



410156S-2023



河南亿利滋食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

膨化食品坯料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南亿利滋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿利滋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于传芹。

本标准替代 Q/HYS 0001S-2021。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入玉米淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯粉、苦荞粉、玉米粉、大米粉、紫薯粉中的一种或几种，添加虾粉、虾酱、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、味精中的一种或几种，加入或不加入碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混料、挤压膨化、成型、烘烤、冷却、包装的膨化食品坯料，作为膨化食品加工原料使用。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3玉米淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4木薯粉、苦荞粉、玉米粉、大米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5虾粉、虾酱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6鲜/冻虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.7白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.11碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.12碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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

色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	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
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，% ≤	16.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
*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。

2.6 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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入玉米淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯粉、苦荞粉、玉米粉、大米粉、紫薯粉中的一种或几种，添加虾粉、虾酱、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、味精中的一种或几种，加入或不加入碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混料、挤压膨化、成型、烘烤、冷却、包装的膨化食品坯料，作为膨化食品加工原料使用。

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。

河南亿利滋食品有限公司