

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
(<http://www.aqsiq.gov.cn>)

3 产品分类

产品根据所添加果汁粉的种类进行分类。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大豆低聚糖：应符合 GB/T 22491 的规定。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.3 果汁粉：应符合 NT/T 1884 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有相应果汁粉和所添加着色剂应有的色泽，色泽均匀。
滋味计气味	具有大豆低聚糖和相应果汁应有的滋气味，有甜味，无异味。
组织形态	干燥均匀的粉末状，无结块，冲调后呈均匀的混浊液，无肉眼可见外来杂质。
冲调性	搅拌后迅速溶解于水中，无大量团块。

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
水分，%	≤	5.0
大豆低聚糖（水苏糖和棉子糖），%	≥	10.0

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计≤0.8 mg/kg）”，其他指标应符合GB 2762中饮料项下固体饮料的相关规定。

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群, MPN/g	5	2	10	10 ²
霉菌, CFU/g	≤ 50			
致病菌按GB 29921规定执行。				
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装食品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、阿斯巴甜、安赛蜜、β-胡萝卜素、食用香精的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应分别符合GB 1886.235、GB 1886.25、GB 25531、GB 1886.47、GB 25540、GB 8821、GB 30616的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 12695的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求检验

7.1.1 色泽、组织形态、滋味气味：取2个包装单位的样品散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，用温开水漱口，品尝样品的滋味。

7.1.2 冲调性：取1个包装单位的样品按推荐的冲调方法，用搅拌棒搅拌均匀后，观察样品的溶解分散状况。

7.2 理化指标检验

7.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

7.2.2 大豆低聚糖：按GB/T 22491中规定的方法检验。

7.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12规定的方法检验。

7.4 微生物指标检验

7.4.1 大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法检验。