



中华人民共和国国家标准

GB/T 22699—2022

代替 GB/T 22699—2008

膨化食品质量通则

General quality of puffed food

2022-12-30 发布

2024-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 22699—2008《膨化食品》，与 GB/T 22699—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了规范性引用文件(见第 2 章,2008 年版的第 2 章)；
- 更改了膨化的定义(见 3.1,2008 年版的 3.1)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2008 年版的第 4 章)；
- 更改了原辅料要求(见 5.1,2008 年版的 5.1)；
- 更改了感官要求(见 5.2,2008 年版的 5.2)；
- 更改了理化要求(见 5.3,2008 年版的 5.3)；
- 删除了卫生要求(见 2008 年版的 5.4)；
- 删除了食品添加剂和营养强化剂要求(见 2008 年版的 5.5)；
- 增加了净含量要求(见 5.4)；
- 更改了感官检验方法(见 6.1,2008 年版的 6.1)；
- 更改了筛下物检验方法(见 6.2,2008 年版的 6.2)；
- 更改了氯化钠检验方法(见 6.5,2008 年版的 6.5)；
- 增加了净含量检验方法(见 6.6)；
- 更改了组批要求(见 7.1,2008 年版的 7.1)；
- 更改了抽样要求(见 7.2,2008 年版的 7.2)；
- 更改了出厂检验要求(见 7.3,2008 年版的 7.3)；
- 更改了标签和标志要求(见第 8 章,2008 年版的 8.1)；
- 更改了包装要求(见第 9 章;2008 年版的 8.2)；
- 更改了运输要求(见第 10 章;2008 年版的 8.3)；
- 更改了贮存要求(见第 11 章,2008 年版的 8.4)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国休闲食品标准化技术委员会(SAC/TC 490)提出并归口。

本文件起草单位：浙江方圆检测集团股份有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国商业联合会、上海旺旺食品集团有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、达利食品集团有限公司、浙江小王子食品股份有限公司、好丽友食品有限公司、福建盼盼食品有限公司、百事亚洲研发中心、漯河顽皮兔食品科技有限公司、盐津铺子食品股份有限公司、良品铺子股份有限公司、河北康园香美客食品有限公司、漯河联泰食品有限公司、福建省新麦食品有限公司、滋美世家(广东)食品科技有限公司、上好佳(中国)有限公司、上海市质量监督检验技术研究院、湖北省食品质量监督检验研究院、浙江省食品工业协会。

本文件主要起草人：盛华栋、张斌、杨明、刘振宇、乐振穹、蒋扬名、李竹贇、赵立云、姚紫山、郑军科、陈文华、张水锋、张爽、张华显、张渤、孙军华、俞伟祖、陈栋、刘伟超、魏旭东、许伟星、叶星梅、游锻炼、范士武、刘娜、吴颜松、葛宇、文红、潘虹。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 22699—2008；
- 本次为第一次修订。

膨化食品质量通则

1 范围

本文件规定了膨化食品的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于各类膨化食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6—2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 6003.1—2012 试验筛 技术要求和检验 第1部分:金属丝编织网试验筛

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

膨化 puffing

原料因受热或压差变化而体积膨胀或组织疏松的过程,包括焙烤、油炸、挤压、微波、气流、真空及其他膨化工艺。

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

膨化食品按加工过程中是否使用食用油脂情况可分为两类:

——含油型膨化食品:用食用油脂煎炸或产品中添加(带人)和(或)喷洒食用油脂的膨化食品;

——非含油型膨化食品:产品中不添加(不带人)或不喷洒食用油脂的膨化食品。

5 技术要求

5.1 原辅料

原辅料应符合相应标准及国家有关规定。