

检测标准

膨化食品的检测标准主要包括以下几个方面：

微生物指标。膨化食品的菌落总数不应超过10000cfu/g，大肠菌群不应超过90MPN/100g。

食品添加剂使用。膨化食品中不得检出糖精钠和甜蜜素。

油脂卫生指标。油炸型膨化食品的过氧化值不应超过0.25g/100g，羰基价不应超过20meq/kg。

重金属含量。膨化食品中的铅含量不应超过0.5mg/kg。

铝含量。膨化食品中的铝含量不得超过100mg/kg。

其他检测项目。包括感官要求、水分、酸价、羰基价、致病菌等。

此外，制定膨化食品标准时，还应考虑膨化食品的营养成分，如能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、维生素和矿物质等，以确保膨化食品的营养均衡，满足消费者的健康需求。