

第三點附表

以果糖基轉移酶製得之食品原料菊糖規格

外觀	: 白色粉末
固形物含量(Solid content)	: $97 \pm 2\%$
菊糖(聚合度範圍 3-30)含量(Inulin content)	: 94.7%以上(以乾重計)
其他糖類含量(以蔗糖、葡萄糖及果糖計) (Other sugar content: sum of sucrose, glucose and fructose)	: 5.3%以下(以乾重計)
pH	: 5-7
重金屬	
砷(Arsenic)	: 0.01 毫克/公斤以下
汞(Mercury)	: 0.01 毫克/公斤以下
鎘(Cadmium)	: 0.01 毫克/公斤以下
鉛(Lead)	: 0.02 毫克/公斤以下