



412102S-2022



河南华丘农业科技有限公司企业标准

Q/HHNK 0002S-2022

红薯泥及其制品

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

河南华丘农业科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南华丘农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭帅。

HHNK

QB

红薯泥及其制品

1 范围

本标准规定了红薯泥及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯为原料，添加或不添加南瓜、山药、芋头中的一种或几种，经清洗、去皮、切分、蒸煮，添加食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、起酥油、吉士粉（固体饮料）[白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、山梨酸钾、β-胡萝卜素、乳清粉、乳粉、食品用香精]、沙拉酱、食品馅料（麦芽糖浆、红小豆、果葡糖浆、豇豆、水）、果葡糖浆、乳粉、牛奶、炼乳、黄油、芝士、速冻玉米粒、蔓越莓干、葡萄干、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、磷脂、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种后打泥、冷却、包装、冷冻、包装而成的红薯泥及其制品。

产品根据原辅料不同分为：红薯泥、红薯泥制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 红薯、南瓜、山药、芋头应符合无污染、无霉变、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.3 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.4 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.5 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.6 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.16 吉士粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 沙拉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 速冻玉米粒应符合 Q/ZH 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.22 蔓越莓干、葡萄干应符合 GB 16325 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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋 味	具有本品特有的香甜味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg ≤	0.07	GB 5009.278
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。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HHNN

QB

附录 A

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		山东众恒食品有限公司			
注册地址		山东省滨州市惠民县淄角镇大济路西侧（淄角镇中心小学北邻）			
备案企业标准编号		Q/ZH 0001S-2021		“特殊食品”批准或备案文号	（保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品申报项目）
产品标准名称		速冻果蔬制品			
适用的食品类别		速冻其他食品类	食品原料（成分）及工艺	本标准适用于以新鲜水果和蔬菜【山楂、草莓、枣、玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、芥菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、桃】中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、切丁（条）或不切丁（条）、浸泡、漂烫、冷却、沥水、搅碎或不搅碎、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家（地方）标准	
				标准名称	项目指标值
		1	铅（以pb计）	GB2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物 限量	≤1.0mg/kg
	说明	严于国家（地方）标准的项目，企业可报备1项或多项（可附页）			
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定（在对应项后打“√”）。 ◆符合（√） ◆不符合（ ）				
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份（包括食品或非食品原料、食品添加剂等）。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照GB 2760和GB14880规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照GB 7718相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的，声称内容严格按照GB28050相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定，并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。				
企业备案事项联系方式	联系人	马立飞			企业（盖章）：  企业负责人签字： 马立飞 2021年4月13日
	联系电话	1883958999			
	电子邮箱	2083868699@qq.com			
	公示情况说明	预备案公示起止日期： 2021.03.24-2021.04.07 备案内容无异议			

注：1. 此表由企业登录上传，备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏，由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的，该备案自行废止。企业更新标准备案后，原备案废止。

山东省卫生健康委制

Q/ZH

山东众恒食品有限公司企业标准

Q/ZH 0001S-2021

速冻果蔬制品

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

山东众恒食品有限公司 发布

速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜水果和蔬菜【山楂、草莓、枣、玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、芥菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、桃等】中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、切丁（条）或不切丁（条）、浸泡、漂烫、冷却、沥水、搅碎或不搅碎、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，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）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 31646	食品安全国家标准	速冻食品生产和经营卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）	《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）	《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）	《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》	

3 分类

根据原料和工艺不同，可分为：速冻山楂、速冻草莓、速冻枣、速冻玉米（脱粒或不脱粒）、速冻毛豆（脱粒或不脱粒）、速冻青豆（脱粒或不脱粒）、速冻马齿苋、速冻蒲公英、速冻土豆、速冻芥菜、

Q/ZH 0001S-2021

速冻花椰菜（西兰花）、速冻上海青、速冻菠菜、速冻韭菜、速冻青刀豆（脱粒或不脱粒）、速冻蒜、速冻花菜、速冻胡萝卜、速冻葱、速冻芋头、速冻芦笋、速冻彩椒、速冻洋葱、速冻甜豌豆（脱粒或不脱粒）、速冻黄秋葵、速冻辣椒、速冻豆角、速冻蒜苔、速冻生姜、速冻桃。

3.1 速冻山楂

以新鲜山楂为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.2 速冻草莓

以新鲜草莓为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.3 速冻枣

以新鲜枣为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.4 速冻玉米

以新鲜玉米（脱粒或不脱粒）为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.5 速冻毛豆

以新鲜毛豆（脱粒或不脱粒）为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.6 速冻青豆

以新鲜青豆（脱粒或不脱粒）为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.7 速冻马齿苋

以新鲜马齿苋为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.8 速冻蒲公英

以新鲜蒲公英为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.9 速冻土豆

以新鲜土豆为原料，经挑选、清洗、去皮、切丁或条、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.10 速冻芥菜

以新鲜芥菜为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.11 速冻花椰菜（西兰花）

以新鲜花椰菜（西兰花）为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.12 速冻上海青

以新鲜上海青为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.13 速冻菠菜

以新鲜菠菜为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.14 速冻韭菜

以新鲜韭菜为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.15 速冻青刀豆

以新鲜青刀豆（脱粒或不脱粒）为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.16 速冻蒜

以新鲜蒜为原料，经挑选、清洗、去皮、浸泡、漂烫、冷却、沥水、搅碎、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.17 速冻花菜

以新鲜花菜为原料，经挑选、清洗、切丁或条、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.18 速冻胡萝卜

以新鲜胡萝卜为原料，经挑选、清洗、切丁或条、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.19 速冻葱

以新鲜葱为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.20 速冻芋头

以新鲜芋头为原料，经挑选、清洗、去皮、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.21 速冻芦笋

以新鲜芦笋为原料，经挑选、清洗、去皮、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.22 速冻彩椒

以新鲜彩椒为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.23 速冻洋葱

以新鲜洋葱为原料，经挑选、清洗、去皮、切丁或条、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.24 速冻甜豌豆

以新鲜甜豌豆（脱粒或不脱粒）为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.25 速冻黄秋葵

以新鲜黄秋葵为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.26 速冻辣椒

以新鲜辣椒为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.27 速冻豆角

以新鲜豆角为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.28 速冻蒜苔

Q/ZH 0001S-2021

以新鲜蒜苔为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.29 速冻生姜

以新鲜生姜为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

3.30 速冻桃

以新鲜桃为原料，经挑选、清洗、切丁或条、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 山楂、草莓、枣、玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、芥菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、桃应新鲜饱满、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象、并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有相应品种水果蔬菜固有的外形、无腐烂、无霉变、无虫蛀	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有速冻后产品固有的色泽	
气、滋味	具有相应品种水果蔬菜固有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
六六六（HCH），mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤ 0.05	

Q/ZH 0001S-2021

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	50	GB 5009.185
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: a 指标仅适用于含豆类、玉米的产品。			
注 3: b 指标仅适用于含山楂的产品。			

4.4 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。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

4.6 其它要求

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。

5 检验规则

5.1 原辅料入库要求

原辅料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 1000g。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 产品定型投产时；
- 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- 停产三个月以上，又恢复生产时；
- 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191 和 GB 7718 等的有关规定。标识应符合国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》及有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、生产日期、保质期、贮存方法、使用方法或即食类（非即食类）、产品标准代号等。并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋包装,复合食品包装袋其卫生标准应符合 GB 9683 的规定,质量标准应符合 GB/T 10004 的规定。外用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生,运输车厢内温度必须保持-18℃以下。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放,避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于-18℃以下的冷库内。仓库必须有防鼠台,与地面距离 $\geq 10\text{cm}$,离墙 $\geq 20\text{cm}$,不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述规定条件下,产品自生产之日起,保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以新鲜水果和蔬菜【山楂、草莓、枣、玉米(脱粒或不脱粒)、毛豆(脱粒或不脱粒)、青豆(脱粒或不脱粒)、马齿苋、蒲公英、土豆、芥菜、花椰菜(西兰花)、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆(脱粒或不脱粒)、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆(脱粒或不脱粒)、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、桃】中的一种为原料,经挑选、清洗、去皮或不去皮、切丁(条)或不切丁(条)、浸泡、漂烫、冷却、沥水、搅碎或不搅碎、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。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,参照GB 31646《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

山东众恒食品有限公司

编制说明

本标准适用于以红薯为原料，添加或不添加南瓜、山药、芋头中的一种或几种，经清洗、去皮、切分、蒸煮，添加食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、起酥油、吉士粉（固体饮料）[白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、乳清粉、乳粉、食品用香精]、沙拉酱、食品馅料（麦芽糖浆、红小豆、果葡糖浆、豇豆、水）、果葡糖浆、乳粉、牛奶、炼乳、黄油、芝士、速冻玉米粒、蔓越莓干、葡萄干、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、磷脂、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种后打泥、冷却、包装、冷冻、包装而成的红薯泥及其制品。

本产品属性为 GB 2760 中的：04.02.02.05 蔬菜泥（酱），番茄沙司除外。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南华丘农业科技有限公司

HHNK
QB