



411937S-2026



郑州诚熙食品科技有限公司企业标准

Q/ZCS 0005S-2026

烘焙用膳食纤维粉

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

郑州诚熙食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州诚熙食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：任建峰。

H N

Q B

烘焙用膳食纤维粉

1 范围

本标准规定了烘焙用膳食纤维粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低聚果糖、低聚异麦芽糖、菊粉、抗性糊精、低聚木糖、低聚半乳糖、水苏糖、熟化后的（大豆膳食纤维、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、玉米膳食纤维中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加酶制剂、聚葡萄糖、阿拉伯胶、魔芋粉、圆苞车前子壳、果胶、柑橘纤维、海藻糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、山梨糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇、异麦芽酮糖醇、L-阿拉伯糖、玉米淀粉、食用葡萄糖、芡实粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、赤小豆粉、枸杞子粉、黑芝麻粉、山楂粉、决明子粉、百合粉、葛根粉、黄精粉、甘草粉、薏苡仁粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、黄芪粉、果蔬粉、罗汉果甜苷、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、氯化钾、海藻酸钠、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经配料、混合、包装加工制成的仅用于烘焙食品的配料（不直接提供给消费者使用）。

根据原辅料不同，产品可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T23528.4 的规定。
- 2.1.4 菊粉应符合 GB/T41377 的规定。
- 2.1.5 抗性糊精应符合 QB/T5947 的规定。
- 2.1.6 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.7 低聚半乳糖应符合 GB 1903.27 的规定。
- 2.1.8 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.9 熟化大豆膳食纤维应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 酶制剂应符合 GB1886.174 的规定。
- 2.1.11 阿拉伯胶应符合 GB29949 的规定。
- 2.1.12 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。

- 2.1.14 圆苞车前子壳应符合《国家卫生和计划生育委员会关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）。
- 2.1.15 果胶应符合 GB25533 的规定。
- 2.1.16 柑橘纤维应符合 QB/T5027 的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 GB/T23529 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB26404 的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.23 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.24 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.25 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.26 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.28 芡实粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、赤小豆粉、枸杞子粉、黑芝麻粉、山楂粉、决明子粉、百合粉、葛根粉、黄精粉、甘草粉、薏苡仁粉应符合《中华人民共和国药 》2025 年版一部的规定。
- 2.1.29 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.30 黄芪粉应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）的规定。
- 2.1.31 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.32 罗汉果甜苷应符合 GB1886.77 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.34 羟丙基淀粉应符合 GB29930 的规定。
- 2.1.35 醋酸酯淀粉应符合 GB29925 的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB29929 的规定。
- 2.1.38 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.40 赤槐豆胶应符合 GB29945 的规定。
- 2.1.41 氯化钾应符合 GB25585 的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠应符合 GB1886.243 的规定。

- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.45 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	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	具有本品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味, 无异味	
滋味	具有产品应有的滋味	
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
膳食纤维, g/100g	≥ 50	GB 5009.88 或 GB/T 22224
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140

注: * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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; 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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以低聚果糖、低聚异麦芽糖、菊粉、抗性糊精、低聚木糖、低聚半乳糖、水苏糖、熟化后的（大豆膳食纤维、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、玉米膳食纤维中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加酶制剂、聚葡萄糖、阿拉伯胶、魔芋粉、圆苞车前子壳、果胶、柑橘纤维、海藻糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、山梨糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇、异麦芽酮糖醇、L-阿拉伯糖、玉米淀粉、食用葡萄糖、芡实粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、赤小豆粉、枸杞子粉、黑芝麻粉、山楂粉、决明子粉、百合粉、葛根粉、黄精粉、甘草粉、薏苡仁粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、黄芪粉、果蔬粉、罗汉果甜苷、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、氯化钾、海藻酸钠、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经配料、混合、包装加工制成的仅用于烘焙食品的配料（不直接提供给消费者使用）。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，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。

郑州诚熙食品科技有限公司