



410222S-2019



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0007S-2019

---

# 果蔬复配膳食纤维粉

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

---

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭全太、方素霞、刘恒智、郭方杰、钱新艳、郭泽宇。

H N

Q B

# 果蔬复配膳食纤维粉

## 1 范围

本标准规定了果蔬复配膳食纤维粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以聚葡萄糖、果蔬粉（苹果粉、葡萄粉、芒果粉、甜橙粉、黄瓜粉、番茄粉中的一种）、低聚果糖、菊粉为原料，添加或不添加食品添加剂三氯蔗糖、DL-苹果酸、dL-酒石酸、柠檬酸、苹果粉末香精、葡萄粉末香精、芒果粉末香精、甜橙粉末香精、黄瓜粉末香精、番茄粉末香精中的几种，经称量配料、混合、包装加工而成的果蔬复配膳食纤维粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.2 果蔬粉（苹果粉、葡萄粉、芒果粉、甜橙粉、黄瓜粉、番茄粉）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.6 食品用香精（苹果粉末香精、葡萄粉末香精、芒果粉末香精、甜橙粉末香精、黄瓜粉末香精、番茄粉末香精）应符合 GB30616 的规定。

2.1.7 dL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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、滋味	具有本品应有的气味、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 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标						检验方法
		苹果味	葡萄味	芒果味	甜橙味	黄瓜味	番茄味	
可溶性膳食纤维（以聚葡萄糖计），g/100g	≥	80						GB 5009.245
水分，g/100g	≤	7.0						GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	2.0						GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5						GB 5009.11

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185

\* 该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
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第二法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

果蔬复配膳食纤维粉是以聚葡萄糖、果蔬粉（苹果粉、葡萄粉、芒果粉、甜橙粉、黄瓜粉、番茄粉中的一种）、低聚果糖、菊粉为原料，添加或不添加食品添加剂三氯蔗糖、DL-苹果酸、d1-酒石酸、柠檬酸、苹果粉末香精、葡萄粉末香精、芒果粉末香精、甜橙粉末香精、黄瓜粉末香精、番茄粉末香精中的几种，经称量配料、混合、包装加工而成的。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/T 29602《固体饮料》和 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

H N  
Q B