



410783S-2026



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0015S-2026

# 膳食纤维风味饮料浓浆

2026-04-08 发布

2026-04-08 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

# 膳食纤维风味饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了膳食纤维风味饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

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、抗性糊精、菊粉、速溶膳食纤维粉中的一种或几种为原料，加入或不加入食用葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、蔗糖糖浆、白砂糖、冰糖、黑糖、麦芽糖、结晶果糖、赤砂糖、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇、麦芽糖醇、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、微晶纤维素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(吐温 20)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温 40)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、淀粉磷酸酯钠、可溶性大豆多糖、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、明胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、黄原胶、结冷胶、琼脂、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、苯甲酸钠、山梨酸钾、聚甘油脂肪酸酯、甘油、皂树皮提取物、食品用香精中的一种或几种，经加水调配、搅拌、杀菌、灌装而成的膳食纤维风味饮料浓浆。本产品仅作为食品原料使用，不直接提供给消费者，本产品稀释 5-10 倍后使用。

## 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 抗性糊精应符合QB/T 5947 规定。

2.1.6 速溶膳食纤维粉应符合GB/T 29602 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合GB/T 20882.1 的规定。

2.1.8 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2 的规定。

2.1.9 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4 的规定。

2.1.10 蔗糖糖浆应符合QB/T 4093 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。

2.1.12 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104 的规定。

2.1.13 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合GB/T 20882.5 和GB 15203 的规定。

- 2.1.15 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.16 赤砂糖应符合GB/T 35884 和GB 13104 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.18 山梨糖醇应符合GB 1886.187 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖醇应符合GB 28307 的规定。
- 2.1.20  $\alpha$ -环状糊精应符合GB 1886.351 的规定。
- 2.1.21  $\gamma$ -环状糊精应符合GB 1886.353 的规定。
- 2.1.22 微晶纤维素应符合GB 1886.103 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合GB 25531 的规定。
- 2.1.24 甜菊糖苷应符合GB 8270 的规定。
- 2.1.25 乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540 的规定。
- 2.1.26 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28 赤藓糖醇应符合GB 26404 的规定。
- 2.1.29 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.32 碳酸钠应符合GB 1886.1 的规定。
- 2.1.33 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100 的规定。
- 2.1.34 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温20）应符合GB 29221 的规定。
- 2.1.35 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40）应符合GB 29222 的规定。
- 2.1.36 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）应符合GB 25553 的规定。
- 2.1.37 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）应符合GB 25554 的规定。
- 2.1.38 磷酸应符合GB 1886.15 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.41 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337 的规定。
- 2.1.43 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331 的规定。
- 2.1.44 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334 的规定。
- 2.1.45 磷酸氢钙应符合GB 1886.3 的规定。
- 2.1.46 磷酸三钙应符合GB 1886.332 的规定。
- 2.1.47 磷酸三钾应符合GB 1886.327 的规定。

- 2.1.48 磷酸三钠应符合GB 1886.338 的规定。
- 2.1.49 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336 的规定。
- 2.1.52 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348 的规定。
- 2.1.55 聚偏磷酸钾应符合GB 1886.325 的规定。
- 2.1.56 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326 的规定。
- 2.1.57 淀粉磷酸酯钠应符合GB 29936 的规定。
- 2.1.58 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322 的规定。
- 2.1.59 阿拉伯胶应符合GB 29949 的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61 瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。
- 2.1.62 果胶应符合GB 25533 的规定。
- 2.1.63 明胶应符合GB 6783 的规定。
- 2.1.64 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合GB 29945 的规定。
- 2.1.65 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66 结冷胶应符合GB 25535 的规定。
- 2.1.67 琼脂应符合GB 1886.239 的规定。
- 2.1.68 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合GB 1886.243 的规定。
- 2.1.69 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232 的规定。
- 2.1.70 醋酸酯淀粉应符合GB 29925 的规定。
- 2.1.71 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931 的规定。
- 2.1.72 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926 的规定。
- 2.1.73 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929 的规定。
- 2.1.74 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932 的规定。
- 2.1.75 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933 的规定。
- 2.1.76 苯甲酸钠应符合GB 1886.184 的规定。
- 2.1.77 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.78 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178 的规定。
- 2.1.79 甘油应符合GB/T 13206 的规定。
- 2.1.80 皂树皮提取物应符合GB 1886.379 的规定。

2.1.81 食品用香精应符合GB 30616 的规定。

2.1.82 生活饮用水应符合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	检验方法
性状	粘稠状透明液体	取适量样品置于无色透明的烧杯中，在自然光线下仔细观察样品的性状、色泽，并检查有无外来杂质；嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法) / (g/100g)	≥ 50	GB/T 12143
膳食纤维/(g/100g)	≥ 15	GB 5009.88 或 GB/T 22224 第二法
pH 值	3.0-6.0	GB/T 20882.2
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.256
三氯蔗糖 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计) / (g/kg)	≤ 0.2	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (安赛蜜) / (g/kg)	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (阿斯巴甜) / (g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.28

注 1: \*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; 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

注 2: 甜味剂应按使用方法稀释 5 倍后测定。

## 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>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
酵母/ (CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.25 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。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、抗性糊精、菊粉、速溶膳食纤维粉中的一种或几种为原料，加入或不加入食用葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、蔗糖糖浆、白砂糖、冰糖、黑糖、麦芽糖、结晶果糖、赤砂糖、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇、麦芽糖醇、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、微晶纤维素、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(吐温 20)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温 40)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、淀粉磷酸酯钠、可溶性大豆多糖、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、明胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、黄原胶、结冷胶、琼脂、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、苯甲酸钠、山梨酸钾、聚甘油脂肪酸酯、甘油、皂树皮提取物、食品用香精中的一种或几种，经加水调配、搅拌、杀菌、灌装而成的膳食纤维风味饮料浓浆。本产品仅作为食品原料使用，不直接提供给消费者，本产品稀释 5-10 倍后使用。

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，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》特制订本企业标准，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