



## 大豆膳食纤维 SF-D 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-D 是大豆膳食纤维中豆味、杂味极少、风味得到改善、味道最好的产品，采用精制工艺制成。

### 【产品特点】

采用精制工艺制成，豆味、杂味被脱除。

持水性好，可以吸附数倍于自身重量的水。

良好的乳化功能，使产品口感更顺滑，改善质构。

低粘度增稠剂，耐酸碱，耐盐耐热，耐剪切。

### 【主要应用方向】

主要应用于乳制品中，起乳化稳定作用、提高产品的持水性与凝聚性，改善质地和口感；可代替淀粉，在增加产品粘稠度的同时，保持不黏口的清爽口感。

### 【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。