

ICS 67.060
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 17401—1998

膨化食品卫生标准

Hygienic standard for puffed food

1998-05-05 发布

1999-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准在制定指标时,尽量与国内外相关食品标准保持一致。但由于生产状况与国内外相关食品不完全相同,因此,本标准依据卫生学调查结果,应用具代表性数量样品的检测数据,参考国内 GB 7099—1998《糕点面包卫生标准》,GB/T 7102.1—94《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》和国外(JAS 通告 543-89《江米条》)相关食品标准而制定。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所负责起草;北京市卫生防疫站、湖南省卫生防疫站、上海百事食品有限公司、天津顶圆国际食品有限公司参加起草。

本标准主要起草人:韩玉莲、唐细良、宋凤英、韩宏伟、李宏文。

本标准由卫生部委托卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

膨化食品卫生标准

GB 17401—1998

Hygienic standard for puffed food

1 范围

本标准规定了膨化食品的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以谷物、豆类、薯类为主要原料,经加湿(调整水分)、膨化、烘烤、调味(或不调味)等工艺制成的具有一定酥松度的一类食品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2—94 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—94 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—94 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—94 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11—94 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.3—85 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法
- GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56—1996 糕点卫生标准的分析方法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 膨化食品

膨化食品是指采用膨化工艺制成的体积明显增大,且具有一定酥松度的食品。

4 分类

4.1 根据膨化食品生产工艺不同分为二类。

4.1.1 油脂型膨化食品: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食品。

4.1.2 非油脂型膨化食品:原料经膨化器加温(调整水分)、挤压、焙烤、调味(或不调味)而制成的膨化

中华人民共和国卫生部 1998-05-05 批准

1999-01-01 实施