



413421S-2025



漯河市星期屋食品有限公司企业标准

Q/LXQW 0001S-2025

膨化食品坯子

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

漯河市星期屋食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市星期屋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张子乐。

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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯粉、紫薯粉、大米粉中的一种或几种，添加虾粉、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、酵母抽提物、蒜粉、海鲜粉调味料、味精、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、碳酸氢钠、碳酸氢铵、可可粉、蛋黄粉、苦荞粉、纽甜、阿斯巴甜、红曲红、姜黄、辣椒红、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、诱惑红、植物炭黑、栀子蓝、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）中的一种或几种，经混合、打面、成型、干燥、包装而成的膨化食品坯子，作为膨化食品加工原料使用。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 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、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 马铃薯粉、紫薯粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 虾粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6 鲜/冻虾应符合 GB 2733 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10 蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.155'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.20 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.22 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 苦荞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.25 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.31 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.32 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.33 植物炭黑应符合 GB 1886.384 的规定。
- 2.1.34 栀子蓝应符合 GB 28311 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 GB 5009. 3
食用盐（以氯化钠计）, %	≤	5. 0 GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0. 4 GB 5009. 12
甲基汞 ^a （以 Hg 计）, mg/kg	≤	0. 5 GB 5009. 17
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0. 1 GB 5009. 35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0. 1 GB 5009. 35
纽甜 ^b , g/kg	≤	0. 032 GB 5009. 247
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤	0. 5 GB 5009. 263
姜黄（以姜黄素计） ^b , g/kg	≤	0. 2 SN/T 4890
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0. 05 GB 5009. 35
胭脂虫红（以胭脂红酸计） ^b , g/kg	≤	0. 1 GB 5009. 288
胭脂红 ^b , g/kg	≤	0. 05 GB 5009. 35
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0. 1 GB 5009. 35
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤	2. 0 GB 5009. 256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于使用虾粉、鲜/冻虾的产品； b 适用于添加该添加剂的产品； 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 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，兽药残留限量应符合GB 31650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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯粉、紫薯粉、大米粉中的一种或几种，添加虾粉、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、酵母抽提物、蒜粉、海鲜粉调味料、味精、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、碳酸氢钠、碳酸氢铵、可可粉、蛋黄粉、苦荞粉、纽甜、阿斯巴甜、红曲红、姜黄、辣椒红、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、诱惑红、植物炭黑、栀子蓝、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）中的一种或几种，经混合、打面、成型、干燥、包装而成的膨化食品坯子，作为膨化食品加工原料使用。

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，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。

漯河市星期屋食品有限公司

QB