



中华人民共和国国家标准

GB 17401—2014

食品安全国家标准 膨化食品

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 17401—2003《膨化食品卫生标准》和 GB/T 22699—2008《膨化食品》中的部分指标,GB/T 22699—2008《膨化食品》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 17401—2003 相比主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 膨化食品”;
- 修改了范围的描述;
- 修改了术语和定义;
- 修改了原料要求;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物限量;
- 修改了包装的要求。

食品安全国家标准

膨化食品

1 范围

本标准适用于预包装膨化食品。

2 术语和定义

2.1 膨化食品

以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料,采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。

2.2 膨化

原料受热或压差变化后使体积膨胀或组织疏松的过程。

2.3 含油型膨化食品

用食用油脂煎炸或产品中添加和(或)喷洒食用油脂的膨化食品。

2.4 非含油型膨化食品

产品中不添加或不喷洒食用油脂的膨化食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态;闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味,无异味	
状态	无霉变,无正常视力可见的外来异物	

3.3 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
		含油型	非含油型	
水分/(g/100 g)	≤	7		GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5	—	GB/T 5009.56
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤	0.25	—	GB/T 5009.56

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物限量

- 3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品类的规定。
3.5.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂和营养强化剂

- 3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

包装袋内不应放置任何与食品直接接触的非食用物品(放入的非食用物品如有独立包装,则为非直接接触。其包装材料应符合国家食品包装材料有关标准要求。非食用物品上应标注“非食用”字样),但与食用方式有关且符合相关要求的餐饮具等物品除外。