



413046S-2021



南阳市天顺食品有限公司企业标准

Q/NTS 0002S-2021

半固态复合调味料(酱)

2021-12-08 发布

2021-12-08 实施

南阳市天顺食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市天顺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周俊艺。

H N

QB

半固态复合调味料（酱）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用菌【香菇、牛肝菌、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、毛木耳中的一种或多种】、酸菜【红薯梗、雪里蕻、刺菜（小蓟）、小白菜、芹菜、芫荽、小萝卜、芥菜中的一种或多种】、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、起酥油（精炼植物油、特丁基对苯二酚）、蚝油、虾酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芥末酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、黄酒、米酒、食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、味精、咖喱粉、菇精调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、果葡糖浆、辣椒、榨菜、泡姜、泡椒（酱腌菜）、大蒜、洋葱、小葱、生姜、香椿、土豆、韭菜、山药、胡萝卜、青椒、番茄、南瓜、芹菜、菠菜、藤椒、海虾、海米、瑶柱（干贝）、鱼露、大豆、芝麻、花生碎、枣片、枸杞、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、豌豆淀粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、香辛料粉[香叶(月桂叶)、当归、高良姜、藤椒、草果、砂仁、茴萝、芹菜籽、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、干姜、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、花椒中的一种或几种]、陈皮、白芷中的一种或几种为主要原料，添加或不添加乙基麦芽酚、辣椒油树脂、辣椒红、琼脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻糖、黄原胶、变性淀粉(乙酰化二淀粉磷酸酯)、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、吐温80、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、焦亚硫酸钠、甘氨酸(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、磷酸、脱氢乙酸、乳酸钠(溶液)、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、冰乙酸、维生素E(dL- α -醋酸生育酚)、乳酸脂肪酸甘油酯、果胶中的一种或多种，食用色素【高粱红、甜菜红、栀子黄、栀子蓝、番茄红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、红曲米、萝卜红、胭脂红、 β -胡萝卜素中的一种或几种】，食用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、海鲜香精、泡菜香精、香葱香精、芝麻油香精、黑胡椒精油、姜汁香精、咸味香精、香菇精油、豆豉香精、草莓味香精、蓝莓味香精、酸奶味香精中的一种或几种），经预处理【挑拣或不挑拣、浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、去皮或不去皮、预煮或不预煮、切丁（片）或不切丁（片）、脱水或不脱水、磨酱或不磨酱】、调配、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料（酱）。

根据所用原辅料不同，产品分类为：食用菌调味酱、酸菜风味调味酱、海鲜风味调味酱、香辛料调味

酱、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 食用菌应符合GB 7096的规定。

2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.5 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

2.1.6 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.7 葵花籽油、玉米油、橄榄油应符合GB 2716的规定。

2.1.8 食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合GB 10146的规定。

2.1.9 酸菜、榨菜、泡姜、泡椒（酱腌菜）应符合GB 2714的规定。

2.1.10 起酥油应符合GB/T 38069或LS/T 3218的规定。

2.1.11 虾酱应符合SB/T 10525或SC/T 3602的规定。

2.1.12 芥末酱应符合SB/T 10755的规定。

2.1.13 腐乳应符合SB/T 10170的规定。

2.1.14 郫县豆瓣应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。

2.1.15 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。

2.1.16 豆鼓应符合GB 2712的规定。

2.1.17 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

2.1.18 番茄酱应符合SB/T 10459的规定。

2.1.19 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。

2.1.20 花生酱应符合LS/T 3311的规定。

2.1.21 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定

2.1.22 香辛料粉【香叶(月桂叶)、当归、高良姜、藤椒、草果、砂仁、茴萝、芹菜籽、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、干姜、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芹、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、花椒】应符合GB/T 15691的规定。

2.1.23 白芷、陈皮、枸杞、枣片应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.24 辣椒、大蒜、洋葱、小葱、生姜、香椿、土豆、韭菜、山药、胡萝卜、青椒、番茄、南瓜、芹菜、菠菜、藤椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.25 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.26 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。

- 2.1.27 海虾、海米、瑶柱（干贝）应符合GB 10136的规定。
- 2.1.28 鱼露应符合SB/T 10324的规定。
- 2.1.29 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.30 食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、豌豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.31 酸水解植物蛋白调味液SB/T 10338的规定。
- 2.1.32 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.33 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.34 花生碎、芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.35 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.36 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.37 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.38 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.39 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.40 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 GB 15203的规定。
- 2.1.41 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.42 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.43 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.44 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.45 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.46 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.47 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.48 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.49 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.51 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.52 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.53 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.55 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.56 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.57 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.58 吐温80应符合GB 25554的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

- 2.1.60 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.61 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.62 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.63 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.64 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.65 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.66 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)应符合GB 29944的规定。
- 2.1.67 环己基氨基磺酸钠应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.68 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.69 DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2.1.70 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.71 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.72 磷酸应符合GB 1886.15的规定。
- 2.1.73 脱氢乙酸应符合GB 29223的规定。
- 2.1.74 乳酸钠(溶液)应符合GB 25537的规定。
- 2.1.75 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.76 5'-鸟苷酸二钠应符合GB 1886.170的规定。
- 2.1.77 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 2.1.78 维生素E(dl-α-醋酸生育酚)应符合GB 14756的规定。
- 2.1.79 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.80 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.81 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.82 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.83 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.84 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.85 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.86 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.87 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.88 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.89 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.90 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.91 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.92 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

- 2.1.93 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.94 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.95 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.96 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.97 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.98 桔子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.99 桔子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.100 番茄红应符合GB 28316的规定。
- 2.1.101 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.102 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.103 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.104 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.105 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.106 β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.107 焦糖色应符合GB 1886.64的规定
- 2.1.108 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.109 日落黄应符合GB 6227.1的规定
- 2.1.110 食用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、海鲜香精、泡菜香精、香葱香精、芝麻油香精、黑胡椒精油、姜汁香精、咸味香精、香菇精油、豆豉香精、草莓味香精、蓝莓味香精、酸奶味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.111 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.112 变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）应符合GB 29929的规定。
- 2.1.113 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。

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	半固态, 允许固液分层	
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋 味、气 味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、无异味	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
食用盐(以 NaCl 计) , g/100g ≤	40	GB 5009. 44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计) , mg/g ≤	5	GB 5009. 229
过氧化值 ^a (以脂肪计) , g/100g ≤	0.25	GB 5009. 227
总砷(以 As 计) , mg/kg ≤	0.5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计) , mg/kg ≤	0.8	GB 5009. 12
β -胡萝卜素 ^b (以胡萝卜素计) , g/kg ≤	2.0	GB 5009. 83
日落黄 ^b (以日落黄计) , g/kg ≤	0.5	GB 5009. 35
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计) , g/kg ≤	0.5	GB 5009. 35
胭脂红 ^b (以胭脂红计) , g/kg ≤	0.5	GB 5009. 35
栀子黄 ^b , g/kg ≤	1.5	GB 5009. 149
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计) , g/kg ≤	1.0	GB 5009. 28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计) , g/kg ≤	1.0	GB 5009. 28
脱氢乙酸及脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸≤计) , g/kg	0.5	GB 5009. 121
双乙酸钠 ^b , g/kg ≤	10.0	GB 5009. 277
三氯蔗糖 ^b , g/kg ≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b (阿斯巴甜) , g/kg	2.0	GB 5009. 263
环己氨基磺酸钠 ^b (以环己氨基磺酸≤计) , g/kg	0.65	GB 5009. 97
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计) , g/kg ≤	0.35	SN/T 3854
N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) ^b , g/kg	0.07	GB 5009. 247
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) (仅适用于添加磷≤酸盐的产品) , g/kg	20	GB 5009. 256
焦亚硫酸钠(以二氧化硫残留量计) , g/kg	0.05	GB 5009. 34
3-氯-1, 2-丙二醇(仅适用于添加酸水解≤植物蛋白调味液的产品) , mg/kg	0.4	GB 5009. 191

甲基汞 ^a (以 Hg 计)(仅适用于添加海虾、≤海米、瑶柱(干贝)、鱼露、虾酱的产品), mg/kg	0.5	GB 5009.17
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于含油型半固态复合调味料, 其中酸价不适用于含发酵型配料(黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱)和酸性配料(酿造食醋、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、磷酸、冰乙酸)的产品。		
b 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		
c 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料, 且不含发酵型配料(黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱)和酸性配料(酿造食醋、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、磷酸、冰乙酸)的产品】、过氧化值(仅适用于含油性半固态复合调味料)、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用菌【香菇、牛肝菌、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、毛木耳中的一种或多种】、酸菜【红薯梗、雪里蕻、刺菜（小蓟）、小白菜、芹菜、芫荽、小萝卜、芥菜中的一种或多种】、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、起酥油（精炼植物油、特丁基对苯二酚）、蚝油、虾酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芥末酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、黄酒、米酒、食用盐、白砂糖、冰糖、蜂蜜、味精、咖喱粉、菇精调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、果葡糖浆、辣椒、榨菜、泡姜、泡椒（酱腌菜）、大蒜、洋葱、小葱、生姜、香椿、土豆、韭菜、山药、胡萝卜、青椒、番茄、南瓜、芹菜、菠菜、藤椒、海虾、海米、瑶柱（干贝）、鱼露、大豆、芝麻、花生碎、枣片、枸杞、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、豌豆淀粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、香辛料粉[香叶(月桂叶)、当归、高良姜、藤椒、草果、砂仁、茴萝、芹菜籽、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、干姜、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、花椒中的一种或几种]、陈皮、白芷中的一种或几种为主要原料，添加或不添加乙基麦芽酚、辣椒油树脂、辣椒红、琼脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻糖、黄原胶、变性淀粉(乙酰化二淀粉磷酸酯)、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、吐温80、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、焦亚硫酸钠、甘氨酸(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、磷酸、脱氢乙酸、乳酸钠(溶液)、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、冰乙酸、维生素E(dl- α -醋酸生育酚)、乳酸脂肪酸甘油酯、果胶中的一种或多种，食用色素【高粱红、甜菜红、栀子黄、栀子蓝、番茄红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红、红曲米、萝卜红、胭脂红、 β -胡萝卜素中的一种或几种】，食用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、海鲜香精、泡菜香精、香葱香精、芝麻油香精、黑胡椒精油、姜汁香精、咸味香精、香菇精油、豆豉香精、草莓味香精、蓝莓味香精、酸奶味香精中的一种或几种），经预处理【挑拣或不挑拣、浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、去皮或不去皮、预煮或不预煮、切丁（片）或不切丁（片）、脱水或不脱水、磨酱或不磨酱】、调配、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料（酱）。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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素E做抗氧化剂使用。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市天顺食品有限公司

H N

QB