

## 30F3.0 系列

## 一、产品描述

本品是以葡萄糖浆，食用植物油（部分氢化）为主要原料，添加食品添加剂（酪氨酸钠，单硬脂酸甘油酯，磷酸氢二钾，二氧化硅）后经喷雾干燥等加工工艺制成的粉状制品。

含有产品型号：03A、NG02、NS80、30D、32D、T60、32A

## 二、法律法规要求

本产品所使用的原材料、加工生产过程管理均符合国家相关法律法规的要求，取得了生产许可证（证号 SC10235062400676），并通过 ISO9000、ISO22000、ISO14000 等管理体系认证。

## 三、感官要求

项目	要求
外观	乳白色至乳黄色
状态	均匀粉末状或颗粒状，疏松无结块，无外来杂质
滋味	具有与成分相符的滋味和气味，无异味

## 四、理化指标

项目	指标	检验方法
脂肪，%	31.0±3	GB 5009.6
蛋白质（N×6.38），%	3.5±0.3	GB 5009.5
水分，% ≤	5.0	GB 5009.3

## 五、安全卫生指标

项目	指标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
	n	c	m	M	
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
总砷（As），mg/Kg ≤	0.5				GB/T 5009.11
铅（Pb），mg/Kg ≤	1.0				GB/T 5009.12
铜（Cu），mg/Kg ≤	5.0				GB/T 5009.13

## 六、包装

- 包装：净含量 25kg/袋，牛皮纸袋内衬塑料袋。
- 标签：符合《食品安全法》、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

## 七、保质期

产品在未开封，储存在清洁、避光、干燥，通风、无虫害、无鼠害、远离异味的环境下，保质期为 18 个月。