



410389S-2025



河南商亿鸣食品有限公司企业标准

Q/HSYM 0001S-2025

膨化食品

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南商亿鸣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南商亿鸣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张廷春。

H N

Q B

膨化食品

1 范围

本标准规定了膨化食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购膨化食品坯料（见附录 A）为主要原料，加入或不加入白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用盐、巧克力、奶粉、可可粉、速溶咖啡粉、人造奶油、奶油、复合调味料、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、芝麻、麻椒（青、红）中的一种或几种]、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、茶多酚、二氧化钛、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、着色剂或复配着色剂（辣椒红、胭脂虫红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、赤藓红、红曲米、红曲红）中的一种或几种，经混合或不混合、调味或不调味，经油炸[食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油）中的一种或几种]或不油炸、膨化（气流膨化或挤压膨化）、烘烤或不烘烤、包装加工而成的膨化食品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 膨化食品坯料应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.2 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.6 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 可可粉、速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 人造奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.9 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.19 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.20 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.21 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.22 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.23 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.28 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.330 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.30 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.31 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.32 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.33 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.35 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.36 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.37 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.46 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.47 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.48高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.49甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.50赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.51红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.52红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.53食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54生活饮用水应符合 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	具有产品应的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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	
气、滋味	具有产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, g/100g	≤ 7	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5 (仅适用于含油型产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于含油型产品)	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
阿斯巴甜 ^a , g/kg	0.5	GB 5009.263
茶多酚 ^a , g/kg	0.2	SN/T 3848
二氧化钛 ^a , g/kg	10	GB 5009.246
丁基羟基茴香醚 ^a , g/kg	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a , g/kg	0.2	GB 5009.32
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	2.0	GB 5009.256
胭脂虫红 ^a , g/kg	0.1	GB 5009.288
柠檬黄 ^a , g/kg	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	0.1	GB 5009.35

亮蓝 ^a , g/kg	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	0.3	GB 5009.149
赤藓红 ^a , g/kg	0.025	GB 5009.35
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品； 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1； *铅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, CFU/g	5	1	100	1000	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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 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。

2.7 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。

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

1、范围

外购膨化食品坯料：以小麦粉、马铃薯雪花全粉、大米粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、马铃薯全粉、五谷杂粮或其粉（糯米、大米、香米、黑米、糙米、紫米、红米、黍米、薏米、燕麦、赤小豆、绿豆、豇豆、小米、荞麦、玉米、大豆、芸豆、红小豆、红腰豆、黑麦仁、燕麦、高粱、玉米、青稞、青豆、红豆、藜麦、黑豆、大麦仁、小麦仁、蚕豆、花腰豆、扁豆、藜麦中的一种或几种）中的一种或几种原料，加入或不加入食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油）、虾肉、虾粉、三文鱼粉、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用盐、味精、巧克力、奶粉、可可粉、速溶咖啡粉、人造奶油、奶油、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、茶多酚、二氧化钛、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠）、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、着色剂或复配着色剂（辣椒红、胭脂虫红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、赤藓红、红曲米、红曲红）中的一种或几种，经混合、成型。

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
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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，%	≤ 16.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

编制说明

本标准适用于以外购膨化食品坯料（见附录 A）为主要原料，加入或不加入白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用盐、巧克力、奶粉、可可粉、速溶咖啡粉、人造奶油、奶油、复合调味料、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、芝麻、麻椒（青、红）中的一种或几种]、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、茶多酚、二氧化钛、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、着色剂或复配着色剂（辣椒红、胭脂虫红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、胭脂红、栀子黄、高粱红、甜菜红、赤藓红、红曲米、红曲红）中的一种或几种，经混合或不混合、调味或不调味，经油炸[食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油）中的一种或几种]或不油炸、膨化（气流膨化或挤压膨化）、烘烤或不烘烤、包装加工而成的膨化食品。

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，参考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。

河南商亿鸣食品有限公司