

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	呈白色或淡黄色，色泽均匀。
滋味、气味	具有该产品应有的气味，味微甜，无异味。
组织形态	呈粉末状，组织松散均匀、无结块、无肉眼可见外来杂质。
冲调性	冲调后可迅速溶解于水中，无大量结块。

3.3 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），%	≥ 16.0

3.4 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。

3.5 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*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。				
* 样品的采样及处理按GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

3.6 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。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 12695的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

5.1.1 色泽、滋味、气味、组织形态：取适量试样于清洁、干燥的烧杯中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，品尝其滋味。

5.1.2 冲调性：取适量试样置于烧杯中，按推荐的冲调方法冲调，用玻璃棒搅拌均匀后观察样品的溶解分散状况。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 中规定的方法检验。

5.2.2 大豆低聚糖：按 GB/T 22491 中规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12规定的方法检验。

5.4 微生物指标检验

5.4.1 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.4.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.4.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.4.4 致病菌：按 GB 29921 规定的检验方法检验。

5.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

6.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取18个最小独立包装，样品分为2份，一份检验，一份备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前需经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年进行2次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品投产时；