



411406S-2021



南阳乐奉粮油制品有限公司企业标准

Q/NLF 0001S-2021

花色挂面

2021-06-30 发布

2021-06-30 实施

南阳乐奉粮油制品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳乐奉粮油制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：岳亮、岳今朝、董海全。

H N
Q B

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加青稞粉、黑青稞粉、白青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、苡麦粉、藜麦粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、小米粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉（大豆粉）、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉（大豆粉）、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、粘米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、粳米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉（红薯粉）、马铃薯粉（土豆粉）、木薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、芡实（粉碎）、莲子（粉碎）、玉米粉、绿豆粉、小麦胚粉、大麦苗粉、小麦苗粉、（裸）大麦粉、亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、大豆膳食纤维粉、燕麦麸粉、小麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、冬菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种】、果蔬粉【菜豆粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、冬瓜粉、白菜粉、黄花菜粉、蕨菜粉、豆角粉、竹笋粉、莴笋粉、芦笋粉、黄秋葵粉、荠菜粉、油菜粉、花菜粉、苋菜粉、四季豆粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、大蒜粉、大葱粉、辣椒粉、茺荑粉、青梗菜粉、萝卜粉、萝卜叶粉、莲藕粉、苦瓜粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、梨粉、杏粉、无花果粉、酸梅粉、乌梅粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉（粉碎）、葛根粉（粉碎）、茯苓粉（粉碎）、贡菊（粉碎）、桑叶（粉碎）、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、黄精（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、淡竹叶（粉碎）、金银花（粉碎）、甘草（粉碎）、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、肉桂（粉碎）、佛手（粉碎）、沙棘（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、胖大海（粉碎）、桔梗（粉碎）、菊苣（粉碎）、紫苏（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、（干）姜（粉碎）、高良姜（粉碎）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、鲜白茅根（打浆）、丁香（粉碎）、八角茴香（粉碎）、刀豆（粉碎）、小茴香（粉碎）、马齿苋（粉碎）、火麻仁（粉碎）、白芷（粉碎）、白果（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、青果（粉碎）、砂

仁（粉碎）、橘红（粉碎）、莱菔子（粉碎）、淡豆豉（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜（粉碎）中的一种或几种】、圆苞车前子壳（粉碎）、重瓣红玫瑰（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉中的一种或几种】、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、代代花（粉碎）、茉莉花（粉碎）、槐花（粉碎）、辣木叶（粉碎）、绿茶粉、抹茶粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、大豆（分离）蛋白粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、菊粉中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或 L-乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠中的一种或几种，以上原料经处理或不处理，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

根据原料不同可分为：玉米（风味）挂面、玉米南瓜杂粮（风味）挂面、荞麦（风味）挂面、荞麦面、荞麦茯苓杂粮（风味）挂面、荞麦青稞（风味）挂面、绿豆（风味）挂面、绿豆葛根杂粮（风味）挂面、麦胚（风味）挂面、青稞（风味）挂面、燕麦（风味）挂面、藜麦（风味）挂面、藜麦山药杂粮（风味）挂面、红豆薏仁杂粮（风味）挂面、亚麻籽（风味）挂面、稻米胚芽面、红薯（风味）挂面、香菇（风味）挂面、菠菜（风味）挂面、核桃（风味）挂面、小米（风味）挂面、红枣小米（风味）挂面、红枣小米枸杞（风味）挂面、余甘子（风味）挂面、鸡蛋（风味）挂面、蛋黄（风味）挂面、蛋清（风味）挂面、高蛋白挂面、螺旋藻（风味）挂面、多谷物杂粮挂面、（多彩）蔬菜面、营养强化面、营养强化鸡蛋面、营养强化菠菜面、营养强化麦胚面、营养强化麦胚菠菜面、营养强化麦胚鸡蛋面、菊花（风味）挂面、绿茶（风味）挂面、抹茶（风味）挂面、麦胚（风味）复配全麦挂面、香菇（风味）复配全麦挂面、青稞（风味）复配全麦挂面、荞麦（风味）复配全麦挂面、青稞黑小麦挂面、青稞杂粮挂面、燕麦杂粮挂面、热干面挂面、紫薯（风味）杂粮挂面、红豆（风味）杂粮挂面、紫麦杂粮（风味）挂面、紫麦红豆（杂粮）挂面、山药红枣（风味）挂面、红枣山药（风味）挂面、杂粮挂面、苦荞黑小麦挂面、苦荞青稞挂面、苦荞黑青稞挂面、苦荞复配燕麦挂面、苦荞全麦挂面、复合多谷物挂面、黑小麦苦荞挂面、黑小麦荞麦挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿豆粉、藜麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉（大豆粉）、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、

芸豆粉、豇豆粉、小黄米粉、大米粉、大黄米粉、香米粉、黍米粉、粟米粉、粳米粉、粳米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 青稞粉、白青稞粉、黑青稞粉、（裸）大麦粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.11 燕麦麸粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.12 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.13 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 甘薯粉（红薯粉）、紫薯粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、马铃薯粉（土豆粉）、木薯粉、香芋粉、芋头粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.18 小米粉、小麦麸粉、稻米胚芽粉应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 药食同源粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。

2.1.20 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.21 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.22 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.23 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.24 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。

2.1.25 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年 第 5 号）的规定。

2.1.26 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。

2.1.27 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。

2.1.28 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

- 2.1.29 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.30 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.31 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.32 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.34 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.35 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.36 L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.42 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.48 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.49 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.50 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.51 大麦苗粉、小麦苗粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.52 辣木叶应符合 GH/T 1142 及原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.53 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.54 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.55 糙米、玄米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.56 藻类制品粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.57 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.58 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.59 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.60 代代花、茉莉花、槐花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.61 芡实、莲子应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

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
水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 3.5 ⁱ 8.0 ^h	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 8.0 ^e 10.0 ^a	LS/T 3212 附录 B
熟断条率，%	≤ 5.0 ^e 10.0 ^a	LS/T 3212 附录 C
烹调损失率，%	≤ 14.0 ^e 15.0 ^a	LS/T 3212 附录 C
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
蛋白质 ^b ，g/100g	≥ 12.0	GB 5009.5

膳食纤维 ^c ， g/100g	≥	3.0	GB 5009.88
总黄酮 ^d ， %	≥	1.0	NY/T 1295
钙 ^e （以Ca计）， mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁 ^e （以Fe计）， mg/kg		14~26	GB 5009.90
锌 ^e （以Zn计）， mg/kg		10~40	GB 5009.14
硒 ^e （以Se计）， μg/kg		140~280	GB 5009.93
维生素B ₁ ^e ， mg/kg		3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^e ， mg/kg		3~5	GB 5009.85
烟酸 ^e ， mg/kg		40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^e ， g/kg		1~2	GB 5009.124
展青霉素 ^f ， μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于以全麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉为主要原料的产品检验。

b 仅限于高蛋白挂面的产品检验。

c 仅限于以全麦粉为主要原料的产品检验。

d 仅限于苦荞粉添加量≥80%的产品检验。

e 添加相应食品营养强化剂的产品检验。

f 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品检验。

g 仅限于以小麦粉为主要原料的产品检验。

h 仅限于添加山楂粉、番茄粉的产品检验。

i 仅限于未添加山楂粉、番茄粉的产品检验。

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 生产加工过程中的卫生要求

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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、熟断条率、自然断条率、烹调损失率、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加青稞粉、黑青稞粉、白青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、莜麦粉、藜麦粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、小米粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉（大豆粉）、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉（大豆粉）、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、粘米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉（红薯粉）、马铃薯粉（土豆粉）、木薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、芡实（粉碎）、莲子（粉碎）、玉米粉、绿豆粉、小麦胚粉、大麦苗粉、小麦苗粉、（裸）大麦粉、亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、大豆膳食纤维粉、燕麦麸粉、小麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、冬菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种】、果蔬粉【菜豆粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、冬瓜粉、白菜粉、黄花菜粉、蕨菜粉、豆角粉、竹笋粉、莴笋粉、芦笋粉、黄秋葵粉、荠菜粉、油菜粉、花菜粉、苋菜粉、四季豆粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、大蒜粉、大葱粉、辣椒粉、茺荑粉、青梗菜粉、萝卜粉、萝卜叶粉、莲藕粉、苦瓜粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、梨粉、杏粉、无花果粉、酸梅粉、乌梅粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉（粉碎）、葛根粉（粉碎）、茯苓粉（粉碎）、贡菊（粉碎）、桑叶（粉碎）、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、黄精（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、淡竹叶（粉碎）、金银花（粉碎）、甘草（粉碎）、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、肉桂（粉碎）、佛手（粉碎）、沙棘（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、胖大海（粉碎）、桔梗（粉碎）、菊苣（粉碎）、紫苏（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、（干）姜（粉碎）、高良姜（粉碎）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、鲜白茅根（打浆）、丁香（粉碎）、八角茴香（粉碎）、刀豆（粉碎）、小茴香（粉碎）、马齿苋（粉碎）、火麻仁（粉碎）、白芷（粉碎）、白果（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、青果（粉碎）、砂仁（粉碎）、橘红（粉碎）、莱菔子（粉碎）、淡豆豉（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜（粉碎）中的一种或几种】、圆苞车前子壳（粉碎）、重瓣红玫瑰（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、代代花（粉碎）、茉莉花（粉碎）、槐花（粉碎）、辣木叶（粉碎）、绿茶粉、抹茶粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、

大豆（分离）蛋白粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、菊粉中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或 L-乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠中的一种或几种，以上原料经处理或不处理，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

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》有关规定，参照 LS/T 3212《挂面》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。

本标准在 GB 2760 中的类别为生干面制品类别号为 06.03.02.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳乐奉粮油制品有限公司