



410194S-2024



郑州品味坊食品工业有限公司企业标准

Q/ZPS 0003S-2024

糕点预拌粉

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

郑州品味坊食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州品味坊食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜志广。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、糯米粉、粘米粉、大米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、小麦粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、添加果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、玉米粉、黑芝麻粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、三聚磷酸钠）、全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、乳粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌（菌种：德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、魔芋粉、谷朊粉、红糖、精幼砂糖、白砂糖（粉）、食用盐、食用发酵小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、香辛料（黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、赤藓糖醇、麦芽糖醇、海藻糖、乳粉、 β -胡萝卜素、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食用椰干（椰蓉）、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉、咖啡粉、青汁粉、大麦苗粉、可可粉、仙草粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、芝麻、食品用香精、红曲米、食品添加剂{聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、维生素 C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种}、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。

根据产品主要原料的不同，可将糕点预拌粉分为：小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉、玉米淀粉类糕点预拌粉、小麦淀粉类糕点预拌粉、糖类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉、木薯淀粉类糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 苦荞粉、青稞粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、粘米粉、大米粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、籼米粉、紫米粉、黑米粉、黑芝麻粉、麦芽粉、食用发酵小麦粉、紫薯粉和香芋粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.15 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.16 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 香辛料(白胡椒粉、洋葱粉)应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.24 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.25 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.26 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

- 2.1.27肉桂粉应符合 GB/T15691 的规定
- 2.1.28食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.31酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.32乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34海藻酸丙二醇酯应符合 GB1886.226 的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.37葡萄糖浆粉应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38精炼植物油(大豆油)应符合 GB 2716 和 GB/T1535 的规定。
- 2.1.39酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.40磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.41食用椰干(椰蓉)应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.42魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.43精幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.45马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.46绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.47糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.48聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.49单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.51碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.52碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.53六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.54谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.55果蔬粉(南瓜粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、蓝莓粉、红枣粉、胡萝卜粉、番茄粉、甜菜粉)应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.56仙草粉应清洁、卫生、无霉变, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.57乙酰化单、双甘油酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.58聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。

- 2.1.59磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.60乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.61赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.62麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.63海藻糖应符合 GB/T 23525 的规定。
- 2.1.64红糖应符合 T/CNFIA110 的规定。
- 2.1.65硬脂酰乳酸钠（SSL）应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.66硬脂酰乳酸钙（CSL）应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.67全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.68食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.69玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.70薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.71小麦胚和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.72芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.73鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.74乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.75大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.76辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.77决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.78明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.79麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.80麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.81麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.82抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.83低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.84维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.85改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.86酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.87脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.88a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.89半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.90木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.91葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.92 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.93 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.94D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.95 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.96 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.97 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.98 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.99 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.100 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.101 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.102 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.103 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.104 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.105 大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 2.1.106 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.107 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB1986 的规定。
- 2.1.108 青汁粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.109 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.110 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.111 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.112 全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.113 红茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.114 咖啡粉应符合 NY/T 605 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	粉末状、含有少量结晶体及颗粒状	取 100g 样品, 放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平, 在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味, 并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味, 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, %		≤ 13.5	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉、玉米淀粉类糕点预拌粉、小麦淀粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉、木薯淀粉类糕点预拌粉	≤ 0.18	GB 5009.12
	糖类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉	≤ 0.48	
镉(以 Cd 计), mg/kg	玉米淀粉类糕点预拌粉、小麦淀粉类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉、木薯淀粉类糕点预拌粉	≤ 0.1	GB 5009.15
	米粉类糕点预拌粉	≤ 0.2	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg		≤ 1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg (不适用于米粉类糕点预拌粉)		≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	米粉类糕点预拌粉	≤ 0.2	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	玉米淀粉类糕点预拌粉	≤ 20	GB 5009.22
	米粉类糕点预拌粉	≤ 10	
	小麦粉类糕点预拌粉、小麦淀粉类糕点预拌粉、糖类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉、木薯淀粉类糕点预拌粉	≤ 5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg		≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg		≤ 60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤ 15.0	GB 5009.256
富马酸 ^a , g/kg		≤ 3.0	GB 5009.157
β-胡萝卜素 ^a , g/kg		≤ 1.0	GB 5009.83
苯并[a]芘, μg/kg		≤ 2.0	GB 5009.27
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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、糯米粉、粘米粉、大米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料,根据产品品种的不同,添加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、小麦粉、食用小麦麸(麸皮或麸粉)、添加果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种)、杂粮粉(苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种)、米粉(糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种)、玉米粉、黑芝麻粉、豆粉(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种)、小麦胚芽粉、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、三聚磷酸钠)、全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、乳粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌(菌种:德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种)、魔芋粉、谷朊粉、红糖、精幼砂糖、白砂糖(粉)、食用盐、食用发酵小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、香辛料(黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种)、赤藓糖醇、麦芽糖醇、海藻糖、乳粉、 β -胡萝卜素、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油(大豆油)、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食用椰干(椰蓉)、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉、咖啡粉、青汁粉、大麦苗粉、可可粉、仙草粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、芝麻、食品用香精、红曲米、食品添加剂[聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、维生素 C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种]、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。

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,特制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州品味坊食品工业有限公司

H N

Q B