



411244S-2023



漯河临颖亲亲食品工业有限公司企业标准

Q/LQGS 0005S-2023

# 膨化食品坯料

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

漯河临颖亲亲食品工业有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河临颖亲亲食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许清流。

本标准自发布实施日起替代 Q/LQS 0005S-2021（备案号：411818S-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分类、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，加入食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或几种），添加马铃薯雪花全粉、大米粉、马铃薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫薯粉、豌豆粉、蚕豆粉、海苔粉、冰鲜虾/冻虾（磨成虾浆）、虾粉、鱿鱼粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料粉【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、蒜、姜、洋葱中的一种或几种】、陈皮、白芷、固态复合调味料（麦芽糊精、酸处理淀粉、花椒、辣椒）、洋葱汁、豌豆、蚕豆、酵母抽提物、麦芽糊精中的一种或几种，辅以或不辅以膨化食品用复合调味料（食用盐、白砂糖、味精、香辛料、酵母抽提物、食品用香精中的几种），加入碳酸氢钠、碳酸氢铵、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、姜黄素、辣椒红、焦糖色、姜黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经混合、蒸练、成型、烘干、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，产品分类不同。

## 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 食用淀粉应符合 GB 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、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫薯粉、豌豆粉、蚕豆粉应符合 NY/T 1884 的规定。

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

2.1.7 冰鲜虾/冻虾应符合 GB 2733 的规定。

2.1.8 虾粉、鱿鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.14 固态复合调味料（麦芽糊精、酸处理淀粉、花椒、辣椒）应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.15 洋葱汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.17 蚕豆应符合 GB/T 10459 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 膨化食品用复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.23 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.24 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.25 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.27 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.33 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.34 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.40  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.46 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.47 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
色泽	呈原辅料混匀后应有的色泽，色泽均匀	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
滋味及气味	具有该类产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有该品种的特有形状，外形完整，大小、厚薄较均匀，无明显结块，无霉变	
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	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
<sup>a</sup> 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 栀子黄，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
<sup>a</sup> 姜黄（以姜黄素计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 4890
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.83
<sup>a</sup> 亮蓝，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>b</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 2.0	GB 5009.256
<sup>c</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5【仅适用于添加虾（虾浆）、 虾粉、鱿鱼粉的产品】	GB 5009.17

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。

c 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。

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。

#### 2.6 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，加入食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或几种），添加马铃薯雪花全粉、大米粉、马铃薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫薯粉、豌豆粉、蚕豆粉、海苔粉、冰鲜虾/冻虾（磨成虾浆）、虾粉、鱿鱼粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料粉【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、蒜、姜、洋葱中的一种或几种】、陈皮、白芷、固态复合调味料（麦芽糊精、酸处理淀粉、花椒、辣椒）、洋葱汁、豌豆、蚕豆、酵母抽提物、麦芽糊精中的一种或几种，辅以或不辅以膨化食品用复合调味料（食用盐、白砂糖、味精、香辛料、酵母抽提物、食品用香精中的几种），加入碳酸氢钠、碳酸氢铵、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、姜黄素、辣椒红、焦糖色、姜黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经混合、蒸练、成型、烘干、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。

漯河临颖亲亲食品工业有限公司

QB