

ICS 67.060  
X 11



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22494—2008

---

## 大豆膳食纤维粉

Soy dietary fiber powder

2008-11-04 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：武汉工业学院、华中农业大学。

本标准主要起草人：刘良忠、潘思轶、何东平、张世宏。

# 大豆膳食纤维粉

## 1 范围

本标准规定了大豆膳食纤维粉的术语和定义、质量要求和卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于商品大豆膳食纤维粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.88 食物中不溶性膳食纤维的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 17109 粮食销售包装

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**大豆膳食纤维粉** soy dietary fiber powder

大豆加工过程中产生的大豆皮和大豆渣，经提纯、分离、干燥、粉碎(全部通过孔径 0.15 mm 筛)等处理而成的产品。

### 3.2

**可溶性膳食纤维** soluble dietary fiber

溶于温水或热水的膳食纤维。

### 3.3

**非可溶性膳食纤维** insoluble dietary fiber

不溶于热水的膳食纤维，包括纤维素、半纤维素、木质素、植物蜡等。

### 3.4

**总膳食纤维含量** the content of total dietary fiber

可溶性和非可溶性膳食纤维的质量占样品的质量分数。

## 3.5

## 色泽 colour

膳食纤维粉本身带有的颜色和光泽。

## 4 质量要求和卫生要求

## 4.1 质量要求

大豆膳食纤维粉以总膳食纤维为定等指标,质量指标见表1。

表1 大豆膳食纤维粉质量要求

项 目	质 量 指 标		
	一 级	二 级	三 级
总膳食纤维/%	≥80	≥60	≥40
可溶性膳食纤维/%	≥10	≥5	—
水分/%	≤10		
灰分/%	≤5		
色泽	淡黄色或乳白色粉末		
气味、滋味	具有大豆膳食纤维粉固有的气味和滋味、无异味		

## 4.2 卫生指标

大豆膳食纤维粉卫生指标见表2。

表2 卫生指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤30 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤90
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤50
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
总砷/(mg/kg)	≤0.5
铅/(mg/kg)	≤1.0

## 4.3 添加剂限制

大豆膳食纤维粉不得添加香精、香料、色素。添加其他食品添加剂按国家有关标准和规定执行。

## 5 检验方法

- 5.1 水分:按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。
- 5.2 总膳食纤维:按 GB/T 5009.88 规定的方法测定。
- 5.3 灰分:按 GB/T 5009.4 规定的方法测定。
- 5.4 总砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 5.5 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
- 5.6 菌落总数:按 GB/T 4789.2 规定的方法检验。
- 5.7 大肠菌群:按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。
- 5.8 霉菌和酵母:按 GB/T 4789.15 规定的方法检验。
- 5.9 致病菌:按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5 及 GB/T 4789.10 的规定检验。

## 6 检验规则

### 6.1 抽样

按每批产品的万分之五抽取样品,每批取样量应不少于 1.5 kg。

### 6.2 检验批

同一批原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前应进行逐批检验,检验合格后方可出厂。出厂检验的项目包括:感官、水分、灰分、总膳食纤维和可溶性膳食纤维、菌落总数和大肠菌群等。

### 6.4 型式检验

#### 6.4.1 下列情况应进行型式检验:

- a) 新产品投产;
- b) 当生产工艺或原料有所改变,可能影响产品质量;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异;
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

#### 6.4.2 按第 4 章规定的所有项目进行检验。

### 6.5 判定规则

#### 6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.5.2 除卫生指标外,其他项目检验结果不符合标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复验一次,判定以复验结果为准。若仍有一项指标不合格,则判该批产品为不合格品。不合格产品不能供人食用。

## 7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 以及国家有关规定和要求。

7.2 凡是标注“大豆膳食纤维粉”的产品均应符合本标准。

7.3 应注明产品原料的生产国。

7.4 采用转基因大豆为原料生产的产品,应按国家有关规定进行标识。

## 8 包装、储存和运输

### 8.1 包装

应符合 GB/T 17109 的要求和国家相应卫生标准及有关规定。

### 8.2 储存

应储存于阴凉、干燥及避光处,不得与有害有毒物质一同存放。

### 8.3 运输

运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输过程中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落;不得与有害有毒物质同车运输。

中华人民共和国  
国家标准  
大豆膳食纤维粉  
GB/T 22494—2008

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字  
2008 年 12 月第一版 2008 年 12 月第一次印刷

\*

书号: 155066 · 1-35537

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 22494-2008