

ICS 67.040
X 81



中华人民共和国国家标准

GB/T 22699—2008

膨 化 食 品

Puffed food

2008-12-31 发布

2009-08-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
膨 化 食 品
GB/T 22699—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2009年4月第一版 2009年4月第一次印刷

*

书号: 155066·1-36356

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准是在 QB 2353—1998《膨化食品》的基础上制定,同时纳入了 QB/T 2686—2005《马铃薯片》中有关复合型马铃薯片的部分内容。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、中国焙烤食品糖制品工业协会膨化食品专业委员会、百事食品(中国)有限公司、上好佳(中国)有限公司、福建亲亲股份有限公司、浙江小王子食品股份有限公司、湖南旺旺食品有限公司、福建省晋江福源食品有限公司、好丽友食品有限公司、宝洁(中国)有限公司、天津联盟谷物早餐有限公司。

本标准主要起草人:陈岩、涂顺明、赵燕萍、高岩、陈守东、张渤、帅益武、陈俊江、陈文华、董坤、谷苗、陶宏。

膨化食品

1 范围

本标准规定了膨化食品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于各类膨化食品的生产、流通和监督检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定

GB/T 6003.1—1997 金属丝编织网试验筛(eqv ISO 3310-1:1990)

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 17401 膨化食品卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

膨化 puffing

原料受热或压差变化后使体积膨胀或结构疏松的过程。

3.2

膨化食品 puffed food

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。

4 产品分类

膨化食品按加工工艺可分为五类。

4.1 焙烤型

采用焙烤或焙炒方式膨化制成的膨化食品。

4.2 油炸型

采用食用油煎炸方式膨化制成的膨化食品。

4.3 直接挤压型

原料经挤压机挤压，在高温、高压条件下，利用机内外压差膨化而制成的膨化食品。

4.4 花色型

以焙烤型、油炸型或直接挤压型产品为坯子，用油脂、酱料或果仁等辅料夹心、注心或涂层而制成的膨化食品。