕；

豆皮、豆肠、素鸡翅、腐竹丝、豆皮串、腐竹云丝、豆耳、豆筋、豆鱼、豆皮丝。

2 术语和定义

面藕

以小麦粉或其他面粉、水为原料，添加或不添加其他辅料，经混料、挤压膨化、整形、干燥等工艺加工而成的中空藕状的食品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 黑麦粉、脱脂豆粉、紫薯粉、绿豆粉、荞麦粉、高粱面粉、玉米面粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.4 菠菜粉、南瓜粉、萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

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

3.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

3.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

3.2 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷

色泽	具有产品应有的色泽	盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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, %	≤ 5.0	GB/T 22699
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) ^a (KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	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

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于含有食用植物调和油的膨化食品。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 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 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

注: ^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。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17404 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 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。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、脱脂豆粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，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、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。

商丘市睢阳区食欲得食品厂

H N

Q B