



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。