



411840S-2024

河南省太极庄生物科技有限公司企业标准

Q/HTJZ 0002S-2024

怀山药（铁棍山药）粉及其复 合粉

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南省太极庄生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由河南省太极庄生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔平、杨晓云。

本标准适用于河南省太极庄生物科技有限公司。

H N

Q B

怀山药（铁棍山药）粉及其复合粉

1 范围

本标准规定了怀山药（铁棍山药）粉及其复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以怀山药（铁棍山药）【经浸泡、清洗、去皮或不去皮、烘干】或以怀山药（铁棍山药）片为主要原料，添加或不添加茯苓、芡实、莲子、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、怀菊花、黄精、蒲公英、蜂蜜、橘皮(陈皮)、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、火麻仁、蛹虫草、生姜、白扁豆、荷叶、油菜花粉、杜仲雄花、赤小豆、花生、猴头菇、香菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、燕麦、杏仁、砂仁、核桃仁、木瓜、桂圆、紫山药、紫薯、白芸豆、奇亚籽、速溶咖啡、抹茶、大米、小米、黑米、薏米、荞麦、高粱米、藜麦米、红米、五指毛桃、糙米、红糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黄豆、黑豆、黑芝麻、白芝麻、绿豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、红枣、松籽仁、南瓜籽仁、澳洲坚果（夏威夷果）仁、薏苡仁、桑椹、葛根粉、枸杞子、玉米须、玛咖粉、鸡蛋黄、燕窝、蚕蛹、脱脂乳粉中的一种或几种，添加或不添加菊粉、麦芽糊精、抗性糊精、木糖醇、白砂糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、低聚果糖、聚葡萄糖、低聚木糖、果胶、酶解大豆磷脂、大豆分离蛋白、山药肽、山药肽粉、鸡内金肽粉、乳清肽粉、玉米低聚肽、鸡内金低聚肽、骨胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、阿胶肽粉、人参肽粉、黄精肽粉、海参肽粉、牡蛎肽粉、金枪鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、磷虾肽粉、鱼骨肽粉、海洋鱼低聚肽粉、豌豆肽粉、大豆肽粉、苦瓜肽粉、核桃肽粉、大米肽粉、绿豆肽粉、蓝莓果粉、针叶樱桃粉、甜橙果粉、草莓粉、菠萝果粉、凤梨果粉、芒果粉、榴莲果粉、紫薯粉、桑椹粉、椰子粉、胡萝卜粉、南瓜粉、蓝莓粉、苹果粉、菠菜粉、香芋粉、藕粉、番茄粉、马铃薯粉、蜂蜜粉、糯米粉、魔芋粉、红甜菜粉、苹果干、猕猴桃干、葡萄干、山楂干、地瓜干、瓜尔胶、黄原胶、薄荷香精、天然薄荷脑、清凉醇香精、苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、蓝莓香精、柠檬香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、熟化（炒制、烘焙或膨化）或不熟化、二次粉碎或不粉碎，混合、分装封口、包装加工而成的怀山药（铁棍山药）粉及其复合粉。

根据原辅料不同分为不同类别：怀山药（铁棍山药）粉、怀山药（铁棍山药）复合粉、肽复合怀山药（铁棍山药）粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 怀山药（铁棍山药）应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.3 茯苓、芡实、莲子、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、黄精、蒲公英、蜂蜜、白扁豆、火麻仁、薏米、荷叶、赤小豆、鹰嘴豆、杏仁、砂仁、桃仁、木瓜、桂圆、薏苡仁、桑椹、枸杞子应符合《卫生部关于进一步规范保

健食品原料管理的通知》卫法监发[2002]51 号既是食品又是药品的物品名单和《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.4 人参应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）。

2.1.5 红小豆应符合 NY/T 599 或 GB/T 10461 的规定。

2.1.6 橘皮(陈皮)、燕麦应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 油菜花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第 17号）的规定。

2.1.8 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（卫计委 2014 年 第 6 号）的规定。

2.1.9 黄豆、黑豆应符合GB 1352的规定。

2.1.10 绿豆应符合GB/T 10462的规定。

2.1.11 黑芝麻、白芝麻应符合GB/T 11761的规定和 GB 19300 的规定。

2.1.12 红枣应符合GB/T 5835或GB/T 26150的规定。

2.1.13 核桃仁应符合 LY/T 1922 或 GB 19300 的规定。

2.1.14 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复卫监督函（2012）306 号的规定。

2.1.15 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.16 菊粉应符合中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会发布的《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）》

2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.18 抗性糊精应符合T/GDL 1 的规定。

2.1.19 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

2.1.20 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.21 聚葡萄糖应符合 Q/HTSK 0002S（见附录A）的规定。

2.1.22 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。

2.1.23 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。

2.1.24 果胶应符合GB 25533的规定。

2.1.25 酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。

2.1.26 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。

2.1.27 山药肽、山药肽粉、乳清肽粉、人参肽粉、黄精肽粉应符合GB 31611 的规定。

2.1.28 玉米低聚肽、鸡内金低聚肽、蓝莓果粉、针叶樱桃粉、红甜菜粉、蜂蜜粉应符合GB/T 29602 的规定。

2.1.29 魔芋粉应符合NY/T 494或GB/T 29602的规定。

- 2.1.30 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.31 荞麦应符合 GB/T 10458 或 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 薄荷香精、天然薄荷脑、清凉醇香精、苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、蓝莓香精、柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 鸡内金肽粉、骨胶原蛋白肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、阿胶肽粉、应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.37 猴头菇应符合 NY/T 4345 或 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 南瓜籽仁应符合SB/T 10554 的规定。
- 2.1.39 红米应符合 LS/T 3270 的规定。
- 2.1.40 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.41 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.42 红糖应符合 T/CNFIA 110 或 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合新资源食品作为普通食品生产经营的公告(2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.44 玛咖粉应符合新资源食品的公告(卫生部公告 2011 年第 13 号)的规定。
- 2.1.45 海参肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.46 牡蛎肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.47 金枪鱼肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.48 鱼胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.49 磷虾肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.50 鱼骨肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.51 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.52 豌豆肽粉应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.53 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.54 苦瓜肽粉应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.55 核桃肽粉应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.56 大米肽粉应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.57 绿豆肽粉应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.58 生姜应符合GB/T 30383 的规定。
- 2.1.59 蚕豆应符合GB/T 10459 的规定。

- 2.1.60 豌豆应符合GB/T 10460 的规定。
- 2.1.61 大米应符合GB 1354 的规定。
- 2.1.62 小米应符合GB/11766 和 GB2715 的规定。
- 2.1.63 黑米应符合NY/T 832 的规定。
- 2.1.64 马铃薯粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.65 松茸应符合GB/T 23188的规定。
- 2.1.66 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.67 高粱米应符合DB21/T 587 的规定。
- 2.1.68 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.69 木糖醇应符合GB1886.234的规定
- 2.1.70 藜麦米应符合LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.71 茶树菇应符合DB36819 的规定。
- 2.1.72 抹茶应符合GB/T 34778 的规定。
- 2.1.73 速溶咖啡应符合 DBS53/021 的规定。
- 2.1.74 松籽仁应符合SB/T 10672 的规定。
- 2.1.75 甜橙果粉、草莓粉、菠萝果粉、凤梨果粉、芒果粉、榴莲果粉、紫薯粉、桑椹粉、椰子粉、胡萝卜粉、南瓜粉、苹果粉、菠菜粉、香芋粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.76 奇亚籽、蛹虫草应符合新资源食品的公告（卫生部2014年10号）的规定。
- 2.1.77 白砂糖应符合GB/T 317 的规定。
- 2.1.78 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.79 鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.80 澳洲坚果（夏威夷果）仁、应符合 NY/T693 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.81 鸡蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.82 蚕蛹应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.83 猕猴桃干应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.84 苹果干应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.85 山楂干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.86 葡萄干应符合 NY/T705 和 GB16325 的规定。
- 2.1.87 地瓜干应符合 DBS35/001 的规定。
- 2.1.88 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.89 紫山药、紫薯、白芸豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.90 怀菊花应符合GB/T 20353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	取样品适量，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异嗅无异味	
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/(g/100g) ≤	10.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.25	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以Hg计)/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.17
展青毒素 ^b /(μg/kg) ≤	20	GB 5009.185
肽 ^c （以干基计）/(g/100g) ≥	1.0	GB/T 22492
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验。 b 仅适用于添加山楂、苹果制成的产品。 c 仅适用于含肽怀山药(铁棍山药)复合粉。		

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 ^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 中平板计数法
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 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 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、菌落总数、大肠菌群，型式检验按国家相关规定执行。

附录A



410867S-2024



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0002S-2024

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

2024-04-10 发布

2024-04-10 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭全太、方素霞、郭方杰、刘恒智、钱新艳、乔新丹、郭泽宇。

H N
Q B

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）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

2 分类

2.1 按工艺分为聚葡萄糖、中和、脱色后的聚葡萄糖、膜过滤或镍氢化后的聚葡萄糖。

2.2 按形态分为固体产品和液体产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

3.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.4 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至微黄色	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 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	
	聚葡萄糖		中和、脱色后的 聚葡萄糖		膜过滤或镍氢化后 的聚葡萄糖			
	固体	液体	固体	液体	固体	液体		
聚葡萄糖（以干基、无灰分计）， w/%	≥	90						GB 25541
干燥减量,w/%	≤	4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
可溶性固形物，%	≥	/	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 12143
灰分,w/%	≤	0.3		2.0		0.3		GB 5009.4
pH 值（10%水溶液）		2.5~7.0		5.0~6.0		4.0~7.0		GB 25541
还原糖（以葡萄糖计），w/%	≤	/				0.5		GB 5009.7
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰 分计）， w/%	≤	6.0						GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无 灰分计），w/%	≤	4.0						GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分品 计），w/%	≤	0.1		0.05				GB 25541
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5						GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4						GB 5009.12
镍(Ni),mg/kg	≤	/				2.0		GB 5009.138
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。								

3.4 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 *及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌,/25g 或/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌,CFU/g 或 CFU/mL	≤ 25				GB 4789.15
酵母,CFU/g 或 CFU/mL	≤ 25				GB 4789.15

注：*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、聚葡萄糖、干燥减量、可溶性固形物、灰分、pH 值、还原糖（膜过滤或镍氢化后的聚葡萄糖）、葡萄糖和山梨糖醇、1, 6-脱水-D-葡萄糖、5-羟甲基糠醛、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。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 25541《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》及 GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准根据国家卫计委国卫食品评便函[2014]241号函关于“聚葡萄糖是膳食纤维来源之一，也是列入《食品添加剂使用标准》（GB2760）和《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）的品种。聚葡萄糖可作为普通食品原料管理”的规定，以其作为普通食品，制定本企业标准的依据。

本标准中镍指标参照 GB 1886.187 的规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰利杰生物科技有限公司

编制说明

本标准适用于以怀山药（铁棍山药）【经浸泡、清洗、去皮或不去皮、烘干】或以怀山药（铁棍山药）片为主要原料，添加或不添加茯苓、芡实、莲子、山楂、玉竹、甘草、决明子、百合、沙棘、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、金银花、胖大海、桑叶、桔梗、益智仁、怀菊花、黄精、蒲公英、蜂蜜、橘皮（陈皮）、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、火麻仁、蛹虫草、生姜、白扁豆、荷叶、油菜花粉、杜仲雄花、赤小豆、花生、猴头菇、香菇、松茸、茶树菇、鸡腿菇、燕麦、杏仁、砂仁、核桃仁、木瓜、桂圆、紫山药、紫薯、白芸豆、奇亚籽、速溶咖啡、抹茶、大米、小米、黑米、薏米、荞麦、高粱米、藜麦米、红米、五指毛桃、糙米、红糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黄豆、黑豆、黑芝麻、白芝麻、绿豆、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、红枣、松籽仁、南瓜籽仁、澳洲坚果（夏威夷果）仁、薏苡仁、桑椹、葛根粉、枸杞子、玉米须、玛咖粉、鸡蛋黄、燕窝、蚕蛹、脱脂乳粉中的一种或几种，添加或不添加菊粉、麦芽糊精、抗性糊精、木糖醇、白砂糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、低聚果糖、聚葡萄糖、低聚木糖、果胶、酶解大豆磷脂、大豆分离蛋白、山药肽、山药肽粉、鸡内金肽粉、乳清肽粉、玉米低聚肽、鸡内金低聚肽、骨胶原蛋白肽粉、牦牛骨骨髓肽粉、阿胶肽粉、人参肽粉、黄精肽粉、海参肽粉、牡蛎肽粉、金枪鱼肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、磷虾肽粉、鱼骨肽粉、海洋鱼低聚肽粉、豌豆肽粉、大豆肽粉、苦瓜肽粉、核桃肽粉、大米肽粉、绿豆肽粉、蓝莓果粉、针叶樱桃粉、甜橙果粉、草莓粉、菠萝果粉、凤梨果粉、芒果粉、榴莲果粉、紫薯粉、桑椹粉、椰子粉、胡萝卜粉、南瓜粉、蓝莓粉、苹果粉、菠菜粉、香芋粉、藕粉、番茄粉、马铃薯粉、蜂蜜粉、糯米粉、魔芋粉、红甜菜粉、苹果干、猕猴桃干、葡萄干、山楂干、地瓜干、瓜尔胶、黄原胶、薄荷香精、天然薄荷脑、清凉醇香精、苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、蓝莓香精、柠檬香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、熟化（炒制、烘焙或膨化）或不熟化、二次粉碎或不粉碎，混合、分装封口、包装加工而成的怀山药（铁棍山药）粉及其复合粉。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》的规定，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

河南省太极庄生物科技有限公司