



411411S-2024



平顶山天晶植物蛋白有限责任公司企业标准

Q/PTJ 0003S-2024

# 大豆膳食纤维

2024-06-04 发布

2024-06-04 实施

平顶山天晶植物蛋白有限责任公司 发布

## 前言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由平顶山天晶植物蛋白有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈西文、李伟亮、赵军民、郭小红。

H N

Q B

# 大豆膳食纤维

## 1 范围

本标准规定了大豆膳食纤维的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆渣为原料，经原料验收、调质、压滤、闪蒸干燥、粉碎、暂存、包装、金探等主要工艺制成的食品加工用非即食大豆膳食纤维。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

#### 2.1.1 低温食用豆粕

应符合 GB/T 21494 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
色泽	浅黄色或乳白色粉末	取 5g 产品，置于白瓷盘中，于自然光下，用触觉鉴别其性状，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味与气味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
性状	粉状，无结块现象	
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
吸水率	$\geq$ 1: 7	本标准附录 A
总膳食纤维/ (%)	$\geq$ 60	GB 5009. 88
可溶性膳食纤维/ (%)	$\geq$ 5	GB 5009. 88
水分/ (g/100g)	$\leq$ 10. 0	GB 5009. 3
灰分/ (g/100g)	$\leq$ 5. 0	GB 5009. 4
总砷/ (mg/kg)	$\leq$ 0. 5	GB 5009. 11
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0. 28	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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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、水分、灰分、总膳食纤维和可溶性膳食纤维。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 附录 A：大豆膳食纤维功能性试验方法

### 1. 功能性试验

#### 1.1 吸水率

##### 方法 1

##### 1.1.1 使用仪器和器具：

电子天平（0.01g）、塑料烧杯（250ml）、玻璃棒。

##### 1.1.2 试验方法：

- 1) 称取 5.00g 样品、35.00g 蒸馏水，比例为：1：7；如样品质量不变，蒸馏水调整为 40.00g，比例为：1：8；其他比例依次类推。
- 2) 先把塑料烧杯放在天平上清零，依次加入蒸馏水、样品，加样品的时候观察吸水程度，用玻璃棒轻轻搅拌均匀，倒入手中轻轻搓球，感受球的软硬情况。
- 3) 球发硬，合格；球发软，不合格。

##### 方法 2

##### 2.1.1 使用仪器和器具：

电子天平（0.01g），离心机（转速大于 3000r/min）及离心管、塑料烧杯（250ml）、玻璃棒

##### 2.2.2 试验方法：

- 1) 准确称量 5.0g 样品倒入烧杯中，在烧杯中加入 100ml 自来水，搅拌均匀后静置 2 小时。
- 2) 将其全部装入离心管中，以 3000r/min 离心 5 分钟，称量倒出的上清液质量（m1）。

##### 2.2.3 按式（A.1）计算大豆膳食纤维的吸水率（w）：

#### A.1

$$w = \frac{105 - m_1}{5.0}$$

式中：

w—大豆膳食纤维的吸水率，%；

m1—上清液的质量，单位为 g。

平行试验绝对差值不大于 5%时，取平均值作为测定结果；如果平行试验绝对值大于 5%时，应重新测定，测定结果保留至整数。

## 编制说明

本标准适用于以大豆渣为原料，经原料验收、调质、压滤、闪蒸干燥、粉碎、暂存、包装、金探等主要工艺制成的食品加工用非即食大豆膳食纤维。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山天晶植物蛋白有限责任公司

H N

Q B