



410739S-2026



河南宏途食品有限公司企业标准

Q/LHHT 0001S-2026

膨化食品胚

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

河南宏途食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宏途食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王玉景、张星、李敏、叶剑斌、董理、黄昌鹏。

H N

Q B

膨化食品胚

1 范围

本标准规定了膨化食品胚的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、玉米粉中的一种或几种为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯雪花全粉、马铃薯全粉、马铃薯粉、紫薯粉、大米粉、小米面、米糠粉、玉米粉中的一种或几种，添加虾粉、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、山药、白砂糖、食用盐、味精、棕榈油、酵母抽提物、香辛料、复合调味料、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、碳酸氢钠、碳酸氢铵、食品用香精、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经混合、挤压成型、干燥、包装而成的膨化食品胚，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GB5749的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T1355和GB2715的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合GB31637的规定。

2.1.4 马铃薯雪花全粉应符合SB/T 10752 的规定。

2.1.5 马铃薯全粉应符合LS/T 3321 的规定。

2.1.6 马铃薯粉、紫薯粉、大米粉、小米粉、米糠粉应符合GB2715 的规定。

2.1.7 玉米粉应符合GB10463的规定。

2.1.8 虾粉应符合GB10136的规定。

2.1.9 鲜/冻虾应符合GB 2733的规定。

2.1.10 山药应符合NY/T 1065的规定。

2.1.11 白砂糖应符合GB/T 317和GB13104的规定。

2.1.12 食用盐应符合GB/T5461和GB2721的规定。

2.1.13 味精应符合GB2720的规定。

2.1.14 棕榈油应符合GB/T15680的规定。

2.1.15 酵母抽提物应符合GB/T23530的规定。

2.1.16 香辛料应符合GB/T15691的规定。

2.1.17 复合调味粉应符合GB31644的规定。

- 2.1.18单，双甘油脂肪酸酯应符合GB1886.65的规定。
- 2.1.19碳酸钙应符合GB1886.214的规定。
- 2.1.205'-呈味核苷酸二钠应符合GB1886.171的规定。
- 2.1.21柠檬黄应符合GB4481.1的规定。
- 2.1.22日落黄应符合GB6227.1的规定。
- 2.1.23碳酸氢钠应符合GB1886.2的规定。
- 2.1.24碳酸氢铵应符合GB1888的规定。
- 2.1.25食品香精应符合GB30616的规定。
- 2.1.26复配膨松剂应符合GB1886.245的规定。

2.2感官指标

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
形状	具有产品应有的性状	取适量样品置于一白色瓷盘中，自然光线下用肉眼观察形状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口、品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
滋味、气味	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, %	≤ 15	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）, %	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
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、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GB2760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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米粉、玉米粉中的一种或几种为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用紫薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯雪花全粉、马铃薯全粉、马铃薯粉、紫薯粉、大米粉、小米面、米糠粉、玉米粉中的一种或几种，添加虾粉、鲜/冻虾（经预处理、打碎）、山药、白砂糖、食用盐、味精、棕榈油、酵母抽提物、香辛料、复合调味料、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、碳酸氢钠、碳酸氢铵、食品用香精、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经混合、挤压成型、干燥、包装而成的膨化食品胚，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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南宏途食品有限公司

QB