



410390S-2024



漯河联泰食品有限公司企业标准

Q/LLS 0006S-2024

# 膨化食品坯子

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

漯河联泰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河联泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴锋、马应辉。

本标准适用于：漯河联泰食品有限公司。

本标准自发布实施日起替代 Q/LLS 0006S-2017（备案号：412061S-2017）。

H N

Q B

# 膨化食品坯子

## 1 范围

本标准规定了膨化食品坯子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加马铃薯全粉、紫薯全粉、大米粉、紫薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、豌豆粉、蚕豆粉、冰鲜虾/冻虾、虾浆、虾油、虾酱、虾粉、鱿鱼粉、墨鱼粉、海苔粉、鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、冰鸡蛋液、墨鱼、咖啡粉、大蒜、番茄酱、墨鱼调味汁（外购）、鱼露、食用豌豆纤维、大豆膳食纤维粉、食用盐、白砂糖、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】、酵母抽提物、麦芽糊精、生活饮用水中的一种或几种，辅以或不辅以膨化食品用复合调味料，添加或不添加碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸氢铵、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、辣椒红、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）中的一种或几种，经混合、蒸练、挤压、成型、干燥、包装而成的用于制作膨化食品的坯子。

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 玉米淀粉、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。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 马铃薯全粉符合 SB/T 10752 或 LS/T 3321 的规定。
- 2.1.4 紫薯全粉应符合 NY/T 3611 的规定。
- 2.1.5 大米粉、紫薯粉、山药粉、豌豆粉、蚕豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 冰鲜虾/冻虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.8 虾油、虾浆、虾酱、虾粉、鱿鱼粉、墨鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 海苔粉应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、冰鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 墨鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.12 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.13 大蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.15 墨鱼调味汁、鱼露应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.16大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.17食用豌豆纤维应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.18白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25膨化食品用复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.27碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.29柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.34醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.35酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.36单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.385'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.43诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.44胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.45栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.46高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.47甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.48辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

- 2.1.49焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.50  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.51阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质；闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, %	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	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 或 GB 5009.35
<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> $\beta$ -胡萝卜素, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.83
<sup>a</sup> 亮蓝, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
<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【仅适用于添加冰鲜虾/冻虾、虾浆、 虾油、虾酱、虾粉、鱿鱼粉、墨鱼粉的产 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

本标准适用于以玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加马铃薯全粉、紫薯全粉、大米粉、紫薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、豌豆粉、蚕豆粉、冰鲜虾/冻虾、虾浆、虾油、虾酱、虾粉、鱿鱼粉、墨鱼粉、海苔粉、鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、冰鸡蛋液、墨鱼、咖啡粉、大蒜、番茄酱、墨鱼调味汁（外购）、鱼露、食用豌豆纤维、大豆膳食纤维粉、食用盐、白砂糖、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】、酵母抽提物、麦芽糊精、生活饮用水中的一种或几种，辅以或不辅以膨化食品用复合调味料，添加或不添加碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸氢铵、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、辣椒红、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）中的一种或几种，经混合、蒸练、挤压、成型、干燥、包装而成的用于制作膨化食品的坯子。

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。

漯河联泰食品有限公司

QB