



411882S-2017



河南开口笑食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2017

膨化食品坯子

2017-08-16 发布

2017-08-16 实施

河南开口笑食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南开口笑食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕建卫。

H N

Q B

膨化食品坯子

1 范围

本标准规定了膨化食品坯子的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玉米淀粉、紫薯淀粉、小麦粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、碳酸钙、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄为原料，添加生活饮用水经过混合、蒸练、成型、干燥、包装而成的膨化食品坯子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.4 紫薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.8 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.13 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	片状、条状、块状	从混合均匀的样品中取出100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来
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	杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味。
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, %	≤ 12.0	GB 5009.3
食用盐, %	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
柠檬黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
注: *该指标严于国家标准; 相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 13122的有关规定执行。

2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的有关规定执行;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;农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官、水分、净含量及允许短缺量的检验;型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

膨化食品坯子是以玉米淀粉、紫薯淀粉、小麦粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、碳酸钙、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄为原料，添加生活饮用水经过混合、蒸练、成型、干燥、包装而成。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 17401《食品安全国家标准 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国家标准GB 2762的规定。

河南开口笑食品有限公司

2017年05月22日

Q B