



410494 S-2021



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0015S-2021

膳食纤维风味饮料浓浆

2021-02-28 发布

2021-02-28 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭全太、方素霞、刘恒智、郭方杰、钱新艳、宋长珍、郭泽宇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTSK 0015S-2020（备案号：414450S-2020）。

H N

Q B

膳食纤维风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了膳食纤维风味饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精中的一种或几种为原料，加入或不加入食用葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、蔗糖糖浆、白砂糖、冰糖、黑糖、麦芽糖、结晶果糖、赤砂糖、蜂蜜中的一种或几种，添加三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精（草莓香精、香蕉香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、甜橙香精、柠檬香精、苹果香精、番茄香精、黄瓜香精、桔子香精、蔗糖香精、黑糖香精、蜂蜜香精、荔枝香精中的一种或几种）中的一种或几种，经加水调配、搅拌、高温杀菌、灌装而成的膳食纤维风味饮料浓浆。本产品应稀释 5-25 倍后饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)应符合 Q/HTSK 0002S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.7 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.8 抗性糊精应符合国家卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.14 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 蔗糖糖浆应符合 QB/T 4093 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	粘稠状透明液体	取适量样品置于无色透明的烧杯中，在自然光线下仔细观察样品的性状、色泽，并检查有无外来杂质；嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（g/100g）	≥	50 GB/T 12143	
膳食纤维 ^a /（g/100g）	≥	3 GB 5009.245、 GB 5009.255、 GB/T 22224第二 法	
pH值		3.0~6.0 GB/T 20885	
总砷（以As计）/（mg/L）	≤	0.3 GB 5009.11	
*铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.2 GB 5009.12	
^b 甜味剂	三氯蔗糖/（g/kg）	≤	0.25 GB 22255
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）/（g/kg）	≤	0.2 SN/T 3854
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/（g/kg）	≤	0.3 GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）/（g/kg）	≤	0.6 GB 5009.263
^b 防腐剂	苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	1.0 GB 5009.28
	山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤	0.5 GB 5009.28

注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a膳食纤维按添加物质的对应检测方法,检测结果叠加之和计算;

b仅适用于添加相应食品添加剂的产品;

注2: 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

注3: 甜味剂应按食用方法稀释5倍后测定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
*样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定;真菌毒素限量应符合GB 2761的规定;污染物限量应符合GB 2762的规定;农药残留限量应符合GB 2763的规定;新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、膳食纤维、pH值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A:



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0002S-2018

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准根据国家卫计委国卫食品评便函[2014]241号函关于“聚葡萄糖是膳食纤维来源之一，也是列入《食品添加剂使用标准》（GB2760）和《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）的品种。聚葡萄糖可作为普通食品原料管理”的规定，以其作为普通食品，制定本企业标准的依据。

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭全太，方素霞，郭方杰，刘恒智，钱新艳，张春芳。

H N
Q B

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	颗粒状或粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	白色至微黄色	
气味	无异味	
滋味	酸、甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）（以干基、无灰分计），w/%	≥ 90	GB 25541
干燥减量，w/%	≤ 4.0	GB 5009.3
灰分，w/%	≤ 0.3	GB 5009.4
pH值（10%水溶液）	2.5-7.0	GB 25541
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计），w/%	≤ 6.0	GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≤ 4.0	GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分计），w/%	≤ 0.1	GB 25541
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 25541的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

Q/HTSK 0002S-2018

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、干燥减量、灰分、pH值、葡萄糖和山梨糖醇、1, 6-脱水-D-葡萄糖、5-羟甲基糠醛、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 25541 要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 25541 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司

H N

Q B



编制说明

本标准适用于以聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精中的一种或几种为原料，加入或不加入食用葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、蔗糖糖浆、白砂糖、冰糖、黑糖、麦芽糖、结晶果糖、赤砂糖、蜂蜜中的一种或几种，添加三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精（草莓香精、香蕉香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、甜橙香精、柠檬香精、苹果香精、番茄香精、黄瓜香精、桔子香精、蔗糖香精、黑糖香精、蜂蜜香精、荔枝香精中的一种或几种）中的一种或几种，经加水调配、搅拌、高温杀菌、灌装而成的膳食纤维风味饮料浓浆。本产品应稀释 5-25 倍后饮用。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司

QB