



411344S-2025



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0014S-2025

膳食纤维粉及复合膳食纤维粉

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

河南宝莱健生物工程有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南宝莱健生物工程有限公司提出。

本标准由河南工业大学、河南牧业经济学院、河南农业大学、河南坚久实业有限公司、河南大道康源健康产业有限公司和河南宝莱健生物工程有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘劝平、范永超、侯银臣、张锴月、廖爱美、潘龙、杨盛茹、吴庆伟、孙亚楠、余静怡。

H N
Q B

膳食纤维粉及复合膳食纤维粉

1 范围

本标准规定了膳食纤维粉及复合膳食纤维粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆皮、大豆渣、小麦麸、燕麦麸、玉米粒皮中的一种为原料，与生活饮用水混合，经胶体磨研磨后，添加酶制剂{蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、氨基肽酶（来源：米曲霉）、蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉、地衣芽孢杆菌、枯草芽孢杆菌、米曲霉、）、纤维素酶（来源：绿色木霉、黑曲霉、李氏木霉）、木聚糖酶（来源：李氏木霉、米曲霉、枯草芽孢杆菌）中的一种或几种}，经酶解、灭酶、浓缩、加入或不加入辅料（怀山药粉、莜麦粉、聚葡萄糖、玉米淀粉中的一种或几种）、干燥、包装加工而成的膳食纤维粉及复合膳食纤维粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.3 大豆皮、大豆渣应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 聚葡萄糖应符合附录 A 的规定。
- 2.1.5 小麦麸、燕麦麸、玉米粒皮应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.6 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 酶制剂应符合 GB 1886.174 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	粉末或颗粒状，无结块、无霉变	取 50g 式样置于烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状与杂质，嗅其气味，然后以温开水冲调后，品其滋味
色 泽	淡黄色或乳白色	
气 味	无异味，具有本品特有的气味	
滋 味	无异味，具有本品特有的滋味	

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
总膳食纤维, g/100g	≥ 60	GB 5009.88 和 GB 5009.245
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*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	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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.10 第二法
a 采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

2.7 其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

附录 A

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。

也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

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
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，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	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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		中和、脱色后的 聚葡萄糖		膜过滤或镍氢化后 的聚葡萄糖			
	固体	液体	固体	液体	固体	液体		
聚葡萄糖（以干基、无灰分计）， w/%	≥	90						GB 25541
干燥减量, w/%	≤	4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
可溶性固形物，%	≥	/	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 12143

灰分, w/%	≤	0.3	2.0	0.3	GB 5009.4
pH 值（10%水溶液）		2.5~7.0	5.0~6.0	4.0~7.0	GB 25541
还原糖（以葡萄糖计），w/%	≤	/		0.5	GB 5009.7
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分品计）， w/%	≤	6.0			GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分品计），w/%	≤	4.0			GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分品计），w/%	≤	0.1	0.05		GB 25541
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
镍(Ni), mg/kg	≤	/		2.0	GB 5009.138
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

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 或 CFU/mL	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g 或/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789. 15
酵母, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789. 15
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

编制说明

本标准适用于以大豆皮、大豆渣、小麦麸、燕麦麸、玉米粒皮中的一种为原料，与生活饮用水混合，经胶体磨研磨后，添加酶制剂{蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、氨基肽酶（来源：米曲霉）、蛋白酶（来源：地衣芽孢杆菌）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉、地衣芽孢杆菌、枯草芽孢杆菌、米曲霉、）、纤维素酶（来源：绿色木霉、黑曲霉、李氏木霉）、木聚糖酶（来源：李氏木霉、米曲霉、枯草芽孢杆菌）中的一种或几种}，经酶解、灭酶、浓缩、加入或不加入辅料（怀山药粉、苡麦粉、聚葡萄糖、玉米淀粉中的一种或几种）、干燥、包装加工而成的膳食纤维粉及复合膳食纤维粉。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 QB/T 5028《粮谷纤维》要求制订本企业标准，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。

河南宝莱健生物工程有限公司