



412637S-2017



河南省百草堂中医药研究院（有限合伙）企业标准

Q/HBCT 0002S-2017

膳食纤维冲调粉

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

河南省百草堂中医药研究院（有限合伙） 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。
本标准由河南省百草堂中医药研究院（有限合伙）提出并起草。
本标准起草人：朱文飞。

H N

Q B

膳食纤维冲调粉

1 范围

本标准规定了膳食纤维冲调粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆蛋白、燕麦粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、魔芋粉、核桃仁为原料，添加 β -胡萝卜素，把大豆蛋白、核桃仁粉碎处理后，经称量、混和、炒熟、干燥、包装而成的膳食纤维冲调粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
2.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
2.1.3 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
2.1.4 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
2.1.7 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
2.1.8 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	颗粒状至粉末状，冲调后呈黏稠状或固液混合状	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后以温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味。
色泽	橙黄色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异臭	
杂质	无正常视力可见外来杂质，无霉变	

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	\leq 10.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
β -胡萝卜素, g/ kg	\leq 0.4	GB 5009.83
膳食纤维, g/ 100g	\geq 5	GB 5009.88

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

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	100	GB 4789.3 中第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 中第二法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15

注:^a样品的采样及处理按 GB 4789.1。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 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 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群;型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

膳食纤维冲调粉是以大豆蛋白、燕麦粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、魔芋粉、核桃仁为原料，添加β-胡萝卜素，把大豆蛋白、核桃仁粉碎处理后，经称量、混和、炒熟、干燥、包装而成的。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的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。

本标准规定了膳食纤维冲调粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南省百草堂中医药研究院（有限合伙）

2017年09月20日

H N

Q B