



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、β -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. 30 DHA 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. 44 5'-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。
- 2.1.58β-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
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 亮蓝, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 栀子黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.83
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.032	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
^a 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.97
^b 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 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、β-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

