



412474S-2025



利华食品(漯河)有限公司企业标准

Q/LSL 0002S-2025

膨化食品坯料

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

利华食品(漯河)有限公司 发布

前 言

本标准由利华食品(漯河)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:韩朋。

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）、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，经加水混合、挤压成型、干燥、包装而成的膨化食品坯子，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。
- 2.1.20 β -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。
- 2.1.27碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.29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 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

β -胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.83
胭脂虫红 ^b (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.288
胭脂红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
磷酸盐 ^b (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 适用于使用虾粉、虾酱、鲜/冻虾的产品；

b 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）、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，经加水混合、挤压成型、干燥、包装而成的膨化食品坯子，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。

利华食品(漯河)有限公司

QB