

产品质量标准

糖粉		
感官指标	外观	白色至微黄色粉末或颗粒
	杂质	无正常视力可见杂质
	气味	无异味
	口感	有柔和清爽的甜味
理化指标	水分 (质量分数)	≤5.0
	pH 值	4.5 ~ 7.0
	低聚果糖含量 (以干基计)	g/100g ≥90.0
	蔗糖三糖含量 (以干基计)	g/100g ≥80.0
	灰分	% ≤0.4
卫生指标	二氧化硫	mg/kg ≤10
	总砷 (As)	mg/kg ≤0.5
	铅 (Pb)	mg/kg ≤0.5
	菌落总数	CFU/g ≤1000
	霉菌和酵母	CFU/g ≤50
	大肠菌群	MPN/g ≤3.0
	克罗诺杆菌属 (阪崎肠杆菌)	/100g 不得检出
	沙门氏菌	/25g 不得检出
	金黄色葡萄球菌	/25g 不得检出