



411498S-2025



河南龙冠食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2025

# 膨化食品坯料

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南龙冠食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南龙冠食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙振军。

H N

Q B

# 膨化食品坯料

## 1 范围

本标准规定了膨化食品坯料的分类、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，加入玉米淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯粉、苦荞粉、玉米粉、大米粉、紫薯粉中的一种或几种，添加虾粉、虾酱、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、味精中的一种或几种，加入或不加入天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸钙、碳酸氢铵、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、日落黄、柠檬黄、胭脂虫红、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、栀子黄、红曲米、红曲红中的一种或几种，经混料、挤压膨化、成型、烘烤、冷却、包装的膨化食品坯料，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 玉米淀粉、绿豆淀粉、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。
- 2.1.4 木薯粉、苦荞粉、玉米粉、大米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 虾粉、虾酱应符合 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 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 泡打粉应符合 GB 1886.245 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 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.19  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 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, %   | ≤ 16.0 | GB 5009.3   |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg  | ≤ 0.4  | GB 5009.12  |
| 阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg  | ≤ 0.5  | GB 5009.263 |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg   | ≤ 0.1  | GB 5009.35  |
| 日落黄 <sup>a</sup> , g/kg   | ≤ 0.1  | GB 5009.35  |
| $\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg   | ≤ 0.1  | GB 5009.83  |
| 栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg   | ≤ 0.3  | GB 5009.149 |
| 胭脂虫红 (以胭脂红酸计) <sup>a</sup> , g/kg   | ≤ 0.1  | GB 5009.288 |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> (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。

## 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，加入玉米淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯粉、苦荞粉、玉米粉、大米粉、紫薯粉中的一种或几种，添加虾粉、虾酱、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、味精中的一种或几种，加入或不加入天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸钙、碳酸氢铵、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、日落黄、柠檬黄、胭脂虫红、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、栀子黄、红曲米、红曲红中的一种或几种，经混料、挤压膨化、成型、烘烤、冷却、包装的膨化食品坯料，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。

河南龙冠食品有限公司

QB