



411320S-2025



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0008S-2025

# 烘焙食品预拌粉

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

河南宝莱健生物工程有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南宝莱健生物工程有限公司提出。

本标准由河南工业大学、河南牧业经济学院、河南农业大学、河南坚久实业有限公司、河南大道康源健康产业有限公司和河南宝莱健生物工程有限公司共同起草。

本标准主要起草人：范永超、刘劝平、侯银臣、丁锦怡、廖爱美、潘龙、杨盛茹、吴庆伟、孙亚楠、余静怡。

H N

Q B

# 焙烤食品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了焙烤食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或小麦粉或大米粉或红薯淀粉为原料，辅以豌豆淀粉、魔芋粉、全麦粉、玉米粉、大豆蛋白粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、加糖炼乳、乳清粉、乳粉、白砂糖、酪蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、 $\beta$ -胡萝卜素）、食用香精】、谷朊粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖、麦芽糖粉、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、乳糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、麦芽糊精、固体饮料、维生素 C、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于生产糕点、面包的预拌粉。

根据产品用途不同，将产品分为：面包预拌粉、蛋糕预拌粉、饼干预拌粉、糕点预拌粉、其他焙烤食品预拌粉。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 大米粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.9 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.12 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.15 植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、加糖炼乳、乳清粉、乳粉、白砂糖、酪蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、 $\beta$ -胡萝卜素）、食用香精）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.17 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.18 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.19 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.20 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.21 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.22 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.25 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.26 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.27 氧化淀粉钠应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.28 氧化羟丙基淀粉钠应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.29 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.30 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.31 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.32 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.38 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.39 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.43 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.44 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.47 聚葡萄糖应符合附录 B 的规定。
- 2.1.48 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.51 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.52 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.53 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.54 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.55 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.56 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.57 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.58 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.59 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.60 果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.61 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.62 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.63 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.64 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.65 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 麦芽糖粉应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.68 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.69 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.70 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.71 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.72  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.73 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.74 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.75 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.76 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.77 蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.78 木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.79 葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.80 脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.81 麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）应符合 GB 1886.174 规定。
- 2.1.82 乳糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.83 纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.84 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.85 果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.86 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.87 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.88 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.89 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.90 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.91 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.92 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.93 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.94 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.95 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.96 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.97 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.98 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 2.1.99 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.100 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.101 魔芋粉应符合 NY/T 494 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，结构松散、无结块	从样品中取出 50g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色 泽	白色或乳白色	
气 味	无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质味	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
磷酸盐 (以 $PO_4^{3-}$ 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
总砷 (以 As 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计) <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并(a)芘 <sup>d</sup> , μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>e</sup> , 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 <sup>f</sup> , μg/kg	≤	60	GB 5009.209
<p>注*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加磷酸盐的产品。</p> <p>b 仅适用于以小麦淀粉或食用玉米淀粉或小麦粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或红薯淀粉为主要原料的产品。</p> <p>c 仅适用于以糯米粉或大米粉为主要原料的产品。</p> <p>d 仅适用于以大米粉或小麦粉或糯米粉为主要原料的产品。</p> <p>e 仅适用于以小麦粉为主要原料的产品。</p> <p>f 仅适用于以小麦粉为主要原料的产品。</p>			

#### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录 A 大米粉质量规格标准

表 1 大米粉质量规格标准

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 0.6	GB 5009.4
细度(150 μm 或 100 目通过率)	≥ 98.5	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率)	≥ 86.0	GB/T 22427.6
斑点, 个/ cm <sup>2</sup>	≤ 6.0	GB/T 22427.4
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

## 附录 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 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 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、无灰分品计), w/%	≤	6.0		GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖 (以干基、无灰分品计), 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。				

#### 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 或 CFU/mL	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	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: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 编制说明

本标准适用于以糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或小麦粉或大米粉或红薯淀粉为原料，辅以豌豆淀粉、魔芋粉、全麦粉、玉米粉、大豆蛋白粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、加糖炼乳、乳清粉、乳粉、白砂糖、酪蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、β-胡萝卜素）、食用香精】、谷朊粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸-δ-内酯、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖、麦芽糖粉、α-淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、乳糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、麦芽糊精、固体饮料、维生素 C、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于生产糕点、面包的预拌粉。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，制定本企业标准，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。

河南宝莱健生物工程有限公司