



411812S-2025



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0001S-2025

膨化薯条（薯片）

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、秦桂芳。

H N
Q B

膨化薯条(薯片)

1 范围

本标准规定了膨化薯条(薯片)的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于由膨化薯条（薯片）搭配外购的半固态复合调味料组成的膨化薯条(薯片)。

膨化薯条（薯片）是以马铃薯全粉（或马铃薯雪花全粉）为原料，加入生活饮用水、食用马铃薯淀粉、棕榈油、白砂糖、（加或不加）鸡蛋、（加或不加）马铃薯（经清洗、去皮、蒸制、粉碎加工而成）、芝麻、食用盐、磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠、（加或不加）DHA藻油、（加或不加）特丁基对苯二酚、（加或不加）食品用香精，经调粉、成型、焙烤膨化、冷却加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯全粉应符合LS/T 3321的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.7 马铃薯应符合LS/T 3106的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.10 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.11 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.14 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.15 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.16 马铃薯雪花全粉应符合SB/T 10752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
	膨化薯条（薯片）	半固态复合调味料	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，用温
性 状	呈固态棒状或片状，允许	浓稠状半固体酱体，不流动的软	

	有部分碎片	膏状酱体或固液混合酱体	开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来异物、杂质。
色 泽	具有产品应有的正常色泽		
气、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无异味		
杂 质	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物、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）	≤ 7.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中的含量计）/（g/kg）	≤ 0.2	GB 5009.32
注：水分、酸价、过氧化值指标仅适用于膨化薯条（薯片）的检验。 铅指标适用于膨化薯条（薯片）+半固态复合调味料的混合检验。 *铅的指标要求严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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 中的平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 适用于膨化薯条（薯片）+半固态复合调味料的混合检验。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；外购料包食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于由膨化薯条（薯片）搭配外购的半固态复合调味料组成的膨化薯条(薯片)。

膨化薯条（薯片）是以马铃薯全粉（或马铃薯雪花全粉）为原料，加入生活饮用水、食用马铃薯淀粉、棕榈油、白砂糖、（加或不加）鸡蛋、（加或不加）马铃薯（经清洗、去皮、蒸制、粉碎加工而成）、芝麻、食用盐、磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠、（加或不加）DHA藻油、（加或不加）特丁基对苯二酚、（加或不加）食品用香精，经调粉、成型、焙烤膨化、冷却加工而成。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/T 22699《膨化食品质量通则》、GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

新乡市口口妙食品有限公司