



413090S-2024



漯河大旺食品有限公司企业标准

Q/LWS 0001S-2024

# 膨化食品胚料

2024-12-10 发布

2024-12-10 实施

漯河大旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河大旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河大旺食品有限公司。

本标准主要起草人：李胜南、张四超、罗艳华、吴雪霞、智永霞、刘丽霞、刘乐。

本标准自实施之日起代替 Q/LWS 0001S-2022。

H N

Q B

# 膨化食品胚料

## 1 范围

本标准规定了膨化食品胚料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以马铃薯全粉为主要原料，辅以生活饮用水、马铃薯淀粉、白砂糖、食用盐、味精、复配调味料【味精、食用盐、大蒜粉（辐照）】、墨鱼汁调味料，添加或不添加胭脂红、诱惑红色素，经配料、拌粉、挤压、烘干而制成的胚料，仅作为膨化食品原料用。

产品根据形状不同分为：斜切圆管胚、短圆管胚、贝壳胚、螺旋胚、其他胚。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 复配调味料应符合附录 A 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 墨鱼汁调味料应符合 GB 10133 的规定。

2.1.9 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 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	斜切圆管胚	短圆管胚	贝壳胚	螺旋胚	其他胚	取样品 100g 置于白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	圆形管状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象，切面规则，倾斜 40~45 度	圆形管状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象，切面规则，切口无明显倾斜现象	贝壳状、半透明固体，大小、长短均匀，胚体对称，干燥坚实，无干裂及气泡现象	螺旋状，固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象	大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂现象	
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀					

气味、 滋味	具有本品应有的气味、微咸、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质且无直径大于 1.2mm 的马铃薯自带杂质、无油污及霉点	

### 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	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 3	GB 5009.44
胭脂红, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

注：1. 带\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2. 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3 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、食用盐（每月抽检 1 次）。型式检验按国家相关规定执行。

附录A  
(规范性附录)  
复合调味料的要求

## A.1 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	具有该产品应有的色泽	称取样品 20g 于白色瓷盘中, 用嗅的方法检测气味; 有眼观、口尝、手触的方法检测色泽、滋味、组织状态、杂质
滋气味	具有本品固有的气味, 无异味	
组织状态	呈现均匀粉末状、无明显结块	
杂质	无油污、无肉眼可见外来杂质	

## A.2 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
	甜味	咸味	
水分, g/100g	≤14		GB 5009.3
氨基酸态氮, g/100g	/	0.2-5	GB 5009.235
总氮, g/100g	/	0.4-6	GB 5009.5
氯化钠含量, g/100g	≤45		GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	应符合 GB 2762 的规定		GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	应符合 GB 2762 的规定		GB 5009.12

## A.3 理化指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g ≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g ≤	150	GB 4789.3
致病菌限量	应符合 29921 的规定	按 GB 29921 规定的检测项目及其检测方法检验

本标准中附录A参照杭州大旺有限公司的企业标准Q/HDS 0003S《复配调味料》制订, Q/HDS 0003S于企业标准信息公共服务平台公开(备案)。

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以马铃薯全粉为主要原料，辅以生活饮用水、马铃薯淀粉、白砂糖、食用盐、味精、复配调味料【味精、食用盐、大蒜粉（辐照）】、墨鱼汁调味料，添加或不添加胭脂红、诱惑红色素，经配料、拌粉、挤压、烘干而制成的胚料，仅作为膨化食品原料用。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，制定其指标，为企业组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河大旺食品有限公司

H N

Q B