



412420S-2025



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0007S-2025

果蔬复配膳食纤维固体饮料

2025-08-11 发布

2025-08-11 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

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：郭方杰、郭泽宇、钱新艳、牛俊莉、武晓敏。

H N

Q B

果蔬复配膳食纤维固体饮料

1 范围

本标准规定了果蔬复配膳食纤维固体饮料的分类、要求，以及检验方法、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、菊粉、抗性糊精、果蔬粉（苹果粉、葡萄粉、芒果粉、甜橙粉、黄瓜粉、番茄粉、柠檬粉、草莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、木瓜粉、蔓越莓粉、羽衣甘蓝粉、红柚粉、西梅粉中的一种或多种）中的几种为原料，添加或不添加三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、木糖醇、赤藓糖醇、DL-苹果酸、姜粉、维生素C(L-抗坏血酸)、柠檬酸、姜黄、甜菜红、叶绿素铜钠盐、食品用香精中的一种或几种，经称量配料、混合、包装加工而成的果蔬复配膳食纤维固体饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）应符合本企业标准 Q/HTSK 0002S 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.4 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.5 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉（苹果粉、葡萄粉、芒果粉、甜橙粉、黄瓜粉、番茄粉、柠檬粉、草莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、甜橙粉、木瓜粉、蔓越莓粉、羽衣甘蓝粉、红柚粉、西梅粉）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.9 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 DL 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.14 维生素C(L-抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.17 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.18 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的色泽	取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和外观形态;按标签标示的冲调方法制备样品,倒入无色透明的容器中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无外来异物
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味,无异味、无异臭	
状态	具有该产品应用的状态,无正常视力可见外来异物	

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, %	≤ 7.0	GB 5009. 3
膳食纤维, g/100g	≥ 50	GB 5009. 88或GB/T 22224
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
维生素C ^a , mg/kg	1000~2250	GB 5009. 86
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 298
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
叶绿素铜钠盐 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 260
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a、仅适用于添加该食品营养强化剂的产品; b、仅适用于添加该食品添加剂的产品; c、仅适用于添加苹果粉的产品。		

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	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3

沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
注：1、*样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB 4789. 25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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按照国家相关规定执行。

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、菊粉、抗性糊精、果蔬粉（苹果粉、葡萄粉、芒果粉、甜橙粉、黄瓜粉、番茄粉、柠檬粉、草莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、木瓜粉、蔓越莓粉、羽衣甘蓝粉、红柚粉、西梅粉中的一种或多种）中的几种为原料，添加或不添加三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、木糖醇、赤藓糖醇、DL-苹果酸、姜粉、维生素C(L-抗坏血酸)、柠檬酸、姜黄、甜菜红、叶绿素铜钠盐、食品用香精中的一种或几种，经称量配料、混合、包装加工而成的果蔬复配膳食纤维固体饮料。

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，参照 GB/T 29602《固体饮料》及 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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 2762 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司