



410050S-2022



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0006S-2022

烘焙用膳食纤维粉

2022-01-07 发布

2022-01-07 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。

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、乔新丹、郭泽宇。

H N

Q B

烘焙用膳食纤维粉

1 范围

本标准规定了烘焙用膳食纤维粉的要求,以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、低聚果糖、菊粉、抗性糊精、速溶膳食纤维粉中的一种或几种为原料,添加或不添加 α -淀粉酶(来源于地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformis、黑曲霉Aspergillus niger、解淀粉芽孢杆菌Bacillus amyloliquefaciens、枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis、米根霉Rhizopus oryzae、米曲霉Aspergillus oryzae、嗜热脂解地芽孢杆菌Geobacillus stearothermophilus中的一种或几种)、脂肪酶(来源于黑曲霉Aspergillus niger、米根霉Rhizopus oryzae、米曲霉Aspergillus oryzae中的一种或几种)、淀粉葡萄糖苷酶(来源于黑曲霉Aspergillus niger、米根霉Rhizopus oryzae、米曲霉Aspergillus oryzae中的一种或几种)、葡萄糖氧化酶(来源于黑曲霉Aspergillus niger、米曲霉Aspergillus oryzae中的一种或几种)、半纤维素酶(来源于黑曲霉Aspergillus niger)、麦芽糖淀粉酶(来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis)、精幼砂糖、白砂糖、白糖粉、海藻糖、食用盐、杏仁、食用椰干、蔓越莓干、食品添加剂[三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、氯化钾、海藻酸钠、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、单,双甘油脂肪酸脂中的一种或几种]、植脂末[葡萄糖浆、植物油(大豆油)、酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸脂、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品用香精(乳化香精)、香辛料(白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、姜粉)、甜椒、果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉中的一种或几种)、绿茶粉、可可粉、仙草粉、复配食品添加剂(聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠)、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种,经充分混合、计量包装加工制成的仅用于烘焙食品的配料(不直接提供给消费者使用)。

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 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

2.1.3 菊粉应符合原卫生部2009年第5号公告的规定。

2.1.4 抗性糊精应符合原卫生部2012年第16号公告的规定。

2.1.5 速溶膳食纤维粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.6 α -淀粉酶、脂肪酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.7 精幼砂糖应符合GB 13104的规定。

- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 白糖粉应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.13 食用椰干应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.14 蔓越莓干应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.22 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.28 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.34 食品用香精（乳化香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、姜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 甜椒应符合 GB/T 26431 的规定。
- 2.1.37 果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、番茄粉）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.38 绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.39 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.40 仙草粉应清洁、卫生、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.41 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.42 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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	粉末或颗粒状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味	
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
膳食纤维 ^a ，g/100g	≥ 50	GB 5009.245、GB 5009.255、 GB/T 22224第二法
水分，g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜味剂 乙酰磺胺钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

注：* 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。

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

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。

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

附件A:



410859S-2018



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	
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、无灰分品计），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、无灰分品计），w/%	≤ 6.0	GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分品计），w/%	≤ 4.0	GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分品计），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	

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	
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、无灰分品计），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、无灰分品计），w/%	≤ 6.0	GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分品计），w/%	≤ 4.0	GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分品计），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。

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、菊粉、抗性糊精、速溶膳食纤维粉中的一种或几种为原料，添加或不添加 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、黑曲霉 *Aspergillus niger*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、米根霉 *Rhizopus oryzae*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*、嗜热脂解地芽孢杆菌 *Geobacillus stearothermophilus* 中的一种或几种）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米根霉 *Rhizopus oryzae*、米曲霉 *Aspergillus oryzae* 中的一种或几种）、淀粉葡萄糖苷酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米根霉 *Rhizopus oryzae*、米曲霉 *Aspergillus oryzae* 中的一种或几种）、葡萄糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae* 中的一种或几种）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、精幼砂糖、白砂糖、白糖粉、海藻糖、食用盐、杏仁、食用椰干、蔓越莓干、食品添加剂[三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、氯化钾、海藻酸钠、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸脂中的一种或几种]、植脂末[葡萄糖浆、植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸脂、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品用香精（乳化香精）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、姜粉）、甜椒、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉中的一种或几种）、绿茶粉、可可粉、仙草粉、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经充分混合、计量包装加工制成的仅用于烘焙食品的配料（不直接提供给消费者使用）。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，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。