



410666S-2024



## 河南尚品食品有限公司企业标准

Q/HSP 0007S-2024

# 汉堡

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

河南尚品食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准由河南尚品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏亚磊、杨亚茹、张彦伟、张中洲、常燕燕。

H N

Q B

# 汉堡

## 1 范围

本标准规定了汉堡的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制面包胚（外购，配料详见附录 A）为原料，内夹或涂抹馅料【以再制干酪、芝士（干酪）、人造黄油（人造奶油）、果酱（苹果酱、柠檬酱、菠萝酱、蓝莓酱、草莓酱中的一种或几种）、沙拉酱、番茄酱、番茄调味酱、蛋黄酱、芥末酱、花生酱、芝麻酱、外购复合调味料（黑椒酱、咖喱酱、蜂蜜芥末酱、青芥末黄瓜酱、千岛酱、BBQ 酱、奶香芝士酱、甜辣酱、照烧酱、日式烤肉酱、多明格拉斯酱中的一种或几种）、花生仁、腰果仁、杏仁、开心果仁、核桃仁、蛋制品（咸鸡蛋、咸鸭蛋、煎鸡蛋、煎鸭蛋中的一种或几种）、熟肉制品、蔬菜（玉米粒、青豆、紫薯、紫苏、胡萝卜、黄瓜、生菜、苦苣、芝麻菜、结球甘蓝、番茄、洋葱、土豆中的一种或几种）新鲜品/速冻品/罐头、鲜香菇、速冻香菇、香菇罐头中的一种或几种为原料，经预处理或不预处理、加工而成】，然后经包装、速冻、加工而成的汉堡。

熟肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭、羊中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切；添加生活饮用水，添加香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜中的一种或几种】、小茴、山药、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、杏仁、沙棘、芡实、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、莱菔子、莲子、紫苏、紫苏籽、葛根、陈皮、食用菌【香菇、猴头菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、口蘑中的一种或几种】、新鲜或速冻蔬菜（洋葱、大葱、小葱、姜、蒜、辣椒、苋菜、芹菜、芥菜、甜椒、香椿、芫荽、胡萝卜、山药、荸荠、茴香、青豆、莴笋、玉米、莲藕中的一种或几种）、食用葡萄糖、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大豆组织蛋白、大豆膳食纤维粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米淀粉、谷朊粉、水解胶原蛋白、圆苞车前子壳粉、大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、海藻糖、蜂蜜、再制干酪、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油、酿造食醋、鸡汁调味料、鸡精调味料、咖喱粉、麦芽糊精、酵母抽提物、胶原蛋白粉、鳕鱼糜、高温杀菌乳、蛋及其制品【鸡蛋、蛋清液、蛋清粉（鸡蛋白粉）、蛋黄粉、冰蛋白、蛋黄、咸蛋黄、皮蛋（松花蛋）中的一种或几种】、水产品类【鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、虾仁、小龙虾、蟹黄粒、墨鱼汁中的一种或几种】、豆瓣酱、调味料酒、白酒、黄酒、食醋、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、豆豉、果酱（苹果酱、柠檬酱、菠萝酱、蓝莓酱、草莓酱中的一种或几种）、外购复合调味料【肉风味调味料、香肠风味调味料、果蔬风味调味料、腌料、酱油粉、酸水解植物蛋白调味粉、日式料酒（本味淋）、肉制品调味料（复合宝特）、醋味复合调味料、

红烧酱汁、卤肉酱料、肉制品用复合调味料中的一种或几种】、外购固态调味料（具体配料详见附录 B、卡拉胶、明胶、可得然胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、复配水分保持剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、食用葡萄糖、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、碳酸氢钠、DL-苹果酸中的几种）、复配着色剂（高粱红、红曲红）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、可得然胶、卡拉胶、甘氨酸（增味剂）、富马酸一钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶、茶多酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、红曲黄色素、甜菜红、辣椒红、胭脂虫红、诱惑红、碳酸钠、海藻酸钠（褐藻酸钠）、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的多种，经熟制、加工、包装制成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制面包胚应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.2 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.3 芝士（干酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.4 人造黄油（人造奶油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.5 果酱 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.6 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.9 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.10 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.11 花生酱、芝麻酱、花生仁、腰果仁、杏仁、开心果仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 熟肉制品应符合 GB 2726 和附录 C 的规定。
- 2.1.15 蔬菜新鲜品、鲜香菇应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 蔬菜速冻品、速冻香菇应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.17 蔬菜罐头、香菇罐头应符合 GB 7098 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	取适量样品，置于一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，按包装上表明的食用方法处理后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

### 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	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

注 1：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

### 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	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>b</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<sup>d</sup> 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
b 添加熟肉制品的产品；  
d 仅适用于添加以牛肉为主料的熟肉制品的产品。

### 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的规定。

### 2.6 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 和 GB 31646 的规定。

### 2.7 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，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、过氧化值、大肠菌群、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

### 4 保质期

本产品自生产之日起，在-18℃以下保质期不超过6个月。在保质期内，若于冷藏条件下解冻、销售，应在包装上加贴解冻日期，且解冻后保质期不超过15天。

H N

Q B

## 附录 A

熟制面包胚为小麦粉为主要原料，添加食品加工用酵母、生活饮用水，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、黑麦粉、麸皮、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、藜麦粉、黑麦粉、红薯粉、紫薯粉、燕麦片、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白、鸡蛋液、乳粉、起酥油、黄油、牛奶、大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、橄榄油、亚麻籽、食用盐、大豆粉、芝麻、花生仁、腰果仁、杏仁、开心果仁、核桃仁、葵花籽仁、松籽仁、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、半纤维酶素、磷脂酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、淀粉葡糖苷酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶、蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、丙酸钙、硫酸钙、脱氢乙酸钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸中的一种或几种。

H N

Q B

## 附录 B

## 山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	海乐香辛料（济南）有限公司				
注册地址	山东省济南市高新区机场路 2698 号				
备案企业标准编号	Q/HL 0002S-2023	“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 品填报项目）		
产品标准名称	固态调味料				
适用的食品类别	调味料	食品原料（成分） 及工艺	见附页。		
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		企业标准指标值
			标准名称	项目指标值	
	1	铅（以 Pb 计）/(mg/k g)	GB 2762 食品安 全国家标准 食 品中污染物限量	植物调味料[花椒、桂 皮（肉桂）、多种香 辛料混合的香辛料除 外] ≤1.5； 花椒、桂皮（肉桂）、 多种香辛料混合的香 辛料 ≤3.0； 复合植物调味料、固 态复合调味料 ≤1.0	植物调味料[花椒、桂 皮（肉桂）、多种香 辛料混合的香辛料除 外] ≤1.4； 花椒、桂皮（肉桂）、 多种香辛料混合的香 辛料 ≤2.9； 复合植物调味料、固 态复合调味料 ≤0.9
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	王丽			企业（盖章） 
	联系电话	18660799279			
	电子邮箱	542451161@qq.com			
	公示情况说明	预备案公示日期：2023 年 04 月 04 日至 2023 年 04 月 18 日，备案内容无异议。			企业负责人签字：马方 2023 年 04 月 19 日

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

附页

## 食品原料（成分）及工艺

本标准适用于以植物香辛料（罂粟除外）或其它可食用植物成分、食用盐、食糖、味精中的一种或几种为主要原料，添加或不添加葡萄糖、乳糖、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、番茄粉、枸杞、干制红枣、复合调味料、酵母复合调味料、鸡粉调味料、脱水蔬菜、烤花生碎、烤大豆碎、大豆蛋白、食品用香料、食品用香精、食品添加剂蒸馏单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、维生素C、柠檬酸、二氧化硅、焦糖色、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、辣椒红、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸钠、红曲米（粉）、双乙酸钠、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚等中的一种或几种，经筛选、研磨（或不研磨）、过筛（或不过筛）、配料（或不配料）、混合（或不混合）、检验、包装等主要工艺加工制成的固态调味料产品。



## 附录 C

熟肉制品的理化指标，应符合表 1 的规定。

表1 熟肉制品理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0（仅适用于熏、烧、烤肉类产品）	GB 5009.27
<sup>a</sup> 诱惑红，g/kg	≤ 0.025（西式火腿制品） 0.015（仅适用于肉灌肠制品）	GB 5009.141或 GB 5009.35或 SN/T 1743
<sup>a</sup> 胭脂虫红，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
<sup>a</sup> 茶多酚（以油脂中儿茶素计），g/kg	≤ 0.3	SN/T 3848
<sup>a</sup> 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075（仅适用于酱卤肉制品、熏烧烤肉制品） 0.075（仅适用于西式火腿制品） 1.5（仅适用于肉灌肠制品）	GB 5009.28
<sup>a</sup> 双乙酸钠，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注：a仅适用于添加该食品添加剂的产品。，且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应超过1。		

## 编制说明

本标准适用于以熟制面包胚（外购，配料详见附录 A）为原料，内夹或涂抹馅料【以再制干酪、芝士（干酪）、人造黄油（人造奶油）、果酱（苹果酱、柠檬酱、菠萝酱、蓝莓酱、草莓酱中的一种或几种）、沙拉酱、番茄酱、番茄调味酱、蛋黄酱、芥末酱、花生酱、芝麻酱、外购复合调味料（黑椒酱、咖喱酱、蜂蜜芥末酱、青芥末黄瓜酱、千岛酱、BBQ 酱、奶香芝士酱、甜辣酱、照烧酱、日式烤肉酱、多明格拉斯酱中的一种或几种）、花生仁、腰果仁、杏仁、开心果仁、核桃仁、蛋制品（咸鸡蛋、咸鸭蛋、煎鸡蛋、煎鸭蛋中的一种或几种）、熟肉制品、蔬菜（玉米粒、青豆、紫薯、紫苏、胡萝卜、黄瓜、生菜、苦苣、芝麻菜、结球甘蓝、番茄、洋葱、土豆中的一种或几种）新鲜品/速冻品/罐头、鲜香菇、速冻香菇、香菇罐头中的一种或几种为原料，经预处理或不预处理、加工而成】，然后经包装、速冻、加工而成的汉堡。

熟肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭、羊中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切；添加生活饮用水，添加香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜中的一种或几种】、小蓟、山药、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、杏仁、沙棘、芡实、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、莱菔子、莲子、紫苏、紫苏籽、葛根、陈皮、食用菌【香菇、猴头菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、口蘑中的一种或几种】、新鲜或速冻蔬菜（洋葱、大葱、小葱、姜、蒜、辣椒、苋菜、芹菜、芥菜、甜椒、香椿、芫荽、胡萝卜、山药、荸荠、茴香、青豆、莴笋、玉米、莲藕中的一种或几种）、食用葡萄糖、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、大豆组织蛋白、大豆膳食纤维粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米淀粉、谷朊粉、水解胶原蛋白、圆苞车前子壳粉、大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、海藻糖、蜂蜜、再制干酪、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油、酿造食醋、鸡汁调味料、鸡精调味料、咖喱粉、麦芽糊精、酵母抽提物、胶原蛋白粉、鳕鱼糜、高温杀菌乳、蛋及其制品【鸡蛋、蛋清液、蛋清粉（鸡蛋白粉）、蛋黄粉、冰蛋白、蛋黄、咸蛋黄、皮蛋（松花蛋）中的一种或几种】、水产品类【鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、虾仁、小龙虾、蟹黄粒、墨鱼汁中的一种或几种】、豆瓣酱、调味料酒、白酒、黄酒、食醋、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、豆豉、果酱（苹果酱、柠檬酱、菠萝酱、蓝莓酱、草莓酱中的一种或几种）、外购复合调味料【肉风味调味料、香肠风味调味料、果蔬风味调味料、腌料、酱油粉、酸水解植物蛋白调味粉、日式料酒（本味淋）、肉制品调味料（复合宝特）、醋味复合调味料、红烧酱汁、卤肉酱料、肉制品用复合调味料中的一种或几种】、外购固态调味料（具体配料详见附录 B、卡拉胶、明胶、可得然胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、复配肉制品

增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、复配水分保持剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、单, 双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、食用葡萄糖、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、碳酸氢钠、DL-苹果酸中的几种）、复配着色剂（高粱红、红曲红）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、可得然胶、卡拉胶、甘氨酸（增味剂）、富马酸一钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶、茶多酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、红曲黄色素、甜菜红、辣椒红、胭脂虫红、诱惑红、碳酸钠、海藻酸钠（褐藻酸钠）、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的多种，经熟制、加工、包装制成。

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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制订本企业标准，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。

河南尚品食品有限公司

QB