



413278S-2024



商丘宝益健康科技有限公司企业标准

Q/SBY 0002S-2024

# 膨化食品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

商丘宝益健康科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘宝益健康科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨力争。

H N

Q B

# 膨化食品

## 1 范围

本标准规定了膨化食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购膨化食品【大米、小米、黑米、紫米、红米、薏米、玉米、燕麦（莜麦）、高粱、荞麦、藜麦、大麦、青稞、黍（大黄米）、稷米、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加熟制粮食制品【大米、小米、黑米、紫米、红米、薏米、玉米、燕麦（莜麦）、高粱、荞麦、藜麦、大麦、青稞、黍（大黄米）、稷米、紫薯、红薯、山药、豌豆、芸豆、蚕豆、扁豆、鹰嘴豆、黄豆、红豆、黑豆中的一种或几种】、坚果籽类仁【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽（熟）、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】、水果【香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝、榴莲、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、乌梅、青梅、沙棘、西梅、金桔中的一种或几种】干/蜜饯、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、桂花、茉莉花、关山樱花、百合、茯苓中的一种或几种，经原料验收、混合搅拌【加入糖浆（以白砂糖、冰糖、棉花糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、木糖醇中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、巧克力、奶粉、可可粉、速溶咖啡粉、人造奶油、奶油、酸奶、酸奶粉中的一种或几种，添加或不添加食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种），加入生活饮用水，经熬制而成】、成型、分切、包装加工而成的即食膨化食品。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同类型的膨化食品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 膨化粮食制品应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.2 熟制粮食制品应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.3 坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 水果干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.5 水果蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.6 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.7 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.8 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.10 百合、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.11 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.13 食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.17 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.18 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 可可粉、速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.20 人造奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.21 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.22 酸奶粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.24 生活饮用水应符合 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	固 体	去适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 7	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5（仅适用于添加食用植物油的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25（仅适用于添加食用植物油的产品）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20.0（仅适用于以玉米为主料的产品） 10.0（仅适用于以大米、黑米、紫米、红米、为主料的产品） 5.0（其他）	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

注: 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 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。

## 2.7 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。

## 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以外购膨化食品【大米、小米、黑米、紫米、红米、薏米、玉米、燕麦（莜麦）、高粱、荞麦、藜麦、大麦、青稞、黍（大黄米）、稷米、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加熟制粮食制品【大米、小米、黑米、紫米、红米、薏米、玉米、燕麦（莜麦）、高粱、荞麦、藜麦、大麦、青稞、黍（大黄米）、稷米、紫薯、红薯、山药、豌豆、芸豆、蚕豆、扁豆、鹰嘴豆、黄豆、红豆、黑豆中的一种或几种】、坚果籽类仁【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽（熟）、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】、水果【香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝、榴莲、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、乌梅、青梅、沙棘、西梅、金桔中的一种或几种】干/蜜饯、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、桂花、茉莉花、关山樱花、百合、茯苓中的一种或几种，经原料验收、混合搅拌【加入糖浆（以白砂糖、冰糖、棉花糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、木糖醇中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、巧克力、奶粉、可可粉、速溶咖啡粉、人造奶油、奶油、酸奶、酸奶粉中的一种或几种，添加或不添加食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种），加入生活饮用水，经熬制而成】、成型、分切、包装加工而成的即食膨化食品。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，参考 GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》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。

商丘宝益健康科技有限公司