



412811S-2017



开封市贝慧食品有限公司企业标准

Q/KBS 0005S-2017

---

# 核桃粉固体饮料

2017-11-27 发布

2017-11-27 实施

---

开封市贝慧食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录 A, B 为本标准规范性文件。

本标准由开封市贝慧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孔德俊。

H N

Q B

# 核桃粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了核桃粉固体饮料的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃粉、葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）为原料，经混合、包装制成的核桃粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃粉应符合 Q/LBL 0001S, 附录 A 的规定。

2.1.2 植脂末应符合 QB/T 4791 和 Q/DBSK 0001S（附录 B）的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	检测方法
性状	粉末状	将适量试样置于平盘中,在自然光下观察色泽和性状。按标签所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内用 80℃左右蒸馏水冲溶稀释后,立即嗅其气味,辨其滋味,静置 2min 后,看烧杯底部有无杂质。
色泽	褐色	
气味	具有核桃的气味,无异味	
滋味	具有核桃的滋味,口味纯正,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	检测方法	
水分 (g/100g)	≤	5.0	GB 5009.3
蛋白质 (g/100g)	≥	4.0	GB 5009.5
脂肪 (g/100g)	≥	2.0	GB 5009.6
灰分 (g/100g)	≤	5.0	GB 5009.4
总砷 (以As计) (mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.11
*铅 (以Pb计) (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12

\*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

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	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	20				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	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 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JJF1070的规定。

## 2.6 食品生产加工中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

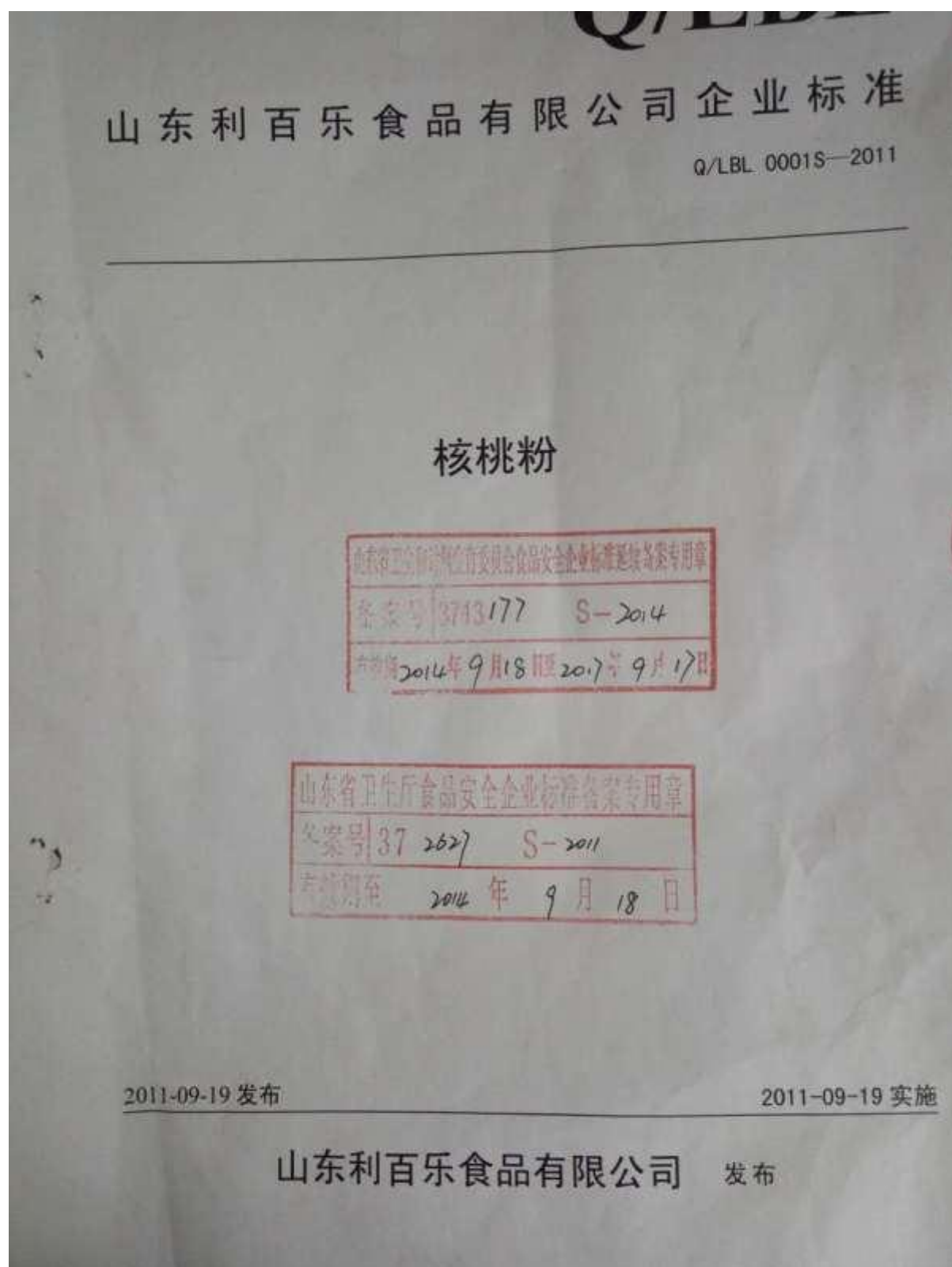
## 2.7 其他卫生要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB2763的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



# 山东利百乐食品有限公司企业标准

Q/LBL 0001S-2011

## 核桃粉

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章  
备案号 3713177 S-2014  
有效期至 2014年9月18日至2017年9月17日

山东省卫生厅食品安全企业标准备案专用章  
备案号 37 2627 S-2011  
有效期至 2014年9月18日

2011-09-19 发布

2011-09-19 实施

山东利百乐食品有限公司 发布

## 核桃粉

### 1 范围

本标准规定了核桃粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以核桃仁为主要原料,以麦芽糖浆、白砂糖、乳粉、麦芽糊精为辅料,经磨浆、加热、喷雾干燥而成的核桃粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,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)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌测定
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌测定
- GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
- GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油的卫生分析方法
- GB/T 5009.46 乳与乳制品卫生分析方法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 固体饮料卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10004 包装用复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 10164 核桃
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 12365 干果卫生标准
- GB 19644 乳粉
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- JJF 1070 计量包装商品净含量计量检验规则

Q/LBL0001S—2011

溶解度/(g/100g)	≥	88
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤	1.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5
酸价/(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	4
过氧化值/(g/100g)	≤	0.08
总砷(以As计)/(mg/Kg)	≤	0.5
铅(以Pb计)/(mg/Kg)	≤	1.0

#### 4.5 微生物指标

应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 90
霉菌/(cfu/g)	≤ 50
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官检验

##### 6.1.1 色泽、组织状态、杂质

取两个最小独立包装被测样品倒入一洁净白色瓷盘上,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态以及杂质。

##### 6.1.2 气味、滋味和冲调性

称取约30克倒入透明玻璃烧杯内,加入适量80℃以上开水搅拌约1分钟,直接观察其溶解情况,用鼻嗅其香气,品尝其滋味。

##### 6.2 理化检验

##### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

##### 6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

##### 6.2.3 脂肪

按GB/T 5009.6 规定的方法测定。

##### 6.2.4 总糖(以蔗糖计)

按GB/T 5009.8规定的方法测定。

##### 6.2.5 溶解度

按GB/T 5009.46规定的方法测定。

##### 6.2.6 总酸

Q/KBS 0005S—2017

**6.2.7 总砷**

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

**6.2.8 铅**

按GB 5009.12规定的方法测定。

**6.2.9 酸价、过氧化值**

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

**6.2.10 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>**

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

**6.3 微生物指标检验****6.3.1 菌落总数**

按GB 4789.2规定的方法检验。

**6.3.2 大肠菌群**

按GB 4789.3规定的方法检验。

**6.3.3 沙门氏菌**

按GB 4789.4规定的方法检验。

**6.3.4 志贺氏菌**

按GB/T 4789.5规定的方法检验。

**6.3.5 金黄色葡萄球菌**

按GB 4789.10规定的方法检验。

**6.3.6 霉菌**

按GB 4789.15规定的方法检验。

**6.4 净含量检验及允许短缺量**

净含量检验按JJF 1070的规定执行，允许短缺量应符合国家技术监督检验检疫总局第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**7 检验规则****7.1 组批**

同一生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

**7.2 抽样**

批量在250箱以下，随机抽取6箱，每箱抽取2包，其中8包用于检验，其余4包留样备查。

**7.3 检验****7.3.1 出厂检验****7.3.1.1 检验项目**

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

**7.3.1.2 产品出厂**

每批产品必须经质检部门检验合格，签发合格证明方可出厂。

**7.3.2 型式试验****7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行型式试验：**

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；

Q/LBL0001S—2011

- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 型式试验 检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 7.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求的判该批次产品为合格品。当某项指标不符合要求时，可以加倍抽样进行复检，判定以复检结果为准，但微生物指标不符合本标准要求时不得复检，直接判该批次产品为不合格品。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

包装标志应符合 GB/T191 的规定；标签标识应符合 GB 7718 的规定

#### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料复合材料，应符合 GB/T10004 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味、便于装卸、仓储和运输。

#### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，不得日晒雨淋，不得与有腐蚀性、污染及有毒物品混装。

#### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮运在干燥通风良好具有防鼠设施的仓库中，不得与有毒、有害、有异味易挥发易腐蚀或发潮的物品混放，离地、离墙存放。

8.4.2 在本标准规定贮运条件下，保质期为 12 个月。

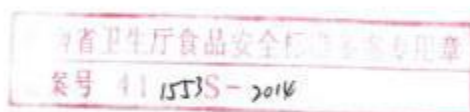
# Q/DBSK

## 郸城博鑫生物科技有限公司企业标准

Q/DBSK 0001S-2014

### 植脂末

### (固体饮料)



2014-07-31 发布

2014-08-10 实施

郸城博鑫生物科技有限公司

发布



Q/DBSK 0001S-2014

## 前 言

本标准文本按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由聊城博鑫生物科技有限公司提出并起草。

附录A为本标准内容。

本标准主要起草人：彭金辉、郭永刚、虞太尧、张宗超、刘德强。

本标准于2014年07月31日第一次发布。

未注册

( 标准合同 )



\_\_\_\_\_

聊城博鑫生物科技有限公司

## 植 脂 末

### (固体饮料)

#### 1 范围

本标准规定了植脂末（固体饮料）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以葡萄糖浆、氢化大豆油、氢化棕榈油（代可可脂）为主要原料，添加或不添加乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉、酪蛋白酸钠、食用干酪素（酪蛋白）、白砂糖、食用盐、氢氧化钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、食用香精（乳化香精、牛奶味香精、牛油味香精、麦香味香精）、食用色素（日落黄、柠檬黄），经溶化、混合、乳化、均质、喷雾干燥、包装而成的植脂末（固体饮料）。

#### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。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/T191	包装储运图示标志
GB317	白砂糖
GB 1986	食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4481.1	食品添加剂 柠檬黄
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6		食品中脂肪的测定
GB/T 5009.11		食品中总磷的测定
GB/T 5009.35		食品中合成着色剂的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB/T 5009.87		食品中磷的测定
GB 5175	食品添加剂	氢氧化钠
GB/T 5410	食品安全国家标准	乳粉(奶粉)
GB5461		食用盐
GB5749		生活饮用水卫生标准
GB 6227.1	食品添加剂	日落黄
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9687		食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 10355	食品添加剂	乳化香精
GB 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳精蛋白粉
GB 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB 17402		食用氢化油卫生标准
GB/T 18009		棕榈仁油
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB/T 20885		葡萄糖浆
GB 25539	食品安全国家标准	食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
GB 25561	食品添加剂	磷酸氢二钾
GB 25566	食品添加剂	三聚磷酸钠
GB 25576	食品添加剂	二氧化硅
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
LS/T 3218		起酥油
QB 1123		纸-塑不织布复合包装袋
QB/T 1505		食用香精
QB/T 3800	食品添加剂	酪蛋白酸钠
QB/T 29602		固体饮料
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123号(2009)	《食品标识管理规定》

### 3 分类

根据蛋白质含量不同,分为蛋白质含量不低于3%的蛋白型植脂末(固体饮料)和蛋白质含量低于3%的普通型植脂末(固体饮料)。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

- 4.1.1 氢化大豆油应符合GB 17402的规定。
- 4.1.2 起酥油应符合LS/T 3218的规定
- 4.1.3 棕榈油应符合LS/T 3218的规定
- 4.1.4 葡萄糖浆应符合GB/T 20885的规定
- 4.1.5 酪蛋白酸钠应符合QB/T 3800的规定。
- 4.1.6 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 4.1.7 磷酸氢二钾应符合GB 25561的规定。
- 4.1.8 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1986的规定。
- 4.1.9 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 4.1.10 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 4.1.11 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 4.1.12 牛奶味香精、麦香味香精应符合QB/T 1505的规定。
- 4.1.13 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定
- 4.1.14 乳化香精应符合GB 10355 的规定。
- 4.1.15 柠檬黄应符合GB4481.1 的规定。
- 4.1.16 日落黄应符合GB 6227.1 的规定。
- 4.1.17 咸味食用香精应符合QB/T2640 的规定
- 4.1.18 食用干酪素(酪蛋白)应符合附录A 的规定
- 4.1.19 白砂糖应符合GB317 的规定
- 4.1.20 氢氧化钠应符合GB5175 的规定
- 4.1.21 生产用水应符合GB5749 的规定
- 4.1.22 食用盐应符合GB5461 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
性状	疏松粉末状
色泽	乳白色至乳黄色

Q/DBSK 0001S-2014

滋味和气味	具有相应品种固有的奶香气味，入口柔和有润滑感，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 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		蛋白型植脂末	普通型植脂末
蛋白质, g/100g		≥3.0	< 3.0
脂肪, g/100g	≤	85	
水分, g/100g	≤	5.0	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	
砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	20.0	
日落黄, g/kg	≤	0.3	
柠檬黄, g/kg	≤	0.05	

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目		指 标	
		蛋白型植脂末	普通型植脂末
菌落总数, CFU/g	≤	15,000	1000
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9	0.4
霉菌, CFU/g	≤	25	
沙门氏菌		不得检出	
志贺氏菌		不得检出	
金黄色葡萄球菌		不得检出	

## 4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 4 的规定。

表 4 净含量及允许短缺量

净 含 量 Q (g)	允许短缺量	
	Q 的百分比	g
1000	1.5	-
25000	1	-

## 4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

## 4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 4.8 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官检验

随机抽取样品中 100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品用温水按食用方法冲调后，用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。

### 5.2 理化指标检验

#### 5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

#### 5.2.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法检验。

#### 5.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 5.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行测定。

#### 5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

#### 5.2.6 磷酸盐

按 GB/T 5009.87 规定的方法进行测定。

#### 5.2.7 日落黄

按 GB/T5009.35 规定的方法进行测定。

#### 5.2.8 柠檬黄

按 GB/T5009.35 规定的方法进行测定。

### 5.3 微生物指标的检验

#### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

#### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

#### 5.3.3 霉菌计数

按 GB 4789.15 规定的方法进行。

#### 5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

### 5.3.5 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法进行。

### 5.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

### 5.4 净含量及允许短缺量的测定

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

## 6 检验规则

### 6.1 原料的入库要求

原料入库前, 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。

### 6.2 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。

### 6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验, 最少不得低于 500g。

### 6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格, 发给合格证方可出厂。出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、蛋白质、脂肪、水分、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。

### 6.5 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 6 个月进行一次, 有下列情况之一时, 亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 主要原料产地、供应商有变动时;
- c) 停产三个月以上, 重新生产时;
- d) 质量监督机构提出要求时。

### 6.6 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加倍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, 微生物指标不得复检。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123

Q/DBSK 0001S-2014

号的《食品标识管理规定》有关规定，应标明：产品名称、配料表、净含量、食用方法、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标，并有防潮、防雨等标志。

#### 7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品安全要求的牛皮纸-聚乙烯复合包装袋包装，其质量应符合QB 1123规定，其卫生标准应符合GB 9687的要求，外包装用瓦楞纸箱包装应符合GB/T 6543的规定。包装牢固，运输中不易破损。

#### 7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等对产品产生不良影响的物品混装运输。

#### 7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，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 18 个月。

## 编制说明

核桃粉固体饮料是以核桃粉、葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）为原料，经混合、包装制成的。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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了核桃粉固体饮料的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

开封市贝慧食品有限公司

2017年10月26日

Q B