



411934S-2017



濮阳市味博生物技术有限公司企业标准

Q/PWS 0001S-2017

柑橘膳食纤维

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

濮阳市味博生物技术有限公司 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》的规定编写。

本标准由濮阳市味博生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：廖劲松、齐军茹、黄振雨、金世合、侣社英、李惠

H N

Q B

柑橘膳食纤维

1 范围

本标准规定了柑橘膳食纤维的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以柑橘皮或柑橘渣为主要原料，经预洗，加入果胶甲基酯酶（来源于黑曲霉或米曲霉）进行酶解，压滤分离等工艺制成的柑橘膳食纤维（非即食）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 柑橘皮、柑橘渣应干净卫生、无霉变虫蛀、无外来异物。

2.1.2 果胶甲基酯酶（来源于黑曲霉或米曲霉）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性 状	粉末状	从样品中取 100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色 泽	白色	
气味、滋味	具有柑橘的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
^a 总膳食纤维，%	≥	65	GB 5009.88
^b 可溶性膳食纤维，%	≥	65	GB 5009.88
水分，%	≤	10	GB 5009.3
灰分，%	≤	5	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
a 仅限于不溶性柑橘膳食纤维的测定;			
b 仅限于可溶性柑橘膳食纤维的测定。			
*铅指标严于国家标准 GB 2762			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

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应符合 GB 14881 和的要求。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的相关要求。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、总膳食纤维、可溶性膳食纤维、水分、灰分; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

柑橘膳食纤维是以柑橘皮或柑橘渣为主要原料，经预洗，加入果胶甲基酯酶（来源于黑曲霉或米曲霉）进行酶解，压滤分离等工艺制成的柑橘膳食纤维（非即食）。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》有关规定，参照 GB/T 22494《大豆膳食纤维粉》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了柑橘膳食纤维的分类、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。

濮阳市味博生物技术有限公司

2017年07月27日

QB