



411915S-2021



河南省米顺食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2021

预拌粉

2021-08-19 发布

2021-08-19 实施

河南省米顺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省米顺食品有限公司和郑州中检科测试技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：程耀辉、李丹丹。

H N

Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加糖霜、白砂糖、全糖粉、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油）、食用葡萄糖、乳糖、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、玉米粉、抹茶粉、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、食品添加剂【柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、葡萄糖- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉）、面包改良剂【硫酸钙、维生素 C（抗坏血酸）、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种】、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、食用淀粉、麦芽糊精、乳糖）】、香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的几种）、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄（仅用于糕点预拌粉）、植物炭黑（仅用于糕点预拌粉）、叶绿素铜钠盐、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、食用玉米淀粉）（仅用于糕点预拌粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、食品用香精（草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的预拌粉。

2 分类

根据添加原料不同可分为以下几种：糕点预拌粉、面包预拌粉。

2.1 糕点预拌粉

以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油）、食用葡萄糖、

乳糖、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、玉米粉、抹茶粉、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、食品添加剂【柠檬酸、DL-苹果酸、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、葡萄糖- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉）、面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖）】、香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、食用玉米淀粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、食品用香精（草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的糕点用预拌粉。

2.2 面包预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种）、食用葡萄糖、乳糖、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、玉米粉、抹茶粉、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、食品添加剂【柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、葡萄糖- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀

粉)、面包改良剂(硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉)、复配乳化剂(焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、食用淀粉、麦芽糊精、乳糖)】、香辛料(桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的一种或几种)、 β -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)、食品用香精(草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种)中的几种,经配料、混合、包装而成的面包预拌粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 大米粉、糯米粉、大豆粉、大麦粉、紫薯粉、地瓜粉、燕麦粉、黑米粉、粘米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 3.1.10 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 3.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.12 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.13 芝麻仁、葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.14 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.16 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.19 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 3.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.21 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.22 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 3.1.23 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

- 3.1.24 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.27 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.28 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 3.1.29 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.30 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.31 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.32 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.33 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.34 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.35 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.36 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.37 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.38 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 3.1.39 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.42 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 3.1.43 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.45 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.46 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.47 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.48 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.49 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.51 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.53 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.54 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 3.1.55 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.56 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 3.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.58 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.59 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.60 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.61 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.62 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.63 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.64 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 3.1.65 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 3.1.66 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.67 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.68 葡萄糖- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.69 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 3.1.70 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.71 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 3.1.72 面包改良剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配酸度调节着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.73 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.74 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.75 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.76 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.77 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 3.1.78 叶绿素酮钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.79 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.80 芝士粉应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.81 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	粉末状	取样品 1 份，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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, g/100g	≤	16.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg (不适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品)	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg (适用于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品)	≤	0.2	GB 5009.11
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	1.7	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 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。			

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加糖霜、白砂糖、全糖粉、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、起酥油、植物油（大豆油、葵花籽油）、食用葡萄糖、乳糖、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、玉米粉、抹茶粉、乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、食品添加剂【柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酰甘油酯、吐温 80、脱氢乙酸钠、酒石酸氢钾、葡萄糖- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉）、面包改良剂【硫酸钙、维生素 C（抗坏血酸）、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种】、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单硬脂酰甘油酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、食用淀粉、麦芽糊精、乳糖）】、香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香碎中的几种）、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄（仅用于糕点预拌粉）、植物炭黑（仅用于糕点预拌粉）、叶绿素铜钠盐、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、食用玉米淀粉）（仅用于糕点预拌粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、食品用香精（草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的预拌粉。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，参照相关标准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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。