



## 产品质量标准

名称		糖浆						糖粉						
		50	55	70	80	90	95	98	50	70	80	90	95	98
感官指标	状态 <sup>a</sup>	透明黏稠液体						粉末或颗粒						
	色泽	无色至黄色						白色至微黄色						
	杂质	无正常视力可见杂质												
	气味、滋味	无异味, 有柔和清爽的甜味												
理化指标	水分(质量分数) (%) ≤							5.0						
	干物质(固形物) (%) ≥	75.0						—						
	pH值	4.0~7.0												
	低聚果糖(干基计) (%) ≥	50.0	55.0	70.0	80.0	90.0	95.0	98.0	50.0	70.0	80.0	90.0	95.0	98.0
	灰分 (%) ≤	0.4												
	色度 ≤	0.3						—						
	透光率 (%) ≥	85						—						
卫生指标	总砷(以As计) (mg/kg) ≤	0.3						0.5						
	铅(以Pb计) (mg/kg) ≤							0.5						
	二氧化硫 (mg/kg) ≤							10						
	菌落总数 (CFU/g) ≤							1000						
	大肠菌群 (MPN/g) ≤	0.43						0.92						
	酵母菌 (CFU/g) ≤							25						
	霉菌 (CFU/g) ≤							25						
	致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) /25g	不得检出												
	克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌) /100g	—						不得检出						
	志贺氏菌 /25g	—						不得检出						

a: 糖浆允许存在结晶析出。