411556S-2025

漯河联泰食品有限公司企业标准

Q/LLS 0009S-2025

高膳食纤维膨化食品脆片

2025-05-20 发布　　2025-05-20 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：马应辉、罗改丽、吴锋、刘爱娇、牛泽生、张赛赛。

HNQB

高膳食纤维膨化食品脆片

1 范围

本标准规定了高膳食纤维膨化食品脆片的分类、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、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种为主要原料，添加咖啡粉，添加果蔬纤维、粮谷纤维、大米粉或大米（经浸泡）、小麦粉、马铃薯全粉、紫薯全粉、紫薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、豌豆粉、蚕豆粉、食用盐、白砂糖、乳粉、味精、香辛料粉【肉桂、花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、蒜、姜、洋葱中的一种或几种】、复合调味料、食用植物油（棕榈油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食品用香精、高粱红、焦糖色、特丁基对苯二酚、维生素E、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种，加入生活饮用水，经混合、蒸练、挤压膨化、成型、干燥、油炸【食用植物油（棕榈油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）】、脱油、调味【加入香辛料粉（肉桂、花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、复合调味料、食用植物油（棕榈油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食品用香精】或不调味、包装而成的即食高膳食纤维膨化食品脆片。

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、大米淀粉、山药淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2咖啡粉应符合NY/T 605的规定。

2.1.3果蔬纤维应符合QB/T 5027的规定。

2.1.4粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。

2.1.5大米粉、大米、小麦粉、紫薯粉、山药粉、豌豆粉、蚕豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6马铃薯全粉符合 SB/T 10752 或 LS/T 3321 的规定。

2.1.7紫薯全粉应符合 NY/T 3611 的规定。

2.1.8大米粉、紫薯粉、豌豆粉、蚕豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.16食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.17食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.19焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.20生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.21特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.22维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.23乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。

2.1.24乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。

2.1.25氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。

2.1.26羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。

2.1.27醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。

2.1.28羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来异物；闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色　泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂　质	无霉变，无正常视力可见的外来异物	

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，%	≤	7	GB 5009.3
膳食纤维，g/100g	≥	6	GB 5009.88
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	5.0	GB 5009.44

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2（仅适用于添加特丁基对苯二酚的产品）	GB 5009.32
维生素 E（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2（仅适用于添加维生素 E 的产品）	GB 5009.82
注 1：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1； 注 2：*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
霉菌，CFU/g	5	2	50	10^2	GB 4789.15
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 和 GB 17404 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。型式检验按国家有关规定执行。

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、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种为主要原料，添加咖啡粉，添加果蔬纤维、粮谷纤维、大米粉或大米（经浸泡）、小麦粉、马铃薯全粉、紫薯全粉、紫薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、豌豆粉、蚕豆粉、食用盐、白砂糖、乳粉、味精、香辛料粉【肉桂、花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、蒜、姜、洋葱中的一种或几种】、复合调味料、食用植物油（棕榈油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食品用香精、高粱红、焦糖色、特丁基对苯二酚、维生素E、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种，加入生活饮用水，经混合、蒸练、挤压膨化、成型、干燥、油炸【食用植物油（棕榈油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）】、脱油、调味【加入香辛料粉（肉桂、花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、复合调味料、食用植物油（棕榈油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食品用香精】或不调味、包装而成的即食高膳食纤维膨化食品脆片。

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GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》制定本企业标准，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