



410051S-2022



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0007S-2022

果蔬复配膳食纤维固体饮料

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、乔新丹、郭泽宇。

H N

Q B

果蔬复配膳食纤维固体饮料

1 范围

本标准规定了果蔬复配膳食纤维固体饮料的分类、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、果蔬粉（苹果粉、葡萄粉、芒果粉、甜橙粉、黄瓜粉、番茄粉中的一种）中的几种为原料，添加或不添加三氯蔗糖、DL-苹果酸、dL-酒石酸、柠檬酸、食品用香精（苹果粉末香精、葡萄粉末香精、芒果粉末香精、甜橙粉末香精、黄瓜粉末香精、番茄粉末香精中的一种）中的几种，称量配料、混合、包装加工而成的果蔬复配膳食纤维固体饮料。

根据口味不同分为以下六种：复配膳食纤维固体饮料（苹果味）、复配膳食纤维固体饮料（葡萄味）、复配膳食纤维固体饮料（芒果味）、复配膳食纤维固体饮料（甜橙味）、复配膳食纤维固体饮料（黄瓜味）、复配膳食纤维固体饮料（番茄味）。

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 果蔬粉（苹果粉、葡萄粉、芒果粉、甜橙粉、黄瓜粉、番茄粉）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.8 dL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 食品用香精（苹果粉末香精、葡萄粉末香精、芒果粉末香精、甜橙粉末香精、黄瓜粉末香精、番茄粉末香精）应符合 GB 30616 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	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，
色泽	具有本品应有的色泽	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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 \geq	80	GB 5009.245、GB 5009.255、 GB/T 22224第二法
水分, g/100g \leq	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g \leq	2.0	GB 5009.4
铅* (以Pb计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^b , g/kg \leq	0.25	GB 22255
dl-酒石酸(以酒石酸计), g/kg \leq	5.0	GB 5009.157
展青霉素 ^c , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	20	GB 5009.185

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仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;
c仅适用于添加苹果粉的产品检验。

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	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g \leq			50		GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

^a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、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录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	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/HTSK 0002S-2018

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、果蔬粉（苹果粉、葡萄粉、芒果粉、甜橙粉、黄瓜粉、番茄粉中的一种）中的几种为原料，添加或不添加三氯蔗糖、DL-苹果酸、d1-酒石酸、柠檬酸、食品用香精（苹果粉末香精、葡萄粉末香精、芒果粉末香精、甜橙粉末香精、黄瓜粉末香精、番茄粉末香精中的一种）中的几种，称量配料、混合、包装加工而成的果蔬复配膳食纤维固体饮料。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/T 29602《固体饮料》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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 2762 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司

QB