



大豆膳食纤维 SF-F 产品规格书

【产品描述】

大豆膳食纤维主要是指那些不能为人体消化酶所消化的大分子糖类的总称，是从非转基因大豆的副产物大豆皮、大豆渣中，经提纯、分离、干燥、粉碎等处理而得到的纯天然物质。大豆膳食纤维 SF-F 是大豆膳食纤维中的标准型号产品。

【产品特点】

经熟化的纯天然膳食纤维，膳食纤维含量高。

持水性好，可以吸附数倍于自身重量的水。

具有一定的乳化性，持水保油性。能减少油腻感，增强湿润感和适口性，改善质构。

低粘度增稠剂，耐酸碱，耐盐耐热，耐剪切。

冻融性好，能结合过多的水分，使水分活度降低，防止速冻的过程中大冰晶的形成。

便于冲调，不易结团成球。

【主要应用方向】

主要应用于馅料、预拌粉、固体饮料、保健食品、高纤食品等。

应用于馅料中作为填充剂、水分保持剂和乳化剂，可减少馅料的返生和粉质感。

应用于月饼皮的预拌粉中可以调节筋度和组织状态，使保湿性和乳化性增加。

应用于面包，可以减少油，糖，蛋等材料的用量，降低产品的热量和原料成本。

应用于固体冲调饮料粉、高纤饼干等可增加膳食纤维含量。

应用于酱汁和调味料，降低脱水收缩作用，使产品鲜美可口，营养丰富，稠而不黏。

应用于鲜湿面以及馄饨外皮吸收冷藏过程中形成的水珠，保持产品良好的形态。

应用于饺子馅、汤圆馅等冷冻食品，防止其速冻出水。

【质量卫生指标】



项目	检验方法	指标
色泽	GB/T 22494-2008	淡黄色或乳白色粉末
气味、滋味	GB/T 22494-2008	具有大豆膳食纤维固有的 的气味和滋味，无异味
总膳食纤维（%）	GB 5009.88-2014	≥60
可溶性膳食纤维（%）	GB 5009.88-2014	≥5
水分（%）	GB 5009.3-2016	≤10
灰分（%）	GB 5009.4-2016	≤5
铅（mg/kg）	GB 5009.12-2017	≤1.0
总砷（mg/kg）	GB 5009.11-2014	≤0.5
菌落总数（CFU/g）	GB 4789.2-2016	≤30000
大肠菌群（MPN/100g）	GB 4789.3-2003	≤90
霉菌和酵母（CFU/g）	GB 4789.15-2016	≤50
沙门氏菌	GB 4789.4-2016	不得检出
志贺氏菌	GB 4789.5-2012	不得检出
金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016	不得检出

以上所有感官、理化、微生物指标的检测均按照 GB/T 22494—2008 执行。

【产品包装规格】

包装：20Kg/袋（符合 GB/T17109 的要求和国家相应卫生标准及有关规定）

【储存及产品保质期】

应储存于阴凉、干燥及避光处，不得与有毒有害物质一同存放，未开封情况下，保质期为 24 个月。