



Q/QDH

青岛德慧海洋生物科技有限公司企业标准

Q/QDH 0029S-2022

复合果蔬纤维粉

2022-07-03 发布

2022-07-03 实施

青岛德慧海洋生物科技有限公司 发布



Q/QDH 0029S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由青岛德慧海洋生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨林。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年07月03日 12点12分



复合果蔬纤维粉

1 范围

本标准规定了复合果蔬纤维粉技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与储存。

本标准适用于以两种或两种以上果蔬纤维为原料，添加了亚麻籽粉、麒麟菜粉、食品添加剂等辅料，经均匀搅拌加工制成的复合果蔬纤维粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品重致病菌限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB/T 6682	分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 22224	食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
QB/T 5027	果蔬纤维
Q/QDH 0007S	亚麻籽粉
GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 12801	生产过程安全卫生要求总则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令	《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 果蔬纤维

应符合 QB/T 5027 的规定。

3.1.2 亚麻籽粉

应符合 Q/QDH 0007S 的规定。

3.1.3 麒麟菜粉

应符合 GB 19643 的规定。

3.1.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.1.5 其他



Q/QDH 0029S-2022

不得使用非食品原料和国家明令禁止的物料。

3.2 生产工艺

原料验收→计量配料→配料复核→过筛→混合→定量包装→成品检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	原料特有的光泽
状态	均匀粉末、颗粒、片状或纤维状
气味、滋味	可有果蔬气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.4 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总膳食纤维含量（以干基计）/%	≥ 50.0
干燥失重/%	≤ 12.0
pH	3.0~8.0
灰分/%	≤ 5.0

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.7 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按 QB/T 5027 规定的方法测定。

6.2 理化检验

6.2.1 总膳食纤维含量（以干基计）

按 QB/T 5027 规定的方法测定。

6.2.2 干燥失重

按 GB5009.3-2010 中“直接干燥法”测定，干燥温度为（105±1）℃，干燥时间为 3h。

6.2.3 pH

按 QB/T 5027 规定的方法测定。



6.2.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

以一次投料为一批，随机抽样，最低不少于8个包装单位（不含净含量抽样），样品量不少于200g，等量分成检验试样和备检样。

7.2 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格并附合格证明方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、干燥失重、pH、灰分、总膳食纤维含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产3个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

产品经检验合格，则判整批产品合格。检验中有一项指标不合格，可加倍抽样复检，如仍不合格则判该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输、储存

8.1 标志、标签

8.1.1 包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

8.2 包装

产品内包装采用 PE 内膜袋、LDPE 复合袋，应符合 GB 4806.7、GB/T 4456、QB/T 1871、GB 9683 的规定；产品外包装为牛皮纸袋、瓦楞纸箱，应符合 GB/T 8946、GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 储存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

8.4.3 在本标准规定的条件下储存，保质期为24个月。