



410052S-2022



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0015S-2022

膳食纤维风味饮料浓浆

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

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、菊粉、速溶膳食纤维粉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，添加或不添加山梨糖醇、麦芽糖醇、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、微晶纤维素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(吐温20)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温40)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、淀粉磷酸酯钠、可溶性大豆多糖、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、明胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、黄原胶、结冷胶、琼脂、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、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、甜感香精、牛奶香精、鲜奶香精、黄油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经加水调配、搅拌、杀菌、灌装而成的膳食纤维风味饮料浓浆。本产品应稀释5-10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 低聚果糖应符合 GB 23528 的规定。

2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 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 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.6 速溶膳食纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 蔗糖糖浆应符合 QB/T 4093 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。

2.1.15 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.16 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.18 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.19 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.20 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。

2.1.21 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。

2.1.22 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.24 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.25 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.28 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.29 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.32 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.33 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.34 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）应符合 GB 29221 的规定。

2.1.35 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）应符合 GB 29222 的规定。

2.1.36 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）应符合 GB 25553 的规定。

2.1.37 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。

2.1.38 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.39 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.40 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.41 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.42 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。

2.1.43 磷酸氢二铵应符合 1886.331 的规定。

2.1.44 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

2.1.45 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.46 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.47 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。

2.1.48 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。

2.1.49 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.51 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.52 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

2.1.53 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。

2.1.54 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。

2.1.55 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。

2.1.56 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。

2.1.57 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。

2.1.58 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。

2.1.59 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

2.1.60 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.61 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.62 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.63 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.64 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。

2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.66 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.67 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.68 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.69 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.70 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.71 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.72 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.73 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.74 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.75 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

2.1.76 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.77 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.78 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.79 生活饮用水应符合 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	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)	≥ 15	GB 5009.245、 GB 5009.255 、GB/T 22224第 二法
pH值	3.0~6.0	GB/T 20885
*铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤ 0.25	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠 ^b / (g/kg)	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.256
^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) \leq			20		GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g) \leq			20		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、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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、低聚异麦芽糖、抗性糊精、菊粉、速溶膳食纤维粉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，添加或不添加山梨糖醇、麦芽糖醇、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、微晶纤维素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(吐温20)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温40)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、淀粉磷酸酯钠、可溶性大豆多糖、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、明胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、黄原胶、结冷胶、琼脂、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、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、甜感香精、牛奶香精、鲜奶香精、黄油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经加水调配、搅拌、杀菌、灌装而成的膳食纤维风味饮料浓浆。本产品应稀释5-10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