



413109S-2017



焦作荣利达食品有限公司企业标准

Q/JRLD 0002S-2017

---

# 膨化食品碎粒

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

---

焦作荣利达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准根据 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。

本标准由焦作荣利达食品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作荣利达食品有限公司。

本标准主要起草人：陈秀廷，李春阳，胡亚丽。

H N

Q B

# 膨化食品碎粒

## 1 范围

本标准规定了膨化食品碎粒的分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、棕榈油、白砂糖、食用玉米淀粉、可可粉、麦芽糊精、食用盐、磷脂、碳酸氢钠中的几种为原料，经配料、拌粉、挤压、油炸、破碎、筛选、异物探测、包装等工艺制得的膨化食品碎粒。

## 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 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8608 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

### 2.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标		检测方法
	膨化食品碎粒（007）/巧克力脆香碎粒/膨化食品碎粒（新 007）	膨化食品碎粒（010）/脆香碎粒	
形态	不规则碎粒		取适量样品置于白磁盘中，在自然光下观察色泽和形态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	深棕色至棕褐色	棕黄色至金黄色	
气、滋味	口感香脆可口，具有碎粒特有的气、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		检测方法
	膨化食品碎粒 (007)/膨化食品 碎粒(010)/膨化 食品碎粒(新007)	巧克力脆香 碎粒/脆香 碎粒	
粒度, mm	1mm-3mm 颗粒 > 92%	1mm-3mm 颗 粒≥85%	准确称取 100g 碎粒, 将 1*1 (mm*mm) 筛网和 3*3 (mm*mm) 筛网重叠使用 (1*1 (mm*mm) 筛网在下), 同时晃动筛网 2 分钟, 称取 1mm 筛网上碎粒质量记为 m, 则粒度 1mm-3mm 的碎粒含量 (%) =m/100*100%。
水分, %	≤ 3	4	GB 5009.3
容重, g/L	410-460	400-500	使用 1L 的容器, 装满产品后, 将容器向手心或胶垫上轻轻墩压, 靠惯性将容器内产品压实, 不断填充产品, 直至填满 1L 容器为止, 称取容器内产品重量。
脂肪, %	21-27	20-35	GB 5009.6 中第一法 (索氏抽提法)
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 4	5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25		GB5009.227
氯化钠 (以 NaCl 计) /%	≤ 2.8		GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.11
*铅 (Pb), mg/kg	≤ 0.4		GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02		GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0		GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 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	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）								检验方法
	膨化食品碎粒（007）/膨化食品碎粒（010）/膨化食品碎粒（新 007）				巧克力脆香碎粒/脆香碎粒				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数	5	0	750	-	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	0	<10	-	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	-	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	<10	-	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	-	-	-	-	GB 4789.30
霉菌 ≤	50								GB 4789.15

a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 17404 膨化食品良好生产规范和 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

### 2.7 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

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、粒度、容重、酸价、过氧化值、脂肪、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

膨化食品碎粒以小麦粉、棕榈油、白砂糖、食用玉米淀粉、可可粉、麦芽糊精、食用盐、磷脂、碳酸氢钠中的几种为原料，经配料、拌粉、挤压、油炸、破碎、筛选、异物探测、包装等工艺制得的膨化食品碎粒。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、GB/T 22699 要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作荣利达食品有限公司

