



411120S-2018



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0006S-2018

烘焙用膳食纤维粉

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

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：郭全太，方素霞，郭方杰，刘恒智，钱新艳，赵英丽。

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，以及试验方法、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、低聚果糖、菊粉、抗性糊精为原料，经充分混合、计量包装加工制成的用于烘焙食品的非即食原料成分。

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 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 菊粉应符合国家卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.4 抗性糊精应符合国家卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。

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	白色至微黄色	
气味	无异味	
滋味	微酸甜	
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	
可溶性膳食纤维（以聚葡萄糖计），g/100g	≥	80	GB 5009.245
水分，g/100g	≤	4.0	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

* 该指标严于食品安全国家标准GB 25541的规定。

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、净含量、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

烘焙用膳食纤维粉是以聚葡萄糖、低聚果糖、菊粉、抗性糊精为原料，经充分混合、计量包装加工制成的。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，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 25541 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司

H N

Q B