



412534S-2022



河南三华食品有限公司企业标准

Q/HSB 0001S-2022

膨化食品坯子

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

河南三华食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南三华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱卫华。

H N

Q B

膨化食品坯子

1 范围

本标准规定了膨化食品坯子要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马铃薯全粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、谷氨酸钠(味精)、碳酸钙、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）中一种或几种，添加生活饮用水，经混合、蒸练、成型、干燥、包装加工而成的膨化食品坯子，仅作为膨化食品原料使用。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 马铃薯全粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.18 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.20 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 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	片状、条状、块状	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽、杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

a 仅使用添加该食品添加剂产品的检测。

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 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;农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马铃薯全粉中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、谷氨酸钠(味精)、碳酸钙、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）中一种或几种，添加生活饮用水，经混合、蒸练、成型、干燥、包装加工而成的膨化食品坯子，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》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，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。

H N

河南三华食品有限公司

Q B