



413648S-2025



漯河联泰食品有限公司企业标准

Q/LLS 0006S-2025

# 膨化食品坯子

2025-12-19 发布

2025-12-19 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/LLS 0006S-2024（备案号：410390S-2024）。

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、谷物杂粮或其粉、果蔬粉、冰鲜虾/冻虾、墨鱼、可食用动物性水产制品、海苔粉、鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、冰鸡蛋液、鸡蛋白液、乳粉、调制乳粉、可可粉、可可液块、咖啡粉、大蒜、番茄酱、水产调味品、果蔬纤维、粮谷纤维、大豆膳食纤维粉、食用盐、食糖、淀粉糖、酸水解植物蛋白调味液、味精、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、酵母抽提物、麦芽糊精、复合调味料、DHA 藻油、生活饮用水中的一种或几种，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、复配膨松剂（含碳酸氢钠，含焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、食用淀粉、柠檬酸中的几种）、食品用香精、食品用香料、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、胭脂虫红、红曲米、红曲红、甜菊糖苷、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、山梨糖醇、山梨糖醇液中的一种或几种，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 谷物杂粮或其粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.7 冰鲜虾/冻虾、墨鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.8 可食用动物性水产制品应符合 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、鸡蛋白液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.13 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。

2.1.14 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

- 2.1.15大蒜应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.16番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.17水产调味品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.19粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.20大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.21食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.24酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.25味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.31生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.33碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.39磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.40醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.41酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.42单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.43蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.445'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.46食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.48柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.49日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.51诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.52胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.53栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.54高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.55甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.56辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.57焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.59胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.60红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.61红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.62甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.63纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.64天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.65环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.66山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
<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> 亮蓝, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	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> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.83
<sup>a</sup> 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.298
<sup>a</sup> 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
<sup>a</sup> 纽甜, g/kg	≤ 0.032	GB 5009.247
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.97
<sup>b</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.256
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品; b 仅适用于添加磷酸盐的产品; 注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (仅限相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1; 注 3: *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

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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, 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 (不适用于以计量方式销售的产品) 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 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、谷物杂粮或其粉、果蔬粉、冰鲜虾/冻虾、墨鱼、可食用动物性水产制品、海苔粉、鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、冰鸡蛋液、鸡蛋白液、乳粉、调制乳粉、可可粉、可可液块、咖啡粉、大蒜、番茄酱、水产调味品、果蔬纤维、粮谷纤维、大豆膳食纤维粉、食用盐、食糖、淀粉糖、酸水解植物蛋白调味液、味精、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、酵母抽提物、麦芽糊精、复合调味料、DHA 藻油、生活饮用水中的一种或几种，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、复配膨松剂（含碳酸氢钠，含焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、食用淀粉、柠檬酸中的几种）、食品用香精、食品用香料、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、胭脂虫红、红曲米、红曲红、甜菊糖苷、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、山梨糖醇、山梨糖醇液中的一种或几种，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》的有关规定制定本企业标准，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