



410703S-2026



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0006S-2026

烘焙用膳食纤维粉

2026-03-27 发布

2026-03-27 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。

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要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、低聚果糖、低聚异麦芽糖、菊粉、抗性糊精、速溶膳食纤维粉(聚葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖)中的一种或几种为原料,添加或不添加酶制剂、阿拉伯胶、魔芋粉、果胶、柑橘纤维、海藻糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、木糖醇、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,经充分混合、计量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)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)应符合本企业标准 Q/HTSK 0002S 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/T 23528.4 的规定。
- 2.1.4 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.5 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.6 速溶膳食纤维粉(聚葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖)应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.8 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.11 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.12 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.20 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 赤槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.26 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.30 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.33 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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	具有产品应有的色泽	
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	≤ 5.0	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: * 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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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。

编制说明

本标准适用于以聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、低聚果糖、低聚异麦芽糖、菊粉、抗性糊精、速溶膳食纤维粉(聚葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖)中的一种或几种为原料,添加或不添加酶制剂、阿拉伯胶、魔芋粉、果胶、柑橘纤维、海藻糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、木糖醇、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,经充分混合、计量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。

河南泰利杰生物科技有限公司

QB