



大豆膳食纤维 SF-M 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-M 是大豆膳食纤维中比较细腻的产品。

【产品特点】

采用特殊生产加工工艺制成，粉质细腻。

持水性好，可以吸附数倍于自身重量的水。

具有较好的乳化性，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】

主要应用于肉制品作为填充物，可防止水和油析出，显著提高肉制品的韧性；保健食品中提升膳食纤维含量；固体饮料便于冲调等。

【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。