

产品质量监督抽查实施规范

CCGF 109—2008

膨化食品

2008-7-22 发布

2008-10-1 实施

国家质量监督检验检疫总局

膨化食品产品质量监督抽查实施规范

1 适用范围

本规范适用于国家及省级质量技术监督部门组织的膨化食品产品质量监督抽查，其他质量技术监督部门组织的，及针对特殊情况的监督抽查可参考本规范执行。监督抽查产品范围包括以谷类、豆类、薯类等为主要原料，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，包括（切片型和复合型）马铃薯片。本规范内容包括产品分类、术语和定义、企业规模划分、检验依据、抽样、检验要求、判定原则及异议处理复检。

2 产品分类

2.1 产品分类及代码

产品分类	一级分类	二级分类	三级分类
分类代码	1	109	/
分类名称	食品	膨化食品	/

2.2 产品种类

膨化食品可分为油炸型、非油炸型两种。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范：

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。

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

切片型马铃薯片：马铃薯经清洗、去皮、切片、油炸或烘烤、添加调味料制成的马铃薯片。

复合型马铃薯片：以脱水马铃薯为主要原料，添加食用淀粉、谷粉、食品添加剂等辅料，经混合、蒸煮、成型、油炸或烘烤、调味制成的马铃薯片。

4 企业规模划分

根据膨化食品产品行业的实际情况，生产企业规模以膨化食品产品年销售额为标准划分为大、中、小型企业。见下表：

企业规模	大型企业	中型企业	小型企业
销售额（万元）	≥10000	≥1000 且 <10000	<1000

5 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本规范。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本规范。

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B ₁ 的测定
GB/T 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB/T 5009.182	面制食品中铝的测定
GB 7718	预包装食品标签通则
GB 17401	膨化食品卫生标准
QB 2353	膨化食品
QB/T 2686	马铃薯片

国家质检总局第 13 号令 产品质量国家监督抽查管理办法

经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求

6 抽样

6.1 抽样型号或规格

原则上抽取企业的主导产品，优先抽取预包装食品。

6.2 抽样方法、基数及数量

在企业的成品库内或市场随机抽取经企业检验合格或以任何方式表明合格的产品，所抽取产品的保质期应能满足检验工作的进行。

在企业成品库抽样时，同一批次产品抽样基数应不少于 20kg，从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应的小包装样品。抽取样品量至少为 2kg，且不少于 8 个单位包装。

在市场上抽样时，抽样基数应不少于抽取样品量，抽取样品量要求与企业成品库抽样时相同。

所抽取样品中 1/2 为检验样品，其余为备用样品（封存在检验机构）。

6.3 样品处置

对检验样品和备用样品分别签封。如样品标签上标明特殊储存要求（如避免阳光直射等条件），样品应按要求进行处置，在运输和存放过程注意防潮、防压、防晒。

6.4 抽样单

按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及企业相关信息。同时记录被抽查企业上一年度生产的膨化食品产品销售总额，以万元计。若上一年未生产此类产品，记录本年度已实际生产产品的销售总额。

7 检验要求

7.1 检验项目及重要程度分类

序号	检验项目	依据法律法规 或标准条款	强制性/推 荐性	检测方法	重要程度分类	
					A 类	B 类
1	感官	GB 17401	强制性	GB 17401		●
2	水分	GB 17401	强制性	GB/T 5009.3		●
3	酸价	GB 17401	强制性	GB/T 5009.37		●
4	过氧化值	GB 17401	强制性	GB/T 5009.37		●
5	羰基价	GB 17401	强制性	GB/T 5009.37		●
6	糖精钠	GB 2760	强制性	GB/T 5009.28		●
7	甜蜜素	GB 2760	强制性	GB/T 5009.97		●
8	安赛蜜	GB 2760	强制性	GB/T 5009.140		●
9	合成着色剂	GB 2760	强制性	GB/T 5009.35		●
10	铝	GB 2760	强制性	GB/T 5009.182		●
11	总砷	GB 17401	强制性	GB/T 5009.11	●	
12	铅	GB 17401	强制性	GB/T 5009.12	●	
13	黄曲霉毒素B ₁	GB 17401	强制性	GB/T 5009.22	●	
14	菌落总数	GB 17401	强制性	GB/T 4789.33		●
15	大肠菌群	GB 17401	强制性	GB/T 4789.33		●
16	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	GB 17401	强制性	GB/T 4789.33	●	
17	标签	GB 7718	强制性	GB 7718		●
备注：1、油炸型产品检测酸价、过氧化值、羰基价。 2、视产品颜色检测合成着色剂。 3、以玉米为原料的产品检测黄曲霉毒素B ₁ 。						

注：A 类——极重要质量项目，B 类——重要质量项目。

7.2 产品实物质量检验项目和标签质量检查项目

产品实物质量检验项目包括 7.1 表中除标签外的检验项目；

标签项目包括食品名称、配料清单（配料表）、制造者经销者的名称和地址、日期标示、产品标准号、配料的定量标示。

7.3 检验应注意的问题

7.3.1 检验机构接收样品应当有专人负责检查、记录样品的外观、状态、封条有无破损及其他可能对检测结果或者综合判定产生影响的情况，并确认样品与抽样单的记录是否相符，对检测和备用样品分别加贴相应标识后入库。

7.3.2 检验机构在确定是否检验酸价、过氧化值、羰基价等油炸型产品检验项目时，应注意油炸型膨化食品的定义。

7.3.3 酸价、过氧化值、羰基价按照 GB/T 5009.56《糕点卫生标准的分析方法》规定提取脂肪，分析按照 GB/T 5009.37 中规定的方法测定。

7.3.4 产品标签中明示的质量要求严于标准规定时，应按产品明示的质量要求判定。

8 判定原则

8.1 产品实物质量判定原则

经检验，所抽取样品实物质量检验项目全部合格者判定产品实物质量合格；所抽取样品实物质量检验项目有一项或一项以上不合格者判定产品实物质量不合格，当产品存在 A 类项目不合格时，属于严重不合格；当产品仅有 B 类项目不合格时，属于较严重不合格。

8.2 标签判定原则

所检食品标签存在以下六种严重情况中任意一种或一种以上的，判定该批产品标签不合格，属于较严重不合格；反之，判定该批产品标签合格。

- 1、无食品名称，或者食品名称不能反映食品真实属性且存在欺骗性的；
- 2、无配料清单（单一配料产品除外），或者配料清单（配料表）中未按标准要求标注所使用甜味剂、防腐剂、着色剂等添加剂名称（检测值低于 0.1 倍标准规定最大限值的除外）；
- 3、未标注制造者、经销者的名称和地址；
- 4、未标注生产日期（或包装日期）和保质期，或者生产日期（或包装日期）和保质期无法辨识的；
- 5、未标注产品执行标准，或者所标示的执行标准与产品实物属性严重不符；
- 6、如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了某种（或数种）有价值、有特性的配料，或者特别强调某种（或数种）配料含量较低时，未标示所强调配料的添加量或在成品中的含量。

除上述情况外，标签其他项目按相关标准规定进行检查，不作判定。将不符合规定的情况（包括食品添加剂检测值低于 0.1 倍标准规定最大限值而未标示添加剂名称的）写入检验报告附页。

8.3 产品检验结果综合判定原则

经检验，所抽取样品实物质量和标签均合格时，综合判定该批产品合格。反之，判定该批产品不合格，当产品存在 A 类项目不合格时，属于严重不合格；当产品仅有 B 类项目不合格时，属于较严重不合格。

9 异议处理复检

对判定不合格产品进行复检时，按以下方式进行：

9.1 核查不合格项目相关证据，能够以记录（纸质记录或电子记录或影像记录）、或与不合格项目相关联的其它质量数据等检验证据证明，并得到被检方认可的，作出维持原检验结论的复检结论。

9.2 需对不合格项目复检时，采用备用样检验。当复检结果仍不合格，维持原检验结果不变。当复检结果合格，以复检结果为准。

9.3 不进行复检情况

（1）被检方提出复检时，产品在复检有效期内于正常贮存条件下已变质；

（2）产品微生物检验项目不合格。