



411216S-2024



郑州市泓欣食品有限公司企业标准

Q/ZHXS 0003S-2024

含油型膨化食品

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

郑州市泓欣食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州市泓欣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄光泽。

H N
Q B

含油型膨化食品

1 范围

本标准规定了含油型膨化食品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以半成品膨化食品坯子（附录 A）为主要原料，经大豆油（含特丁基对苯二酚）或棕榈油油炸，脱油、喷复合糖浆液（麦芽糖、白砂糖、海藻糖、果葡糖浆、红糖、单晶体冰糖、赤藓糖醇、山梨糖醇、蜂蜜中的几种为原料，经混合熬制而成），添加白砂糖、味精、食用盐、香辛料或料粉（辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角粉、孜然粉中的一种或几种）、芝麻、花生仁（熟）、豌豆（熟）、食用香精中的一种或几种调味，辅以或不辅以风味鱼制品【狭鳕鱼皮、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）龙头鱼、马步鱼中的一种或几种】、香辣酥（油炸小食品）中的一种或多种，经混合搅拌、冷却、包装加工而成的即食含油型膨化食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 膨化食品坯子应符合 Q/HYS 0001S（见附录 A）的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 红糖、单晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.13 风味鱼制品应符合本公司企业标准 Q/ZHXS 0001S 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 香辣酥（油炸小食品）应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.21 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。

2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 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
性状	具有本品应有的性状，允许有部分碎片	从样品中随机取出适量，置于洁净的白瓷盘中，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
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无霉变、无异味，口感酥松或松脆	
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 ≤	7.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计)，mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
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
黄曲霉素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注：*该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 ^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，/25g	5	1	10	10 ²	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



412651S-2022



河南豫佳隆食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2022

膨化食品坯子

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

河南豫佳隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫佳隆食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南豫佳隆食品有限公司。

本标准主要起草人：王卫军。

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，添加食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马铃薯全粉、白砂糖、碳酸钙、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、谷氨酸钠(味精)、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）中一种或几种，添加生活饮用水，经混合、蒸练、成型、干燥、包装加工而成的膨化食品坯子，仅作为膨化食品原料使用。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6马铃薯全粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.10食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.115'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.18高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.20复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21阿斯巴甜(含苯丙氨酸)应符合GB 1886.47的规定。

Q/HYS 0001S-2022

2.1.22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
性状	片状、条状、块状	随机取适量样品置于白色盘中,自然光下观察色泽、性状、杂质,闻其气味,用温开水漱口后,品尝滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品特有气味和滋味,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, %	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅使用添加该食品添加剂产品的检测。 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。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，添加食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马铃薯全粉、白砂糖、碳酸钙、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、谷氨酸钠(味精)、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）中一种或几种，添加生活饮用水，经混合、蒸练、成型、干燥、包装加工而成的膨化食品坯子，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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫佳隆食品有限公司

编制说明

本标准适用于以半成品膨化食品坯子（附录 A）为主要原料，经大豆油（含特丁基对苯二酚）或棕榈油炸，脱油、喷复合糖浆液（麦芽糖、白砂糖、海藻糖、果葡糖浆、红糖、单晶体冰糖、赤藓糖醇、山梨糖醇、蜂蜜中的几种为原料，经混合熬制而成），添加白砂糖、味精、食用盐、香辛料或料粉（辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角粉、孜然粉中的一种或几种）、芝麻、花生仁（熟）、豌豆（熟）、食用香精中的一种或几种调味，辅以或不辅以风味鱼制品【狭鳕鱼皮、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）龙头鱼、马步鱼中的一种或几种】、香辣酥（油炸小食品）中的一种或多种，经混合搅拌、冷却、包装加工而成的即食含油型膨化食品。

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，参照 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。

郑州市泓欣食品有限公司