



413083S-2017



漯河大旺食品有限公司企业标准

Q/LWS 0001S-2017

膨化食品胚料（淀粉制品）

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

漯河大旺食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河大旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张磊、王玲玉、智永霞、曾庆冉、谢俊超。

本标准同时适用于旺旺集团其他工厂：

南京旺旺食品有限公司，地址：南京市江宁经济技术开发区董村路 112 号。

隆昌立旺食品有限公司，地址：隆昌工业园区

漯河大旺食品有限公司，地址：漯河经济开发区衡山路南段

H N

Q B

膨化食品胚料（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了膨化食品胚料（淀粉制品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以马铃薯淀粉、马铃薯全粉、生活饮用水为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、味精、复配调味料（马铃薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、味精、食用盐、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、诱惑红、乳糖、柠檬酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯、食用香精、海鲜粉调味料、羧甲基纤维素钠），经配料、拌粉、挤压、烘干而制成的膨化食品胚料（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 马铃薯全粉应符合 SB/T10752 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 复配调味料应符合附录 A 的规定，见 Q/HDS 0003S 复配调味料。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求					检验方法
性状	斜切圆管胚	短圆管胚	贝壳胚	螺旋胚	其他胚	取样品 100g 置于白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	圆形管状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象，切面规则，倾斜 40~45 度	圆形管状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象，切面规则，切口无明显倾斜现象	贝壳状、半透明固体，大小、长短均匀，胚体对称，干燥坚实，无干裂及气泡现象	螺旋状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象	大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂现象	
色泽	具有产品应有的色泽，表面呈浅黄色至金黄色，色泽均匀					
气味、滋味	具有马铃薯淀粉的气味、微咸、无异味					
杂质	无肉眼可见杂质					

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	12
		GB 5009.3

淀粉, %	≥	65	GB 5009. 9
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	3	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

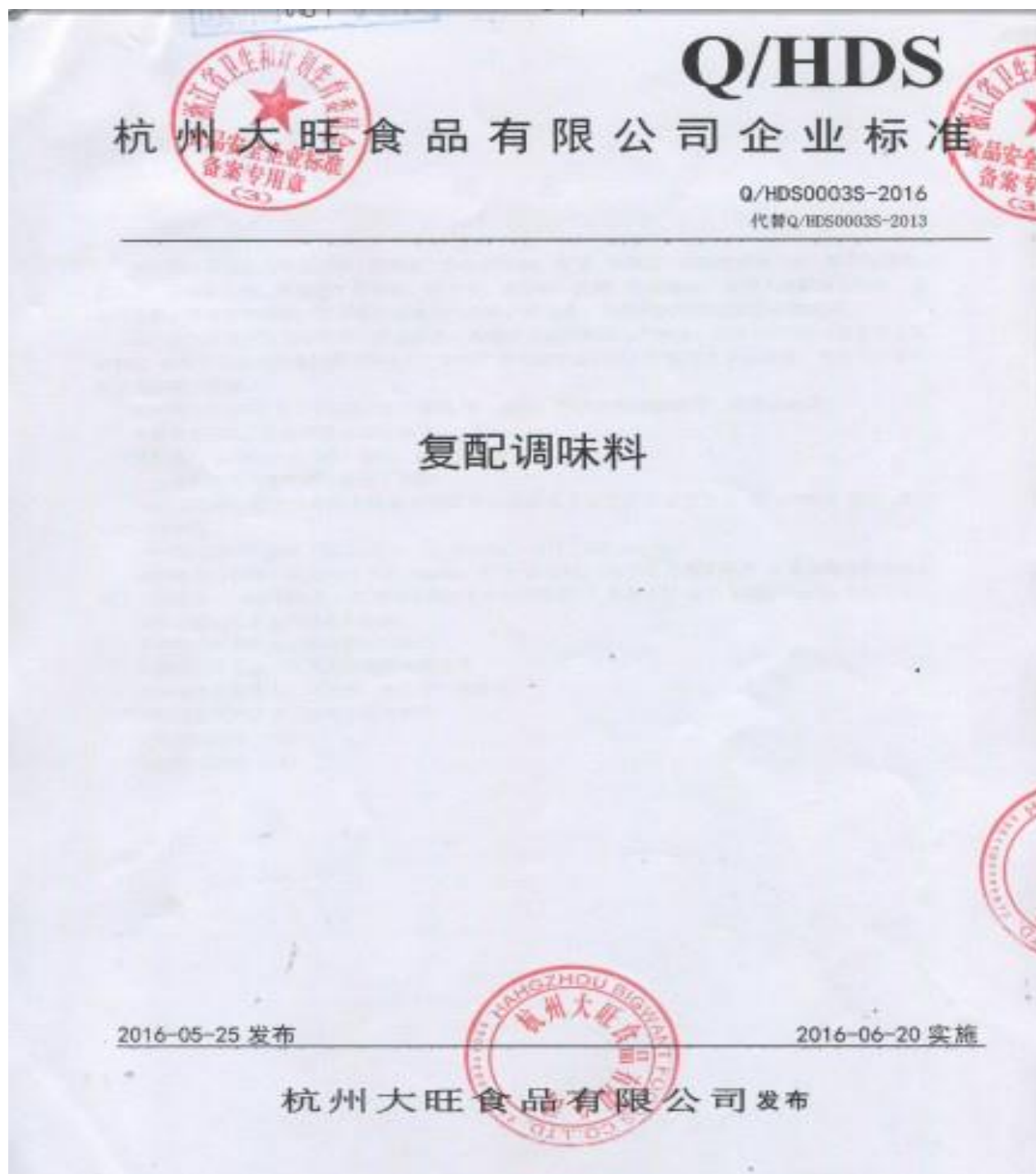
2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定, 食品添加剂应符合 GB2760 的规定, 污染物限量应符合 GB2762 的规定, 农药残留量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、净含量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A
(规范性附录)



Q/HDS0003S-2016

前 言

复配调味料是以马铃薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、味精、食用盐、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、诱惑红、乳糖、柠檬酸钠、蒸饴单硬脂酸甘油酯、食品用香精、海鲜粉调味料、羧甲基纤维素钠为原料，经混合、调配而成的固体复合调味料。

本产品尚无强制性国家标准、行业标准。根据本企业的实际生产情况，结合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和《调味料产品生产许可证审查细则》特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准自实施之日起代替 Q/HDS0003S-2013。

本标准与 Q/HDS0003S-2013 相比，主要变化如下：

——规范性引用文件版本进行了更新。

——规范性引用文件中的大肠菌群的测定之版本及其对应的实验方法由 GB 4789.3 改为 GB/T 4789.3-2003。

——理化指标“总砷（以 As 计）， $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ”改为“ $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”。

本标准中的总砷（以 As 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》项下“调味品（水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外）”总砷（以 As 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由杭州大旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州大旺食品有限公司。

本标准主要起草人：钟建民，张汉伟，宋国强。

本标准替代的历次标准版本发布情况：

——Q/HDS0003S-2013

——Q/HDS0003S-2010

Q/MS0003S-2016

复配调味料

1 范围

本标准规定了复配调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以马铃薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、味精、食用盐、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、诱惑红、乳糖、柠檬酸钠、蔗糖单硬脂酸甘油酯、食品用香精、海鲜粉调味料、羧甲基纤维素钠为原料，经混合、调配而制成的固体复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.34 食品添加剂 辣椒红
- GB 1904 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 6782 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

Q/HDS0003S-2016

- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 14881 食品企业通用卫生规范
 GB 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 17511.1 食品添加剂 诱惑红
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 GB 30616 食品用香精
 GB 1229 食品添加剂 羟丙基淀粉醚
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令 第102号 (2007) 《食品标识管理规定》
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
 中华人民共和国卫生部公告 2010年 第12号

3 产品的分类

根据配方的不同,本产品分为甜味和咸味。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
 4.1.2 羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉应符合《中华人民共和国卫生部公告 2010 年第 12 号》的规定。
 4.1.3 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
 4.1.4 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
 4.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
 4.1.6 酵母抽提物应符合 GB 23530 的规定。
 4.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
 4.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
 4.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
 4.1.10 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
 4.1.11 诱惑红应符合 GB17511.1 的规定。
 4.1.12 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
 4.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 6782 的规定。
 4.1.14 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
 4.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
 4.1.16 海鲜粉调味料应符合附录 A 的规定。
 4.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1904 的规定。

Q/HDS00035-2016

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽。
滋味	具有本品固有的气味，无异味。
组织状态	呈现均匀粉末状，无明显结块。
杂质	无油污、无肉眼可见外来杂质。

4.3 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	
	酸味	咸味
水分, g/100g	≤	14
氨基酸态氮, g/100g	/	0.2~5
总氮, g/100g	/	0.4~6
氯化钠含量, g/100g	≤	45
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.4
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	1.0
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 150
致病微生物	应符合GB 29921的规定

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

称取样品20g于白色瓷盘中，用嗅的方法检测气味；用直观、口尝、手触的方法检测色泽、滋味、组织状态、杂质。

6.2 理化指标

Q/HD50003S-2016

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 氨基酸态氮、总氮、氯化钠

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

6.2.3 总磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

6.2.6 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

6.3.3 致病菌

按 GB 29921 规定的检测项目及其检测方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、氯化钠、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定；
- 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出要求时；
- 正常生产每半年或停产半年以上恢复生产时。

7.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

7.3 组批

以同一日期同一品种的产品为同一批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

以同一日期同一品种的产品为一货批，每批随机抽取 6 个最小包装单位为检验用样品，检样一式三份，一份作感官试验和理化指标试验，一份作微生物试验，一份留样待查。

7.5 判定规则

当检验结果全部符合标准要求时，则判该批产品为合格品。其它指标不符合标准要求时，

Q/HDS0003S-2016

可以加倍抽样复检，结果仍有项目不符合标准要求时，则判该批产品为不合格。感官和微生物指标不符合标准要求时，则判该批产品为不合格品，不得复检。

7.6 当供需方发生质量争议时，本标准为依据，由产品质量监督行政部门仲裁检验后依法仲裁。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装必须采用符合食品卫生要求的材料包装；外包装必须用合格的瓦楞纸箱或其它包装材料装运。

8.2.2 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，内包装应符合 GB 9687 的规定；外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

运输工具必须干燥、清洁，符合卫生要求，应避免强烈震动、日晒、雨淋。装卸时应轻拿轻放。

8.4 贮存

产品贮存于食品仓库内，库内应清洁、阴凉、干燥，严防日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。

8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为九个月。

Q/MS00035-2016

附录A
(规范性附录)
海鲜粉调味料的质量要求

A1.1 感官要求
感官要求应符合表A1.1的要求

表A1.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	浅黄色至淡黄色粉状
形态	粉状
气味与滋味	有特殊风味,无异味,无结块
杂质	无肉眼可见的杂质

A1.2 理化指标
理化指标应符合表A1.2的要求

表A1.2 理化指标

项 目	要 求
干燥失重, g/100g	≤ 8.00
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 40.0
总氮(以N计), g/100g	≥ 2.0
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.2
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1
多氯联苯, mg/kg	≤ 0.5

注:多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB189总和计。

A1.3 微生物指标
微生物指标应符合表A1.3的要求

表A1.3 微生物指标

项 目	要 求
菌落总数, CFU/g	≤ 15000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 150
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、溶血性链球菌)	不得检出

本标准参照广东兴亿海洋生物工程有限公司的企业标准Q/XYHY0001S《固态调味料》制订, Q/XYHY0001S于广东省卫生厅备案。

编制说明

本产品是以马铃薯淀粉、马铃薯全粉、生活饮用水为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、味精、复配调味料（马铃薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、味精、食用盐、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、诱惑红、乳糖、柠檬酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯、食用香精、海鲜粉调味料、羧甲基纤维素钠），经配料、拌粉、挤压、烘干而制成的膨化食品胚料（淀粉制品）。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 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》制定其指标，为企业组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了膨化食品胚料（淀粉制品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2713 的要求。

H N

漯河大旺食品有限公司

Q B