



412975S-2025



河南米乐谷食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2025

微波爆米花

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南米乐谷食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南米乐谷食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：要小辉。

本标准替代 Q/HMS 0001S-2019。

H N
Q B

微波爆米花

1 范围

本标准规定了微波爆米花的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以爆裂玉米为主要原料，经预处理，加入植物油（大豆油、花生油、棕榈油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）、稀奶油、奶油、人造奶油、白砂糖、三氯蔗糖、异麦芽酮糖、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经配料、溶解、调味、包装而成的非即食微波爆米花。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1爆裂玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.2植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.4人造奶油应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.5白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.8天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.9食品用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	取适量样品倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
膨爆倍数，倍	≥ 19.0	NY/T 523

爆花率，%	≥	87.0	NY/T 523
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.298
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	20	GB 5009.22
^a 仅限使用该食品添加剂的产品； *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以爆裂玉米为主要原料，经预处理，加入植物油（大豆油、花生油、棕榈油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）、稀奶油、奶油、人造奶油、白砂糖、三氯蔗糖、异麦芽酮糖、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经配料、溶解、调味、包装而成的非即食微波爆米花。

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。

河南米乐谷食品有限公司