



412854S-2022



河南匠味邦食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2022

生湿面制品

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南匠味邦食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南匠味邦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛志刚。

本标准自实施日起替代 Q/HJS 0001S-2021（备案号 412448S-2021）。

H N

Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生湿面条为原料，搭配或不搭配料包（外购）（调味粉包、调味酱包/半固态复合调味料、骨汤包、调味汁包、风味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、麻油包、蔬菜包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、炒芝麻包、花生包、黄豆包、食醋包、肉包、水产包、柠檬片、酸木瓜片、苹果片、玉米包、海苔包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、紫菜虾米包、卤蛋包中的一种或几种），经过组合（或不组合）、包装而成的非即食生湿面制品。

生湿面条是以小麦粉为主要原料，添加或不添加聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、食用小麦麸皮、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦（莜麦）粉、黑小麦粉、米粉、黑米粉、黄豆粉、藜麦粉、薏仁粉、豌豆粉、青稞粉、紫薯粉、马铃薯全粉、红薯全粉、木薯全粉、山药全粉、葛根粉、桑叶粉、马蹄粉、红枣粉/泥、枸杞粉/泥、菠菜粉、芹菜粉、韭菜粉、番茄（西红柿）粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、松茸粉、牛肝菌粉中的一种或几种，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、魔芋精粉、墨鱼汁/酱、低聚果糖、蛋制品（鸡蛋液和/或鸡蛋粉）、芝士粉、可可粉、咖喱粉、抹茶粉、乳粉、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇液、丙二醇、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钠、醋酸酯淀粉、栀子黄、可溶性大豆多糖中的一种或多种，加入生活饮用水、食用盐，经配料、和面、醒发、压延、成型、杀菌、静置回潮（冷却）、包装加工而成（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）的非即食生湿面制品。

根据是否搭配料包，产品可分为：未搭配料包产品、搭配料包产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）应符合 Q/CBL 007S（见附录 A）的规定。

2.1.2 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦（莜麦）粉、黑小麦粉、米粉、黑米粉、黄豆粉、藜麦粉、薏仁粉、豌豆粉、青稞粉、紫薯粉、马铃薯全粉、红薯全粉、木薯全粉、山药全粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.6 桑叶粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.7 马蹄粉、红枣粉、枸杞粉、菠菜粉、芹菜粉、韭菜粉、番茄（西红柿）粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.8 红枣泥、枸杞泥应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.9 香菇粉、猴头菇粉、松茸粉、牛肝菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 魔芋精粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 墨鱼汁/酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.15 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.22 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.23 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.24 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 海藻酸丙二醇酯应符合 1886.226 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.28 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.29 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.35 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.36 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.37 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.38 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.39 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.40生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41调味粉包、调味酱包/半固态复合调味料、骨汤包、调味汁包、风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42调味油包、辣椒油包、麻油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.43蔬菜包、酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.44脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.45炒芝麻包、花生包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.46食醋包应符合GB 2719 的规定
- 2.1.47肉包应符合GB 2726或GB 7098的规定。
- 2.1.48水产包应符合GB 10136的规定。
- 2.1.49柠檬片、酸木瓜片、苹果片应符合GB 16325的规定。
- 2.1.50玉米包应符合GB/T 22369的规定。
- 2.1.51海苔包应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.52 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.53食用菌包应符合GB 7096的规定。
- 2.1.54 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.55紫菜虾米包应符合GB 19643的规定。
- 2.1.56 卤蛋包应符合 GB 2749 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 | 从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的滋味与气味、无异味 | |
| 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 |
|---|-----------|-------------|
| ^a 水分, g/100g | 18.0~40.0 | GB 5009.3 |
| ^a 酸度, mL/10g | ≤ 4.0 | GB 5009.239 |
| ^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

| | | | |
|---|---|------|-------------|
| ^b 丙酸钙（以丙酸计），g/kg | ≤ | 0.25 | GB 5009.120 |
| ^b 栀子黄，g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.149 |
| ^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| ^c *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.18 | GB 5009.12 |
| ^c 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| ^d 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| ^d 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于生湿面条；

b 仅适用于添加该种添加剂的生湿面条；

c 搭配料包的产品将生湿面条与料包充分混合后进行检验，未搭配料包的产品只对生湿面条进行检验；

d 仅适用于外购料包的混合检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定，外购调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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于生湿面条）、酸度（仅适用于生湿面条）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



Q/CBL

山东百龙创园生物科技股份有限公司企业标准

Q/CBL 0007S-2020

代替 Q/CBL 0007S-2018

聚葡萄糖

(可溶性膳食纤维)

2020-12-05 发布

2020-12-12 实施

山东百龙创园生物科技股份有限公司



/CBL0007S-2020

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东百龙创园生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/CBL 0007S-2018

本标准主要起草人：张兴晶、刘双双、崔爱、于美玲。



Q/CBL0007S-2020

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于由食用葡萄糖、食品添加剂 山梨糖醇、食品添加剂 柠檬酸按一定比例混合，经高温加热聚合，精制而成的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 1886.187 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.20 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.235 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.9 食品添加剂 盐酸
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 25541 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家卫生计生委食品司关于聚葡萄糖有关问题的复函（国卫食品评便函〔2014〕241号）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

3.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.1.3 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）

应符合GB 29215的规定。

3.1.4 食品添加剂 山梨糖醇



/GBL0007S-2020

应符合GB 1886.187的规定。

3.1.5 食品添加剂 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

3.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

| 项 目 | 指 标 | |
|------|--------|--------|
| | 液体 | 固体 |
| 色泽 | 微黄色或黄色 | 白色或微黄色 |
| 气味 | 无异味 | 无异味 |
| 组织状态 | 粘稠状液体 | 颗粒状或粉状 |

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目 | | 指 标 | |
|-----------------------------|---|---------|-----|
| | | 液体 | 固体 |
| 聚葡萄糖(以干基、无灰分计), w/% | ≥ | 90 | |
| 干燥减量, w/% | ≤ | — | 1.0 |
| 丁物质(固形物), w/% | ≥ | 70 | — |
| pH | | 3.0-6.5 | |
| 灰分, w/% | ≤ | 0.3 | |
| 1,6-脱水-D-葡萄糖(以干基、无灰分计), w/% | ≤ | 4.0 | |
| 葡萄糖和山梨糖醇(以干基、无灰分计), w/% | ≤ | 6.0 | |
| 5-羟甲基糠醛(以干基、无灰分计), w/% | ≤ | 0.1 | |
| 铅(Pb), mg/kg | ≤ | 0.5 | |

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 采用方案 ^a 及限量 | | |
|--------------|-----------------------|---|-----------------|
| | n | c | m |
| 菌落总数/(CFU/g) | 3 | 0 | 10 ³ |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 3 | 0 | 10 |

注：^a样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

H N

Q B



Q/CBL0007S-2020

取适量样品，在自然光线下，观察样品的状态和色泽，有无杂质，嗅闻气味，品尝滋味，并做好记录。

6.2 理化检验

6.2.1 干燥减量

按 GB 5009.3 中直接干燥法测定。

6.2.2 干物质（固形物）

6.2.2.1 仪器和设备

6.2.2.1.1 阿贝折射仪：精度为 0.0001 单位。

6.2.2.1.2 玻璃棒：末端弯曲扁平。

6.2.2.2 仪器校正

在 20℃ 时，以二级水校正折射仪的折射率为 1.3330，相当于干物质（固形物）的含量为零。仪器每日至少校正一次。

分析步骤：将折射仪放置在光线充足的位置，折射仪棱镜的温度调节至 20℃，分开两面棱镜，用玻璃棒加少量样品（1-2）滴于固定的棱镜面上（玻璃棒不得接触棱镜表面，且涂样时间应少于 2 秒），立即闭合棱镜停留几分钟，使样品达到棱镜的温度。调节棱镜的螺旋直至视场分为明暗两部分，转动补偿器旋钮，消除虹彩并使明暗分界线清晰，继续调节螺旋并使明暗分界线对准在十字线上，从标尺上读取固形物百分含量，再立即重读一次，取其平均值做为一次测定。清洗并擦干两个棱镜，将同一样品按上述操作进行第二次测定。取两次的算术平均值报告其结果。

6.2.2.3 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值应不超过算术平均值的 1%。

6.2.3 pH

6.2.3.1 仪器和设备

酸度计：精度为 0.01pH，备有玻璃电极和甘汞电极（或复合电极）。

6.2.3.2 分析步骤

按仪器使用说明书调试和校正酸度计。

取适量样品，用新煮沸冷却的中性蒸馏水稀释成干物质 10% 的待测液。然后，用蒸馏水冲洗电极探头，用滤纸轻轻吸干，然后将电极插入待测样液中，调节温度调节器，使仪器指示温度与溶液温度相同，稳定后读数，所得结果表示至一位小数。

6.2.4 灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法测定。

6.2.5 聚葡萄糖

按 GB 25541 中附录 A 规定的方法测定。

6.2.6 1,6-脱水-D-葡萄糖

按 GB 25541 中附录 A 规定的方法测定。

6.2.7 葡萄糖和山梨糖醇

按 GB 25541 中附录 A 规定的方法测定。

6.2.8 5-羟甲基糠醛的测定

按 GB 25541 中附录 A 规定的方法测定

6.2.9 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。



/CBL0007S-2020

3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一配方、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不少于 50kg。

7.2.1 液体产品

a、液体产品：100 桶及以下取样 5 桶；101-200 桶取样 6-8 桶；201-500 桶取样 10-15 桶；500 桶以上取样 20 桶。

b、桶装产品应从液面 10 厘米以下取样，取样器应符合食品卫生标准。

桶装产品取样量应不少于 600 克。

7.2.2 固体产品

按 $\sqrt{N/2}$ 取样，N 为产品包装单位总件数。

将所取样品充分混匀，放入干燥的玻璃瓶中，瓶上注明产品名称、数量、取样日期及取样者姓名。一份供检验用，一份留样备检。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、干燥减量、干物质（固形物）、pH、聚葡萄糖、1,6-脱水-D-葡萄糖、葡萄糖和山梨糖醇、5-羟甲基糠醛、菌落总数和大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准的要求，则判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品。

7.4.3 其他项目如有 1 项-2 项不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。复检项目中若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。检验结果如有 3 项及以上指标不合格，判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

H N

Q B



Q/CBL0007S-2020

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相应要求的规定。

8.2 包装

包装容器应整洁、卫生、无破损，并应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关规定。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 自产品生产之日起，在本标准规定的条件下运输贮存，液体产品保质期为12个月，固体产品保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以生湿面条为原料，搭配或不搭配料包（外购）（调味粉包、调味酱包/半固态复合调味料、骨汤包、调味汁包、风味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、麻油包、蔬菜包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、炒芝麻包、花生包、黄豆包、食醋包、肉包、水产包、柠檬片、酸木瓜片、苹果片、玉米包、海苔包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、紫菜虾米包、卤蛋包中的一种或几种），经过组合（或不组合）、包装而成的非即食生湿面制品。

生湿面条是以小麦粉为主要原料，添加或不添加聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、食用小麦麸皮、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦（莜麦）粉、黑小麦粉、米粉、黑米粉、黄豆粉、藜麦粉、薏仁粉、豌豆粉、青稞粉、紫薯粉、马铃薯全粉、红薯全粉、木薯全粉、山药全粉、葛根粉、桑叶粉、马蹄粉、红枣粉/泥、枸杞粉/泥、菠菜粉、芹菜粉、韭菜粉、番茄（西红柿）粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、松茸粉、牛肝菌粉中的一种或几种，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、魔芋精粉、墨鱼汁/酱、低聚果糖、蛋制品（鸡蛋液和/或鸡蛋粉）、芝士粉、可可粉、咖喱粉、抹茶粉、乳粉、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇液、丙二醇、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钠、醋酸酯淀粉、栀子黄、可溶性大豆多糖中的一种或多种，加入生活饮用水、食用盐，经配料、和面、醒发、压延、成型、杀菌、静置回潮（冷却）、包装加工而成（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）的非即食生湿面制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准水分指标参考 QB/T 5472。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南匠味邦食品有限公司