



410636S-2026



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0002S-2026

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

2026-03-24 发布

2026-03-24 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。

本标准自发布实施日起替代Q/HTSK 0002S-2024《聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)》、Q/HTSK 0016S-2022《可溶性膳食纤维(液体聚葡萄糖)》。

H N

Q B

| | | | | | | | | |
|------------------------------|---|---------|------|------|------|-----|------|-----------------------|
| 聚葡萄糖(以干基、无灰分计), w/% | ≥ | 90 | | | | | | GB 1886.385 |
| 干燥失重, w/% | ≤ | 4.0 | / | 4.0 | / | 4.0 | / | GB 5009.3 |
| 干物质(固形物), w/% | ≥ | / | 67.5 | / | 67.5 | / | 67.5 | GB/T 23528.2 |
| 总灰分, w/% | ≤ | 0.3 | | 2.0 | | 0.3 | | GB 5009.4 |
| pH | | 2.5~7.0 | | | | | | GB 1886.385 |
| 还原糖(以葡萄糖计), w/% | ≤ | / | | / | | 0.5 | | GB 5009.7 |
| 葡萄糖和山梨糖醇(以干基、无灰分计), w/% | ≤ | 6.0 | | | | | | GB 1886.385 |
| 1,6-脱水-D-葡萄糖(以干基、无灰分计), w/% | ≤ | 4.0 | | | | | | GB 1886.385 |
| 5-羟甲基糠醛(以干基、无灰分计), w/% | ≤ | 0.1 | | 0.05 | | | | GB 1886.385 |
| 砷(As)/(mg/kg或mg/L) | ≤ | 0.5 | | | | | | GB 5009.11或GB 5009.76 |
| 铅*(Pb)/(mg/kg或mg/L) | ≤ | 0.4 | | | | | | GB 5009.12或GB 5009.75 |
| 镍(Ni)/(mg/kg或mg/L) | ≤ | / | | / | | 2.0 | | GB 5009.138 |
| 注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | | | | | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

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或CFU/mL | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g或CFU/mL | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g或25mL | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, /25g或25mL | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.10 |
| 霉菌, CFU/g或CFU/mL | ≤ | 20 (50) | | | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g或CFU/mL | ≤ | 20 (50) | | | GB 4789.15 |
| 注: 1、 ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 | | | | | |

2、括号中的限量值适用于液体产品。

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 的规定。

2.7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、聚葡萄糖、干燥失重、干物质（固形物）、总灰分、pH、还原糖（镍催化或膜过滤后的聚葡萄糖）、葡萄糖和山梨糖醇、1,6-脱水-D-葡萄糖、5-羟甲基糠醛、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

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用镍催化或膜过滤进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。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 1886.385《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》及 GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》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。

本标准根据国家卫计委国卫食品评便函[2014]241号函关于“聚葡萄糖是膳食纤维来源之一，也是列入《食品添加剂使用标准》（GB2760）和《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）的品种。聚葡萄糖可作为普通食品原料管理”的规定，以其作为普通食品，制定本企业标准的依据。

本标准中镍指标参照 GB 1886.187 的规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 1886.385 及 GB 2762 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司