



410444S-2025



平顶山金晶生物科技股份有限公司企业标准

Q/PJJ 0001S-2025

湿大豆纤维制品

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

平顶山金晶生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山金晶生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔红亮。

本标准替代 Q/PJJ 0001S-2023。

H N

Q B

湿大豆纤维制品

1 范围

本标准规定了湿大豆纤维制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆膳食纤维粉为原料，经与生活饮用水混合，并用盐酸（加工助剂）调整 pH 值 5.0 以下，110℃以上高温水解，离心分离出水溶性物质及无机盐后，不溶性纤维经添加食用盐，经剪切研磨、包装加工而成的非即食湿大豆纤维制品（本产品仅用于各类食品加工的配料）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 盐酸应符合 GB 1886.9 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	膏状	取出适量样品，置于洁净卫生的白瓷盘中，肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
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
水分, g/100g	≤ 87.0	GB 5009.3
总膳食纤维, %	≥ 5	GB 5009.88
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 90	GB/T 4789.3-2003
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10

注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总膳食纤维、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆膳食纤维粉为原料，经与生活饮用水混合，并用盐酸（加工助剂）调整 pH 值 5.0 以下，110℃以上高温水解，离心分离出水溶性物质及无机盐后，不溶性纤维经添加食用盐，经剪切研磨、包装加工而成的非即食湿大豆纤维制品（本产品仅用于各类食品加工的配料）。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

平顶山金晶生物科技股份有限公司

Q B