



412061S-2017



漯河联泰食品有限公司企业标准

Q/LLS 0006S-2017

膨化食品坯子

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

漯河联泰食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河联泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴锋、马应辉。

本标准适用于：漯河联泰食品有限公司、铁岭喜盈盈食品工业有限公司、喜盈盈（江西）食品工业有限公司。

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、紫薯全粉、小麦粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、马铃薯全粉为原料，辅以白砂糖、谷氨酸钠(味精)、碳酸钙、酵母抽提物、蒜粉、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、碳酸氢钠、碳酸氢铵、柠檬酸、三聚磷酸钠、磷酸酯双淀粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、生活饮用水，经混合、蒸练、挤压、成型、干燥、包装而成的用于制作膨化食品的坯子。

2 要求

2.1 原辅料

- 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 紫薯全粉应符合NY/T 2984和SB/T 10752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 马铃薯全粉应符合NY/T 2984和SB/T 10752的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.9 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.11 蒜粉应符合GB 8861的规定。
- 2.1.12 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.14 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.17 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

- 2.1.22 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表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	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,用温开水漱口,品尝滋味。
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	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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐, %	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.256
柠檬黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 17404的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合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;农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准是以玉米淀粉、紫薯全粉、小麦粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、马铃薯全粉为原料，辅以白砂糖、谷氨酸钠(味精)、碳酸钙、酵母抽提物、蒜粉、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、碳酸氢钠、碳酸氢铵、柠檬酸、三聚磷酸钠、磷酸酯双淀粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、生活饮用水，经混合、蒸练、挤压、成型、干燥、包装而成的用于制作膨化食品的坯子。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。

漯河联泰食品有限公司

2017年08月01日