



411624S-2025



汝州市闽仁食品有限公司企业标准

Q/RMS 0001S-2025

膨化食品坯料

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

汝州市闽仁食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市闽仁食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何丽钦。

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，加入食用淀粉（玉米淀粉、紫薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、苦荞粉、玉米粉、马铃薯粉、紫薯粉、大米粉中的一种或几种，添加虾粉、虾酱、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、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、着色剂或复配着色剂（其中的两种或两种以上着色剂）（胭脂红、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、辣椒红、栀子黄、红曲米、红曲红）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸氢钠、碳酸氢铵、泡打粉（复配膨松剂）（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，经调粉混合、挤压膨化成型、切断或不切断、干燥或不干燥、包装而成的膨化食品坯料，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 食用淀粉应符合 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 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胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.21辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.23红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.24红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.27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。
- 2.1.28碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.30泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886.245 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	≤ 0.19	GB 5009.12
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854

柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.83
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.288
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
磷酸盐 ^a （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，加入食用淀粉（玉米淀粉、紫薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、苦荞粉、玉米粉、马铃薯粉、紫薯粉、大米粉中的一种或几种，添加虾粉、虾酱、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、白砂糖、食用盐、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、着色剂或复配着色剂（其中的两种或两种以上着色剂）（胭脂红、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、辣椒红、栀子黄、红曲米、红曲红）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸氢钠、碳酸氢铵、泡打粉（复配膨松剂）（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，经调粉混合、挤压膨化成型、切断或不切断、干燥或不干燥、包装而成的膨化食品坯料，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。

汝州市闽仁食品有限公司