

ICS 67.020
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 17401—2003
代替 GB 17401—1998

膨化食品卫生标准

Hygienic standard for puffed food

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 17401—1998《膨化食品卫生标准》。

本标准与 GB 17401—1998 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；

——对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——过氧化值计量单位 meq/kg 改为 g/100 g；

——参照 QB 2353—1998《膨化食品》对原标准的范围和定义进行了修改。

本标准自实施之日起，GB 17401—1998 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、北京市卫生防疫站、湖南省卫生防疫站。

本标准主要起草人：韩玉莲、唐细良、宋风英、韩宏伟、李宏文、周国成、梁进。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

本标准于 1998 年首次发布。

膨化食品卫生标准

1 范围

本标准规定了膨化食品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以谷物、豆类、薯类为主要原料,经焙烤、油炸或挤压等膨化工艺制成的具有一定膨化度的一类酥脆食品。

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 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 17404 膨化食品良好生产规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

膨化食品

以谷物、豆类、薯类为主要原料,采用膨化工艺制成的体积明显增大,具有一定膨化度的一类酥脆食品。

3.2

膨化

使处于高温、高压状态的物料迅速进入常压状态,物料中的水分因压力骤降而瞬间蒸发,导致物料组织结构突然膨松成为海绵状的过程。

3.3

油炸型膨化食品

原料经食用油脂煎炸或用经过调味的植物油喷洒、浸渍、干燥等方式而制成的膨化食品。

3.4

非油炸型膨化食品

原料经膨化器加热(调整水分)、挤压、焙烤、调味(或不调味)而制成的膨化食品。