



410588S-2021



河南唐玺生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0003S-2021

亚麻籽膳食纤维

2021-03-21 发布

2021-03-21 实施

河南唐玺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南唐玺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙晓冬。

H N
Q B

亚麻籽膳食纤维

1 范围

本标准规定了亚麻籽膳食纤维的要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以亚麻籽为原料，将表皮打磨取得的籽皮或将剥下的籽皮，经超微粉碎、包装而成的非即食亚麻籽膳食纤维。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
水分/（%）	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分/（%）	≤ 10.0	GB 5009.4
膳食纤维（以干基计）/（%）	≥ 55	GB 5009.88、GB/T 22224-2008
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以亚麻籽为原料，将表皮打磨取得的籽皮或将剥下的籽皮，经超微粉碎、包装而成的非即食亚麻籽膳食纤维。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南唐玺生物科技有限公司

H N

Q B