



410906S-2025



河南开口笑食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2025

膨化食品坯子

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南开口笑食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南开口笑食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕建卫。

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，添加生活饮用水、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、虾粉、苦荞米、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用盐、碳酸钙、碳酸氢铵、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、红曲红、姜黄、栀子蓝、复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）中一种或几种，经混合、蒸练、成型、干燥、包装加工而成的非即食膨化食品坯子，仅作为膨化食品原料使用。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯全粉、苦荞米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.21 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.24 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.25 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
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, %	≤ 14.5	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
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	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
姜黄 ^a (以姜黄素计), g/kg	≤	0.2	SN/T 4890
黄曲霉毒素 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。			
a 仅使用添加该食品添加剂产品的检测。			
同一功能的相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、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、虾粉、苦荞米、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用盐、碳酸钙、碳酸氢铵、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、红曲红、姜黄、栀子蓝、复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）中一种或几种，经混合、蒸练、成型、干燥、包装加工而成的非即食膨化食品坯子，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，参照相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南开口笑食品有限公司

QB