



411536S-2022



兰考县三农食品有限公司企业标准

Q/LSN 0001S-2022

# 预拌粉

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

兰考县三农食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由兰考县三农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：袁鲜、王二锋。

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。

本标准适用于糕点预拌粉、面包预拌粉。

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、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、荞麦粉、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、黑麦粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、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、葵花籽油中的一种或两种)、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、鱼粉、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、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、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、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)、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)、复配着色剂(胭脂虫红、甜菜红)、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)中的一种或几种】、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)、五香粉(八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒)、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、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、肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种)中的几种，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

面包预拌粉：以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、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、荞麦粉、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、黑麦粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、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、葵花籽油中的一种或两种)、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、鱼粉、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、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、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、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)、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)、复配着色剂(胭脂虫红、甜菜红)、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)中的一种或几种】、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)、五香粉(八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒)、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、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、肉味香精、鸡肉味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。

## 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.10 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.14 芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.25 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.28 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.29 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.30 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.33 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.35 芝士粉应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.37 鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.38 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.39 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.40 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.41 葵花籽、花生碎、桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.46 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.48 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2.1.49 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.50 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.51 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.52 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 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。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.58 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.59 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.60 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.61 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.62 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.63 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.65 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.66 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.67 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.68 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.68 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.69 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.70 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.71 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.72 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.73 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.74 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。
- 2.1.75 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）、五香粉（八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.76  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.77 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.78 叶绿素酮钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.79 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.80 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 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
色泽	具有产品应有的色泽	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
性状	粉末状	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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
水分，%	≤ 15.0	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 <sup>a</sup> （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.7（糕点预拌粉）	GB 5009.263
	≤ 4.0（面包预拌粉）	
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
甲基汞 <sup>b</sup> （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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检测；		
b 仅适用于添加鱼粉的产品检测；		
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 规定最大使用量的比例之和不超过 100%		

用超过 1。

#### 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。

#### 2.6 其他要求

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。

#### 3 检验

出厂检验项目：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执行。

## 编制说明

本标准适用于糕点预拌粉、面包预拌粉。

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、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、荞麦粉、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、黑麦粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、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、葵花籽油中的一种或两种)、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、鱼粉、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、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、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、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)、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)、复配着色剂(胭脂虫红、甜菜红)、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)中的一种或几种】、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)、五香粉(八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒)、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、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、肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种)中的几种，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

面包预拌粉：以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、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、荞麦粉、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、黑麦粉、食用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、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、葵花籽油中的一种或两种)、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、鱼粉、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、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、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸氢钙、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）、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）、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）中的一种或几种】、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）、五香粉（八角、小茴香、桂皮、干姜、花椒）、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、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、肉味香精、鸡肉味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。

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。

兰考县三农食品有限公司