



412055S-2026



漯河市小拳头食品有限公司企业标准

Q/LXQT 0001S-2026

# 膨化食品坯料

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

漯河市小拳头食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市小拳头食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭洪艳。

本标准自发布实施日起替代 Q/LXQT 0001S-2022。

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、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加马铃薯全粉、大米粉、谷物杂粮或其粉、果蔬粉、虾粉、虾酱、鱿鱼粉、冰鲜虾/冻虾（磨成虾浆）、白砂糖、食用盐、味精、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、固态复合调味料，加入碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（含碳酸氢钠，含焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、食用淀粉、柠檬酸中的几种）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、氯化钾、柠檬黄、日落黄、辣椒红、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、诱惑红、植物炭黑、高粱红、甜菜红、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、栀子黄、栀子蓝、姜黄、食品用香精、柠檬酸、甜菊糖苷、纽甜中的一种或者几种，经混合、蒸练、挤压、成型、干燥、包装而成的膨化食品的坯料，仅作为膨化食品原料使用。

根据使用的原辅料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 或 LS/T 3321 的规定。
- 2.1.4 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 谷物杂粮或其粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 虾粉、虾酱、鱿鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.8 冰鲜虾/冻虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应该符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢铵应该符合 GB 1888 的规定。

- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.27 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.30 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.31 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.32  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.35 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.36 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.37 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.40 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.41 生产用水应符合 GB 5749 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 | 具有本品应有的性状 | 取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质；闻其气味，用温 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 |                                         |

|      |                  |           |
|------|------------------|-----------|
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味和滋味，无异味 | 开水漱口，品尝滋味 |
| 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，%<br>≤                                                                                                                                           | 15.0  | GB 5009.3   |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg<br>≤                                                                                                                               | 0.40  | GB 5009.12  |
| <sup>a</sup> 柠檬黄，g/kg<br>≤                                                                                                                          | 0.1   | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 日落黄，g/kg<br>≤                                                                                                                          | 0.1   | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 亮蓝，g/kg<br>≤                                                                                                                           | 0.05  | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg<br>≤                                                                                                                 | 0.1   | GB 5009.288 |
| <sup>a</sup> 胭脂红（以胭脂红计），g/kg<br>≤                                                                                                                   | 0.05  | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg<br>≤                                                                                                                   | 0.1   | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 栀子黄，g/kg<br>≤                                                                                                                          | 0.3   | GB 5009.149 |
| <sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg<br>≤                                                                                                                       | 0.1   | GB 5009.83  |
| <sup>a</sup> 姜黄（以姜黄素计），g/kg<br>≤                                                                                                                    | 0.2   | SN/T 4890   |
| <sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg<br>≤                                                                                                                | 0.17  | SN/T 3854   |
| <sup>a</sup> 阿斯巴甜，g/kg<br>≤                                                                                                                         | 0.5   | GB 5009.263 |
| <sup>a</sup> 纽甜，g/kg<br>≤                                                                                                                           | 0.032 | GB 5009.247 |
| <sup>b</sup> 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg<br>≤                                                                                        | 2.0   | GB 5009.256 |
| 注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>注 2：a 适用于添加该食品添加剂的产品；<br>注 3：b 仅适用于添加磷酸盐的产品；<br>注 4：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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

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。

---

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加马铃薯全粉、大米粉、谷物杂粮或其粉、果蔬粉、虾粉、虾酱、鱿鱼粉、冰鲜虾/冻虾（磨成虾浆）、白砂糖、食用盐、味精、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、固态复合调味料，加入碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（含碳酸氢钠，含焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、食用淀粉、柠檬酸中的几种）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、氯化钾、柠檬黄、日落黄、辣椒红、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红、诱惑红、植物炭黑、高粱红、甜菜红、β-胡萝卜素、红曲红、栀子黄、栀子蓝、姜黄、食品用香精、柠檬酸、甜菊糖苷、纽甜中的一种或者几种，经混合、蒸练、挤压、成型、干燥、包装而成的膨化食品的坯料，仅作为膨化食品原料使用。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，参照 GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》和 GB/T 22699《膨化食品》制订本企业标准，作为组织生产、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。

漯河市小拳头食品有限公司

QB