



410901S-2023



开封市麦仕达食品有限公司企业标准

Q/KMS 0001S-2023

风味膨化食品

2023-04-17 发布

2023-04-17 实施

开封市麦仕达食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市麦仕达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙顺云。

H N

Q B

风味膨化食品

1 范围

本标准规定了风味膨化食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加鱼露、虾粉、食品添加剂（碳酸氢铵、甜菜红、柠檬黄、栀子黄中的一种或几种），经和面、挤压成型、油炸（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种），加入植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）、鱼露、白砂糖、麦芽糊精、蒜粉、味精、洋葱粉、辣椒粉、食用盐、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（虾味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、蒜香味香精、香辣味香精、甜香味香精、爆辣味香精、五香味香精、烤牛肉味香精、烧烤味香精、藤椒味香精中的一种或几种）中的几种进行调味，添加或不添加果蔬脆（红心萝卜粒、青萝卜粒、紫薯粒、青豆粒、豌豆粒中的一种或几种），经混合、包装加工制成的风味膨化食品。

产品根据所用原料的不同分为：原味虾条、果蔬虾条、牛肉味虾条、鸡肉味虾条、蒜香味虾条、香辣味虾条、甜香味虾条、爆辣味虾条、五香味虾条、烤牛肉味虾条、烧烤味虾条、藤椒味虾条。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。

2.1.3 虾粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

2.1.5 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 大豆油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 栀子黄应符合 GB 5009.149 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.15 蒜粉、洋葱粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 果蔬脆（红心萝卜粒、青萝卜粒、紫薯粒、青豆粒、豌豆粒中的一种或几种）应符合 QB/T 2706 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，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与滋味，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	≤ 7	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8	GB 5009. 44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 149
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 17
<p>注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。</p> <p>3、同一功能的食品添加剂（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。</p>		

2.4 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	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	10 ²	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

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 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。

2.6 生产过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加鱼露、虾粉、食品添加剂（碳酸氢铵、甜菜红、柠檬黄、栀子黄中的一种或几种），经和面、挤压成型、油炸（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种），加入植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）、鱼露、白砂糖、麦芽糊精、蒜粉、味精、洋葱粉、辣椒粉、食用盐、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（虾味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、蒜香味香精、香辣味香精、甜香味香精、爆辣味香精、五香味香精、烤牛肉味香精、烧烤味香精、藤椒味香精中的一种或几种）中的几种进行调味，添加或不添加果蔬脆（红心萝卜粒、青萝卜粒、紫薯粒、青豆粒、豌豆粒中的一种或几种），经混合、包装加工制成的风味膨化食品。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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封市麦仕达食品有限公司