



413171S-2021



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0010S-2021

调味挂面

2021-12-19 发布

2021-12-19 实施

河南天香面业有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南天香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

本标准自发布实施日起替代Q/HTX 0010S-2021(备案号：411883S-2021，2021-08-12发布实施)。

H N
Q B

调味挂面

1 范围

本标准规定了调味挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、脱水蔬菜包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

普通挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、称量加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加魔芋精粉、黄原胶、亚麻籽胶、栀子黄、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、红豆粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、核桃粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、番茄粉、小米粉、鲜鸡蛋、蛋黄粉、荞麦粉、苦荞粉、铁棍山药浆（铁棍山药制作成浆）、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、葛根粉、山药粉、铁棍山药粉、薏米粉、全麦粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、蛋白核小球藻的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、称量加工而成的产品。

调味挂面分为：普通调味挂面和花色调味挂面

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 魔芋精粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.8 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。

2.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 红豆粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、小米粉、荞麦粉、苦荞粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.15 莲藕粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.16 鲜鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 铁棍山药应清洁卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.18 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.21 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.23 山药粉、铁棍山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.24 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.25 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.26 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.29 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.30 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号（关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.31 蛋白核小球藻应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.32 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定，原料见附录 A1、附录 A2、附录 A3。
- 2.1.33 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定，原料见附录 A4。

2.2 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	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出一份，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，熟制后，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

- 2.3.1 挂面理化指标应符合表 2 的规定。

表2 挂面理化指标

GB 5009.2021

项 目	指 标		检验方法
	普通挂面	花色挂面	
水分，% ≤	14.5		GB 5009.3
酸度 ^a ，mL/10g ≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率，% ≤	5.0	10.0	LS/T 3212
熟断条率，% ≤	5.0	10.0	LS/T 3212
烹调损失率，% ≤	10.0	20.0	LS/T 3212
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0		GB 5009.22
栀子黄 ^b ，g/kg ≤	/	0.3	GB 5009.149
肽含量 ^c （以干基计），g/100g ≥	/	0.5	GB/T 22492 附录B
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
注2：a酸度指标不适用于添加番茄粉的产品的检验；			
注3：b仅适于添加栀子黄的产品的检验；			
注4：c仅适于添加大豆肽粉的产品的检验。			

2.3.2 调味包理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 调味包理化指标

项 目		指 标	检验方法
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	固态复合调味料包	≤ 0.6	GB 5009.28
	半固态复合调味料包	≤ 1.0	GB 5009.28
	液态复合调味料包	≤ 1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a ，g/kg		≤ 2.0	GB 5009.263
日落黄 ^a ，g/kg	半固态复合调味料包	≤ 0.5	GB 5009.35
	液态复合调味料包	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	半固态复合调味料包	≤ 0.5	GB 5009.35
	液态复合调味料包	≤ 0.15	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg		≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	半固态复合调味料包	≤ 2.0	GB 5009.83
姜黄素 ^a ，g/kg		≤ 0.1	SN/T 4890

总砷 ^d （以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 ^c （以As计），mg/kg	≤	0.1（鱼类调味品）	GB 5009.11
		0.5	
*铅（以Pb计） ^b ，mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计） ^e ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
酸价（KOH）（以脂肪计） ^f ，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^f ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总磷酸盐（以磷酸根计） ^a ，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅限于固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包中添加该食品添加剂的产品检验； b铅指标仅适用于各调料包的混合检验； c仅限于固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包中的水产调味品的检验； d不适用于固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包中的水产调味品； e仅限于固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包中添加水产及其制品的产品检验； f仅限于固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包中以油类原料为主料的产品检验，且使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用； 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

即食类固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 ^b仅限于即食类固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包中水产调味品的产品检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于挂面的检验）、酸度（仅适用于挂面的检验）、自然断条率（仅适用于挂面的检验）、熟断条率（仅适用于挂面的检验）、烹调损失率（仅适用于挂面的检验）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

A1 固态复合调味料包【以（食用）植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、藤椒油、蚝油、虾油、(精炼)牛油、羊油、牛骨油、(食用)鸡油、(食用)猪油、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、酿造酱油、酱油、酿造食醋、酿造酱油（含焦糖色）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、番茄、洋葱、红葱头、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、(大)葱、(生)姜、(大)蒜、辣椒、(干)花椒、青麻椒、麻椒、藤椒、白胡椒、小茴香、八角、草果、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、藤椒、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、砂仁、豆蔻、月桂、山楂、白芷、桂皮、草果、白胡椒、甘草、山奈、木姜子、多香果、月桂叶、荜拔、姜黄中的一种或几种）、桂皮、白芷、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡辣椒、泡小米(辣)椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾(肉)粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、咖喱粉、酵母抽提物、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、猪骨汤精、食品用香精、食品用香精香料、(饮用)水、L-丙氨酸、鸡骨素、鸡蛋白粉中的多种制成含有两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味料】

A2 半固态复合调味料包【以（食用）植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)(含特丁基对苯二酚)、调味油【以大豆油为原料、添加香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、小茴香中的一种或几种）、桂皮、白芷、芝麻中的一种或几种】、香油、蚝油、虾油、(精炼)牛油（含特丁基对苯二酚）、(精炼)羊油（含特丁基对苯二酚）、精炼鸡油（含特丁基对苯二酚）、精炼猪油（含特丁基对苯二酚）、牛骨油、(食用)鸡油、(食用)猪油、(食用)羊油、起酥油、芝麻油、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、猪骨、羊骨、牛骨、鸡骨、猪骨原汤（以猪骨、水为原料、添加食用盐、酿造酱油、味精、鸡粉调味料、辣椒、花椒、白芷、姜、葱中的几种）、鸡骨原汤（鸡骨、水、食用盐）、食用鸡骨原汤、猪骨素、鸡肉浓缩汤膏、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、酿造酱油、葡萄酒、食用盐、味精、鸡精、醋精、豆豉、酱油、酿造食醋、酿造酱油（含焦糖色）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡精调味粉、鸡汁复合调味料、鸡粉调味粉、白砂糖、(单晶体)冰糖、蜂蜜、辣椒酱（黄辣椒、大蒜、食用盐、白砂糖、味精、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、六菌酱【水、食用盐、味精、白砂糖、黄牛肝菌、白牛肝菌、黑牛肝菌、香菇、茶树菇、双孢菇、鸡精调味料、高汤（猪骨、鸡骨、水、食用盐）、呈味核苷酸二钠、香辛料、食品用香精、三氯蔗糖、山梨酸钾】、食用葡萄糖、南瓜、香菇、姬松茸、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、茶树菇、金针菇、美味牛肝菌、竹荪、草菇、双孢菇、猴头菌、木耳、麦芽糊精、番茄、芹菜、洋葱、红葱头、大豆、(炒)

芝麻、花生、黄豆、紫菜、(大)葱、(生)姜、(大)蒜、辣椒、线椒、(干)花椒、青麻椒、麻椒、黑胡椒、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、藤椒、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、砂仁、豆蔻、月桂、山楂、白芷、桂皮、草果、白胡椒、甘草、山奈、木姜子、多香果、月桂叶、荜拔、姜黄中的一种或几种)、桂皮、丁香、蒜泥、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡(生)姜、泡萝卜、(泡)酸菜、泡(辣)椒、泡小米(辣)椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾(肉)粉、羊肉粉、牛肉粉、猪肉粉、酱油粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食品用香精香料、鸡肉提取物、牛骨提取物、猪肉提取物、猪骨提取物、牛肉抽提物、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、瓜尔胶、维生素 E、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】、辣椒调味油(大豆油、干辣椒)、发酵调味料(水、糯米、食用葡萄糖)、花椒调味油(菜籽油、花椒)、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、猪骨汤精、食品用香精、(饮用)水、姜黄素、栀子黄、日落黄、柠檬黄中的多种制成含有两种或两种以上调味料的即食或非即食复合调味料】

A3 液态复合调味料包【以(食用)植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、蚝油、(精炼)大豆油、(精炼)牛油、(精炼)羊油、牛油、(食用)鸡油、(食用)猪油、(食用)羊油、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、带皮鸡肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、猪骨、牛骨、鸡骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、豆豉、青椒酱(青椒、花椒、藤椒、黄原胶、焦糖色)、羊骨高汤(羊骨、羊肉、水、食用盐)、鸡肉提取物、羊骨抽提物(羊骨、水、食用盐)、鸡骨抽提物(鸡骨、水、食用盐)、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、酱油、酿造酱油(含焦糖色、苯甲酸钠)、酿造食醋、酿造酱油(含焦糖色)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、海鲜抽提物、白砂糖、(单晶体)冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、番茄、芹菜、洋葱、红葱头、大豆、芝麻、花生、黄豆、高粱、大麦、豌豆、紫菜、(大)葱、(生)姜、(大)蒜、辣椒、(干)花椒、酿造酱油、青麻椒、黑胡椒、藤椒、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、藤椒、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、砂仁、豆蔻、月桂、山楂、白芷、桂皮、草果、白胡椒、甘草、山奈、木姜子、多香果、月桂叶、荜拔、姜黄中的一种或几种)、桂皮、白芷、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡(生)姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、泡辣椒、泡小米(辣)椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、虾粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、白胡椒粉、淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉)、咖喱粉、浓缩蔬菜汁(胡萝卜、芹菜、洋葱)、鸡肉提取物、牛肉抽提物、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、维生素 E、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、谷氨酸钠、猪骨汤精、食品用香精、食品用香精香料、(饮用)水、栀子黄、日落黄、柠檬黄、牛腩香精、酿造食醋(水、食用酒精、大米)、辣椒调味油(大豆油、干辣椒)、发酵调味料(水、糯米、食用葡萄糖)、花椒调味油(菜籽油、花椒)中的几种制成含有两种或两种以上调味料的即食或

非即食复合调味料】

A4 脱水蔬菜包【以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、红枣、山药、炒芝麻、炒花生米、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干)中的一种或多种制成】

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、脱水蔬菜包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

普通挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、称量加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加魔芋精粉、黄原胶、亚麻籽胶、栀子黄、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、红豆粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、核桃粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、番茄粉、小米粉、鲜鸡蛋、蛋黄粉、荞麦粉、苦荞粉、铁棍山药浆（铁棍山药制作成浆）、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、葛根粉、山药粉、铁棍山药粉、薏米粉、全麦粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、蛋白核小球藻的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、称量加工而成的产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照LS/T 3212《挂面》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南天香面业有限公司