



410333S-2026

河南红蒙食品有限公司企业标准

Q/HHM 0007S-2026

冷冻饮品预拌粉

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南红蒙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红蒙食品有限公司和武陟县产品质量检验检测中心提出并起草。

本标准主要起草人：龚国理、史战超。

H N

Q B

冷冻饮品预拌粉

1 范围

本标准规定了冷冻饮品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、中的一种或几种为主要原料，添加或不添加低聚果糖、聚葡萄糖、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白(含牛奶蛋白)、食品添加剂(单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)】、含乳食品基料粉(固体饮料)、奶油风味粉(固体饮料)、奶茶基底粉(固体饮料)、豆奶粉、魔芋粉、麦芽糊精、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、椰子粉、抹茶粉、果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、速溶茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、仙草(凉粉草)粉、大麦苗粉、咖啡粉、胖大海(粉碎)、陈皮(粉碎)、薄荷(粉碎)、罗汉果(粉碎)、芡实(粉碎)、茯苓(粉碎)、葛根(粉碎)、百合(粉碎)、香菇粉、银耳粉、食用盐、海藻糖、冰糖、红糖中的一种或几种为辅料，添加或不添加复配乳化稳定剂(聚丙烯酸钠、海藻酸钠、瓜尔胶、聚甘油脂肪酸酯、 α -淀粉酶制剂)、复配增稠稳定剂(聚丙烯酸钠、瓜尔胶、碳酸钾、碳酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷脂、呈味核苷酸二钠)、复配甜味剂(甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖)、复配乳化增稠剂(单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶)、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸盐(磷酸、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种)、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、红曲红、 β -胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、

胭脂树橙、叶黄素、诱惑红、藻蓝、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、亮蓝、天然胡萝卜素、甜菜红、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、甲基纤维素、明胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、琼脂、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、抗坏血酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的产品，仅用于制作冷冻饮品的原料。

根据产品原辅料和用途不同分为：冰淇淋预拌粉、雪糕预拌粉、雪泥预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖、低聚果糖、果葡糖浆、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.4 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、奶茶基底粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.10 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.12 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.13 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.14 食用花卉粉应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15 仙草（凉粉草）、重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫健委公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.16 大麦苗粉应符合 QB/T 5586 的规定。

2.1.17 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.18 胖大海、陈皮、薄荷、罗汉果、芡实、茯苓、葛根、百合应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定。

2.1.19 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。

2.1.20 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 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 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.31 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.34 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.37 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.40 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.41 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.45 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.46 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.49 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.50 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2. 1. 55 柠檬酸一钠应符合 GB 1886. 107 的规定。
- 2. 1. 56 乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- 2. 1. 57 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2. 1. 58 碳酸钠应符合 GB 1886. 1 的规定。
- 2. 1. 59 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2. 1. 60 碳酸氢钾应符合 GB 1886. 247 的规定。
- 2. 1. 61 碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
- 2. 1. 62 磷酸应符合 GB 1886. 15 的规定。
- 2. 1. 63 磷酸二氢钾应符合 GB 1886. 337 的规定。
- 2. 1. 64 磷酸氢二铵应符合 GB 1886. 331 的规定。
- 2. 1. 65 磷酸氢二钾应符合 GB 1886. 334 的规定。
- 2. 1. 66 磷酸三钠应符合 GB 1886. 338 的规定。
- 2. 1. 67 六偏磷酸钠应符合 GB 1886. 4 的规定。
- 2. 1. 68 三聚磷酸钠应符合 GB 1886. 335 的规定。
- 2. 1. 69 磷酸二氢钠应符合 GB 1886. 336 的规定。
- 2. 1. 70 磷酸氢二钠应符合 GB 1886. 329 的规定。
- 2. 1. 71 红曲红应符合 GB 1886. 181 的规定。
- 2. 1. 72 β -胡萝卜素应符合 GB 1886. 366 的规定。
- 2. 1. 73 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2. 1. 74 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。 2. 1. 75 日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 76 苋菜红应符合 GB 4479. 1 的规定。
- 2. 1. 77 胭脂虫红应符合 GB 1886. 315 的规定。
- 2. 1. 78 胭脂红应符合 GB 1886. 220 的规定。
- 2. 1. 79 胭脂树橙应符合 GB 1886. 316 的规定。
- 2. 1. 80 叶黄素应符合 GB 1886. 382 的规定。
- 2. 1. 81 诱惑红应符合 GB 1886. 222 的规定。
- 2. 1. 82 藻蓝应符合 GB 1886. 309 的规定。
- 2. 1. 83 焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 84 亮蓝应符合 GB 1886. 217 的规定。
- 2. 1. 85 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2. 1. 86 甜菜红应符合 GB 1886. 111 的规定。
- 2. 1. 87 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。

- 2.1.88 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.89 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.90 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.91 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.92 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.93 复配乳化稳定剂、复配乳化增稠剂、复配增稠稳定剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.94 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.95 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.96 香菇粉、银耳粉符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.97 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.98 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.99 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.100 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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 | 从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的滋气味，无异味 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

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 |
| a 甜味剂 | 纽甜, g/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.247 |
| | 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）, g/kg | ≤ 0.65 | GB 5009.97 |
| | 阿斯巴甜, g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.263 |
| | 三氯蔗糖, g/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| | 安赛蜜, g/kg | ≤ 0.3 | GB 5009.140 |

| | | | | |
|--|---|---------------------------------|-------|-------------|
| | 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg | ≤ | 0.5 | SN/T 3854 |
| a 着色剂 | β-胡萝卜素，g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.83 |
| | 柠檬黄，g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| | 日落黄，g/kg | ≤ | 0.09 | GB 5009.35 |
| | 苋菜红，g/kg | ≤ | 0.025 | GB 5009.35 |
| | 胭脂红，g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| | 胭脂树橙，g/kg | ≤ | 0.6 | GB 5009.287 |
| | 叶黄素，g/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.248 |
| | 亮蓝，g/kg | ≤ | 0.025 | GB 5009.35 |
| | 诱惑红，g/kg | ≤ | 0.07 | GB 5009.35 |
| | | 胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg | ≤ | 0.15 |
| | a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| | b 展青霉素，μg/kg | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | | |
| a 仅适用于添加该种添加剂的产品，同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。 | | | | |
| b 仅限于添加山楂、苹果制品的产品 | | | | |

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 | 2.5×10 ⁴ | 10 ⁶ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g | 5 | 0 | 0 | -- | GB 4789.30 |
| 注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 生产加工过程的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、中的一种或几种为主要原料，添加或不添加低聚果糖、聚葡萄糖、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白(含牛奶蛋白)、食品添加剂(单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)】、含乳食品基料粉(固体饮料)、奶油风味粉(固体饮料)、奶茶基底粉(固体饮料)、豆奶粉、魔芋粉、麦芽糊精、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、椰子粉、抹茶粉、果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、速溶茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、食用花卉粉【桂花、茉莉花、金银花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、重瓣红玫瑰中的一种或几种】、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、仙草(凉粉草)粉、大麦苗粉、咖啡粉、胖大海(粉碎)、陈皮(粉碎)、薄荷(粉碎)、罗汉果(粉碎)、芡实(粉碎)、茯苓(粉碎)、葛根(粉碎)、百合(粉碎)、香菇粉、银耳粉、食用盐、海藻糖、冰糖、红糖中的一种或几种为辅料，添加或不添加复配乳化稳定剂(聚丙烯酸钠、海藻酸钠、瓜尔胶、聚甘油脂肪酸酯、 α -淀粉酶制剂)、复配增稠稳定剂(聚丙烯酸钠、瓜尔胶、碳酸钾、碳酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷脂、呈味核苷酸二钠)、复配甜味剂(甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖)、复配乳化增稠剂(单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶)、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸盐(磷酸、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种)、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、红曲红、 β -胡萝卜素、萝卜红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂虫红、胭脂红、胭脂树橙、叶黄素、诱惑红、藻蓝、焦糖色(加氨生产)、焦糖色(普通法)、亮蓝、天然胡萝卜素、甜菜红、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、甲基纤维素、明胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、琼脂、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(维生素C)、抗坏血酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的产品，仅用于制作冷冻饮品的原料。

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 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》相关国家标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南红蒙食品有限公司