

ไต้หวันกำหนดมาตรฐานน้ำผักและผลไม้สำเร็จรูป

เมื่อวันที่ 12 มกราคม 2560 สถาบันมาตรฐาน มาตรฐานวิทยาและการตรวจสอบของไต้หวัน (Bureau of Standards, metrology and Inspection) ได้ยกร่างมาตรฐานใหม่สำหรับน้ำผักและผลไม้สำเร็จรูป ซึ่งรวมถึงข้อกำหนดเกี่ยวกับรายการทดสอบ และค่าจำกัดที่แนะนำ สรุปรายละเอียดได้ดังนี้

| ชนิดของน้ำผักและผลไม้ | รายการทดสอบ | ค่าที่กำหนด |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------|
| น้ำปีรุท | ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ | มากกว่า 5.0° Brix |
| | ปริมาณกรดทั้งหมดที่มี | ต่ำกว่า 0.2 ก./100 ก. |
| | ปริมาณเนื้อ | มากกว่า 30.0 มก./100 ก. |
| | ปริมาณเถ้า | มากกว่า 0.48 ก./100 ก. |
| น้ำแก้วมังกรสีขาว | ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ | มากกว่า 9.0° Brix |
| | ปริมาณกรดทั้งหมดที่มี | ต่ำกว่า 0.8 ก./100 ก. |
| | ปริมาณเนื้อ | มากกว่า 5.0 มก./100 ก. |
| | ปริมาณเถ้า | มากกว่า 0.45 ก./100 ก. |
| น้ำแก้วมังกรสีแดง | ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ | มากกว่า 12.0° Brix |
| | ปริมาณกรดทั้งหมดที่มี | ต่ำกว่า 0.6 ก./100 ก. |
| | ปริมาณเนื้อ | มากกว่า 5.0 มก./100 ก. |
| | ปริมาณเถ้า | มากกว่า 0.45 ก./100 ก. |
| น้ำองุ่น | ปริมาณเนื้อ | มากกว่า 10.0 มก./100 ก. |
| น้ำแครอท | ปริมาณเนื้อ | มากกว่า 20.0 มก./100 ก. |
| น้ำมะเฟือง | ปริมาณกรดทั้งหมดที่มี | ต่ำกว่า 1.2 ก./100 ก. |

ที่มา: <https://chemlinked.com>