



410052 S-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、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -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  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.21  $\gamma$ -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 乙酰磺氨酸钾（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 GB 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 <sup>a</sup> /(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 <sup>b</sup> /(g/kg)		≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 <sup>b</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)/(g/kg)		≤ 0.5	GB 5009.256
<sup>b</sup> 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
<sup>b</sup> 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>a</sup> 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:



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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	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、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、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -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。