

GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0087-2025

版本号：A1

湾区认证技术规范 滨海白首乌原浆

2025 - 12 - 22 发布

2025 - 12 -23 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心 发布

目 录

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 滨海白首乌原浆生产管理要求	2
6 “湾区认证”标志	8
7 质量要求	8
8 抽样检测和质量监控要求	13
附录 A (规范性) 现场审核与抽样检测指南	14
附录 B (规范性) 滨海白首乌原浆湾区认证分级管理要求	16

前　　言

本文件由广东粤港澳大湾区认证促进中心发布，版权归广东粤港澳大湾区认证促进中心所有，任何组织及个人未经广东粤港澳大湾区认证促进中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件起草单位：广电计量检测集团股份有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、广州金至检测技术有限公司、华南理工大学、盐城陈氏食品有限公司。

本文件主要起草人：张光爱、李金连、原亚芳、陆春娥、董勇、宋志萍、许喜林、万幼敏、骆海彬、朱新武、高敏、韦雨轩、陈华文、顾容源。

本文件代替 GBACA-TS02-0087-2025，A0版本《湾区认证技术规范 滨海白首乌原浆》。与GBACA-TS02-0087-2025，A0版本相比，主要技术变化如下：

- 修订了名称，更正为湾区认证技术规范 滨海白首乌原浆；
- 修订了 15 质量要求；
- 修订了 16 抽样检测和质量监控要求；
- 修订了 A.2 抽样检测技术要求；

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2025年9月5日首次发布为 GBACA-TS02-0087-2025，A0版本；
- 2025年12月22日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0087-2025，A1版本；
- 本次为二次发布

引 言

本文件根据《湾区认证实施通则 农食产品》要求编制，并与《湾区认证实施通则 农食产品》、《湾区认证实施规则 滨海白首乌原浆》配套使用。

湾区认证技术规范 滨海白首乌原浆

1 范围

本文件规定了滨海白首乌原浆湾区认证技术规范的术语、定义，的加工要求，包括基本要求、生产过程、卫生管理、质量要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存、产品一致性要求、管理制度、抽样检测和质量监控要求等。

本文件适用于申请实施滨海白首乌原浆湾区认证活动，滨海白首乌原浆生产组织参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.14 食品安全国家标准 果蔬汁和果酒中 512 种农药及相关化学品残留量的测定
液相色谱-质谱法
- GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 50073 洁净厂房设计规范
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 31326-2014 植物饮料
- NY/T 434 绿色食品 果蔬汁类及其饮料

JF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则（含第 1 号修改单）
国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定总局令 97 号
饮料产品生产许可证审查细则
香港法例 食物掺杂(金属杂质含量)规例
香港法例 食物内防腐剂规例
香港法例 食物内染色料规例
香港法例 食物内甜味剂规例
香港法例 食物内有害物质规例
香港法例 食物内除害剂残余规例
香港法例 食物及药物(成分组合及标签)规例
香港食环署指引 食品微生物含量指引
澳门法规 食品中食品添加剂使用标准
澳门法规 食品中真菌毒素最高限量
澳门法规 食品中重金属污染物最高限量
澳门法规 食品中禁用物质
澳门法规 食品中农药最高残留限量
食品中最高农药残留限量(澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规)
食品中食品添加剂使用标准(澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规)
食物掺杂(金属杂质含量)规例(香港特别行政区第 132 章, 附属法例 V)
食物内有害物质规例(香港特别行政区第 132 章, 附属法例 AF)
食品中重金属污染物最高限量(澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 湾区认证滨海白首乌原浆

按照本文件要求生产并获得认证的滨海白首乌原浆。

3.2 以滨海白首乌为原料, 经挑选、清洗、粉碎、固液分离、沉淀、萃取、调配/不调配、灌装、杀菌等工艺加工而成, 不添加其他辅料(可添加或不添加食品添加剂和营养强化剂)的滨海白首乌原浆。

4 基本要求

4.1 生产基地的食品生产经营者应具备有效的营业执照和食品生产许可证, 应具有合法的土地使用权和(或)合法的经营证明文件。

4.2 当产品输送到港澳地区, 生产基地应获得《出口食品生产企业备案证明》或相关许可资质。

4.3 应具有生产相关技术知识或经验的人员, 应配备与生产的产品类别、加工方式、产量和质量要求相适应的资源。

5 滨海白首乌原浆生产管理要求

5.1 原料

5.1.1 原料应来自获得地理标志集体商标的江苏省滨海县白首鸟。

5.1.2 滨海白首鸟原料应为自有农场生产的，或有合同条款约定产品质量的签约农场。对农场应有明确的种植方式、产品质量要求，并对农场使用的投入品进行管控和记录，以确保滨海白首鸟原料能够满足相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求。

5.1.3 原料的运输工具等应符合卫生要求。运输过程不得与有毒、有害物品同车或同一容器混装。

5.2 采购

应建立进货查验记录制度。对原辅料、包装容器供应商进行审核，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。包装容器应符合相应食品安全国家标准和相应产品标准的要求。

应对供应商建立评价管理制度，针对原料风险水平，每批次产品应有检测报告，检测项目宜覆盖相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求。

5.3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 中第 3 章的相关规定。

5.4 厂房和车间

5.4.1 应符合 GB 14881 中第 4 章的相关规定建设厂房。生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施：

5.4.2 厂房应按照产品加工工艺流程及所要求的洁净级别进行合理布局，同一厂房和邻近厂房进行的各项生产操作不得相互妨碍。厂房应有足够的空间和场所，以安置设备、物料；用于中间产品、待包装品的贮存区域与生产相适应；

5.4.3 生产车间依其清洁度要求一般分为：一般作业区（以首鸟原浆为原料的清洗区、水处理区、仓储区、外包装区等）、准清洁作业区（杀菌区、配料区、预包装清洗消毒区等）、清洁作业区（灌装防护区等）。对于有后杀菌工艺的，灌装防护区可设在“准清洁作业区”，杀菌区可设在“一般作业区”；

5.4.4 清洁作业区入口应设置二次更衣区，洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。符合下列条件之一的，可豁免上述要求：使用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的灌装设备；使用灌装和封盖（封口）都在无菌密闭环境下进行的灌装设备；

5.4.5 准清洁作业区及清洁作业区应相对密闭，清洁作业区设有空气处理装置和空气消毒设施。清洁作业区应满足相应空气洁净度要求。静态时空气洁净度应至少达到 10 万级要求。

5.5 设施与设备

5.5.1 整体要求

应符合 GB 14881 中第 5 章的相关规定。

5.5.2 生产设备和设施

根据实际工艺需要配备生产设备和设施，一般包括：滨海白首鸟预处理设施、榨汁机、粉碎机、固液分离装置、萃取设备、洗瓶机、水处理设备、调配设施（需调配的）、贮罐、

杀菌设备、自动灌装封盖（口）设备、自动喷码设备、管道设备清洗消毒设施等。应根据工艺需要配备包装容器清洁消毒设施，如使用周转容器生产，应配备周转容器的清洗消毒设施。

5.5.3 供水设施

- a. 以来自公共供水系统的水为生产用源水的，供水系统出入口应增设安全卫生设施，防止异物进入；
- b. 以来自非公共供水系统的水（地表水或地下水）作为生产用源水的，采集点应采用有效的卫生防护措施，防止源水以外的水进入采集设备。采集区域周围应设立防护隔离区，限制牲畜和未授权人员进入。出水口或取水口应建立适当防护设施，地下水的出水口（如井口、泉眼）应通过建筑进行防护。应采用封闭管道进行输送，防止污染，不应用容器运到异地灌装；
- c. 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）中的卫生要求（pH 值除外），检测周期通常为一年一次。

5.5.4 检验设备

检验设备一般应具有：无菌室（或超净工作台）、灭菌锅、微生物培养箱、生物显微镜（或菌落计数器）、折光仪（或密度仪）、酸碱滴定装置、分析天平（0.1mg）、相应检测特征性指标的设备（出厂需检特征性指标项目时）及相关的计量器具等；

5.5.5 设备布局要求

设备布局应按工艺流程设计，一般包括：滨海白首乌预处理、调配/不调配、杀菌、灌装封盖（口）和灯检（或自动监测）等。具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定；

5.5.6 工艺流程要求

- a. 应对生产过程中的质量安全关键点进行控制，处理后的水应达到生产工艺要求，监控并记录各项指标；
- b. 应严格按标准及有关规定控制滨海白首乌原料农残、污染物以及腐烂率并记录；应有拣选工序，去除不良、病虫害首乌及异物，严格控制原料腐烂率；应充分清洗，严格监控粉碎、制浆等工艺参数，保证处理后达到生产工艺要求，并记录；
- c. 调配工艺。应控制并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统需有适宜规格的过滤器或其他等效的除杂措施；根据生产工艺要求，进行搅拌、加热、保温等操作的，应监控和记录相关工艺参数。调配应有复核，防止投料种类和数量有误；
- d. 杀菌工艺。严格监控影响杀菌效果的工艺参数（如杀菌温度、时间等）并记录，对于杀菌效果进行监控并记录，并定时检查是否达到规定要求；
- e. 灌装封口。在产品灌装前应设置异物控制措施，控制灌装温度，按照净含量要求定量灌装；封盖（口）应控制如封盖扭矩、封盖压力等封盖（口）密封性参数，确保产品密封。灌装封盖（口）后应对产品的外观、灌装量、容器状况进行检查。

5.6 卫生管理

5.6.1 卫生管理制度

应符合 GB14881 中 6.1 的规定。

5.6.2 厂房及设施卫生管理

- a. 应符合 GB14881 中 6.2 的规定。
- b. 清洁作业区应当定期采用紫外线照射或臭氧等方式对加工环境消毒。

5.6.3 加工人员健康管理与卫生要求

应符合 GB14881 中 6.3 及相关法律法规的规定。

5.6.4 虫害控制

- a. 应符合 GB14881 中 6.4 的规定。
- b. 对已有虫害产生的场所，应采取紧急措施加以控制和消灭。
- c. 生产作业场所除虫灭害工作不应在生产过程中进行，除虫灭害时应对各种原辅料、成品有保护措施。
- d. 应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。
- e. 在生产车间的入口处和车间内可设置灭蝇灯，捕杀可能进入车间的虫蝇。灭蝇灯应定期进行清理。

5.7 废弃物的处理

应符合 GB14881 中 6.5 的规定。

应设有专用加盖废弃物容器，并与加工用容器有明显的区分标识。应及时处理前处理区的废料，并使用专用通道移出废料，避免与加工及内包装清洁区域形成交叉污染。

5.8 工作服管理

应符合 GB14881 中 6.6 的规定。

5.9 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

5.9.1 应符合 GB 14881 中第 7 章的相关规定。

5.9.2 一般要求

- a. 不应使用配料表以外的食品添加剂；
- b. 非连线生产（外购）的包装容器如玻璃瓶、瓶盖等在运输和贮存过程中应使用清洁卫生、防水的材料包装，运输车厢和贮存库应保持清洁，不得与有毒有害物质混合运输贮存，应有防尘、防污染措施。
- c. 包装容器、材料应符合相关标准或规定，并且在特定贮存和使用条件下不影响产品的安全和产品特性。食品接触的包装容器、材料用添加剂应符合 GB9685 及相关法规要求。

5.9.3 适用时应优先使用“湾区认证”的食品原辅料。

5.10 生产过程的食品安全控制

5.10.1 一般要求

应符合 GB14881 第 8 章的规定。

5.10.2 产品污染风险控制

- a. 调配使用的半成品、原料、水及其他配料和食品添加剂，使用前应确认其感官性状无异常；
- b. 半成品的贮存应严格控制温度和时间，配制好的半成品应尽快使用。因故延缓生产时，应对已调配好的半成品放入密封容器，明确标识与原料成品分开储存，以保证安全，防止污染或腐败变质，恢复生产时应对其进行检验，不符合标准的应予以废弃；
- c. 生产时应确保产品封口的密闭性；
- d. 若生产线存在共用情况，则不同来源的原料进行加工不同类型的产品，应采取必要的措施，防止不同类型产品混杂或被污染，并在加工及其后续过程能够分开。

5.10.3 生物污染的控制

- a. 应根据产品工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，降低微生物污染的风险。应确保清洁消毒制度的有效实施，及时验证清洁消毒效果；
- b. 包装容器、材料在使用前应清洁或消毒。
- c. 应对灌装防护区、清洗消毒后的包装容器等关键生产环节进行微生物监控。应结合生产工艺及产品特点制定监控内容，包括微生物监控指标、取样点、监控频率、取样和检测方法、评判原则以及不符合情况的处理等，并保留相关监控记录。微生物监控应包括致病菌监控和指示菌监控，食品加工过程的微生物监控结果应能反映食品加工过程中对微生物污染的控制水平。

5.10.4 化学污染的控制

- a. 应建立防止化学污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，并提出控制措施；
- b. 应选择符合要求的洗涤剂、消毒剂、润滑油，并按照产品说明书的要求使用；对其使用应做登记，并保存好使用记录，避免污染食品的危害发生。与食品分开贮存，明确标识，并应有专人对其保管。使用的洗涤剂、消毒剂应符合国家相关标准和规定；
- c. 生产车间不应在生产过程中使用各类杀虫剂；
- d. 杀虫剂、清洁剂、消毒剂等化学品应在其外包装有明显警示标识，并存放于专用仓库内，设专人保管；
- e. 杀虫剂、清洁剂、消毒剂等化学品的采购及使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。

5.10.5 物理污染的控制

- a. 应建立防止异物污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，并制定相应的控制计划和控制程序。组织应在风险分析的基础上在适宜的工序设置异物控制措施，如：目测、灯检、金属探测等；
- b. 应通过采取设备维护、食品安全管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。应对工器具、容器的完整性实施检查和管理，防止异物混入；

c. 宜在车间人员入口处设置工作服、毛发及异物的检查和清除措施。

5.11 产品一致性要求

生产企业应从产品设计开发（如配方研发）、原料、生产投入品、生产工艺等适用的环节，对产品一致性进行控制，以确保产品持续符合认证依标准要求。

生产企业应建立并保持文件化的程序，对可能影响产品一致性及产品与认证标准符合性的变更进行控制。认证产品的变更应得到认证机构批准后方可实施，生产企业应保存相关记录。

5.12 标签和标识

5.12.1 在内地销售的产品，标签标识应符合 GB7718、GB28050 要求，运输包装标志应符合 GB/T191 的规定。

5.12.2 在香港、澳门地区销售的产品，产品及运输包装的标签标识应符合当地有关规定。

5.13 贮藏和运输

5.13.1 产品入库前应按产品质量标准验收，合格后方可入库。入库的产品包装件应完整，无破损、无水湿、无污染、无异味；

5.13.2 仓库不得使用有毒有害化学杀虫剂，应采用物理或生物防虫方法，或通过使用无毒、无残留、无残味的生物制剂等无毒无害工艺进行防虫。

5.13.3 运输工具应清洁卫生，运输的温湿度等环境条件应符合产品的要求。

5.14 产量核算

应在充分考虑自有或签约农场所种植规模及历年产量的基础上，对原料供应量进行评估，结合企业生产计划和产品得率，对产品进行产量衡算，核算的产量应保持数量平衡。

5.15 管理制度

5.15.1 企业应建立产品配方管理制度，列明配方中使用的食品添加剂的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂应符合相应产品标准及两地三岸相关规定；

5.15.2 企业应建立生产过程管理制度，对生产过程中水的处理、调配/不调配、过滤、杀菌、灌装、灯检（或自动监测）、清洗消毒、储运和交付等环节质量安全进行管控；

5.15.3 有水处理工艺的应规定过滤装置的清洗更换要求，制定处理后水的控制指标并监测记录；

5.15.4 应制定有效的清洗、消毒方法和管理制度，保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全，防止产品及包装在生产过程中被污染；

5.15.5 应参照《食品安全国家标准饮料生产卫生规范》（GB 12695）附录 A《饮料加工过程的微生物监控程序指南》，合理设置卫生监控要求；

5.15.6 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂检验的管理规定，确保产品符合相关食品安全标准要求。检验能力至少满足感官、可溶性固形物、可滴定酸（产品中有此项目的）、菌落总数、霉菌（产品中有此项目的）、酵母（产品中有此项目的）、大肠菌群、pH 值、不溶性固形物（产品中有此项目的）、透光率（产品中有此项目的）、色值（产品中

有此项目的)等项目的测定。可以使用快速检测方法及设备,但应保证检测结果准确。使用快速检测方法及设备做检验时,应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证。快速检测结果不合格时,应使用国家标准规定的检验方法进行确认。

5.15.7 应建立并实施可追溯性制度,能够有效运行以确定产品在采购、加工和交付的各个范围内的活动,确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系,应按照规定的期限保持可追溯性记录,应符合法律、法规的要求。

5.15.8 应建立和保持有效的產品召回制度,包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施、产品召回的演练等。并保留产品召回过程中的全部记录,包括召回、通知、补救、原因、处理等。

5.15.9 应建立和保持有效的处理客户投诉的程序,并保留投诉处理全过程的记录,包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪、反馈。

5.15.10 应针对可能出现的人为的破坏或蓄意污染等情况制定、实施和改进食品防护计划,对加工厂的内外部、加工、储存、供应链、水/冰、人员、信息以及实验室进行评估,以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

6 “湾区认证”标志

6.1 使用湾区认证标志的滨海白首乌原浆,应获得滨海白首乌原浆湾区认证。

6.2 贴有湾区认证标志的滨海白首乌原浆生产过程应符合本文件要求。

7 质量要求

7.1 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
色泽	具有滨海白首乌制成产品应特有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
状态	澄清的产品均匀透明,放置后允许有少量沉淀或絮状物;浑浊的产品无明显分层,状态均匀,允许有少量沉淀或弱凝胶;	取50ml混合均匀的被测样品于无色透明的容器中,置于明亮处,观察其组织状态及色泽,并在室温下,嗅其气味,品尝其滋味。
杂质	无外来杂质	

7.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定

表 2 理化指标

项目	指标要求	检测方法
固形物 ^a (g/L)	≥0.5 ^b	通过以下计算获得
a以原料配比或计算值为准, 饮料中来源于植物固形物的计算公式: $(c \times m) / V$, 其中c为所使用植物提取物固形物的含量(g/kg), m为使用的植物制品为饮料体积(L), 通过产品进货台账、配料方案以及日常在线投料进行生产管理,		
b以有食用量规定的植物为原料, 其使用量应严格执行有关规定		

7.3 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量指标

项目	指标	检验方法	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.03	GB 5009.12	或 GB 5009.268
锡(以 Sn 计) ^c , mg/kg	≤150	GB 5009.16	
^c 限采用镀锡薄板容器包装的食品			

污染物限量指标依据GB2762、香港法例《食物掺杂(金属杂质含量)规例》、澳门法规《食品中重金属污染物最高限量》《食品中禁用物质清单》的相应规定, 采用“就高不就低”原则予以确定。

7.4 微生物限量

7.4.1 经商业无菌生产的产品, 应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验

7.4.2 其他产品微生物限量应符合表 4 规定

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^d 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
*菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
*大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3
*霉菌/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤			20		GB 4789.15
*酵母/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤			20		GB 4789.15
*沙门氏菌/(/25g 或/25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行

微生物限量指标依据GB29921、香港食环署指引《食品微生物含量指引》、澳门食品安全厅指引《即食食品微生物含量指引》的相应规定，采用“就高不就低”原则予以确定。

7.5 添加剂使用限量

表 5 食品添加剂使用限量

项目	指标	检验方法
*苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) /mg/kg ≤	250	GB 5009.28
*山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) /mg/kg ≤	500	GB 5009.28
*脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)/mg/kg	不得使用	GB 5009.121
*纳他霉素/mg/kg	不得使用	GB 5009.286
*糖精钠(以糖精计)/mg/kg	不得使用	GB 5009.28
*安赛蜜/mg/kg ≤	300	GB 5009.140
*甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) /mg/kg ≤	650	GB 5009.97
三氯蔗糖 /mg/kg ≤	250	GB 5009.298
*阿斯巴甜 /mg/kg ≤	600	GB 5009.263
*合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)/mg/kg	不得使用	GB 5009.35
*亮蓝/mg/kg ≤	20	GB 5009.35
*二氧化硫及亚硫酸盐(包括二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠) /mg/kg	不得使用	GB 5009.34

添加剂使用限量依据 GB2760、《食物内染色料规例》、香港法例《食物内防腐剂规例》、香港《食物内甜味剂规例》、澳门法规《食品中食品添加剂使用标准》的相关规定，采用“就高不就低”原则予以确定。

7.6 农药残留

表 6 农药残留指标

项目	最大残留量(mg/kg)	检验方法	备注
*胺苯磺隆	0.02	参照 SN/T 2325 规定的方法测定	
巴毒磷	0.05	按照 GB 23200.116 规定的方法测定	*该限量为临时限量。
丙酯杀螨醇	0.02	参照 GB 23200.8 规定的方法测定	*该限量为临时限量。
草枯醚	0.01*		*该限量为临时限量。
草芽畏	0.01*		*该限量为临时限量。
*毒虫畏	0.01	参照 SN/T 2324 规定的方法测定	
毒菌酚	0.01*		*该限量为临时限量。
二溴磷	0.01*		*该限量为临时限量。
氟除草醚	0.01*		*该限量为临时限量。
格螨酯	0.01*		*该限量为临时限量。
庚烯磷	0.01	参照 GB/T 20769 规定的方法测定	*该限量为临时限量。
环螨酯	0.01*		*该限量为临时限量。
*甲磺隆	0.02	参照 SN/T 2325 规定的方法测定	
*甲氧滴滴涕	0.01	按照 GB 23200.113 规定的方法测定	
乐杀螨	0.05*	参照 SN 0523 规定的方法测定	*该限量为临时限量。

*硫丹	0.05	按照 GB/T 5009.19 规定的方法测定	
氯苯甲醚	0.05	按照 GB 23200.113 规定的方法测定	
*氯磺隆	0.02	参照 GB/T 20769 规定的方法测定	
氯酞酸	0.01*		*该限量为临时限量。
*氯酞酸甲酯	0.01	参照 SN/T 4138 规定的方法测定	
茅草枯	0.01*		*该限量为临时限量。
灭草环	0.05	参照 GB 23200.8 规定的方法测定	*该限量为临时限量。
灭螨酮	0.01	按照 SN/T 4066 规定的方法测定	
三氟硝草醚	0.05	按照 GB 23200.113 规定的方法测定	*该限量为临时限量。
三氯杀螨醇	0.01	按照 GB 23200.113、GB/T 5009.176 规定的方法测定	
*杀虫畏	0.01	按照 GB 23200.113 规定的方法测定	
*杀扑磷	0.05	参照 GB 23200.113、GB 23200.116 规定的方法测定	
*速灭磷	0.05	按照 GB 23200.113、GB 23200.116 规定的方法测定	
特乐酚	0.01*	参照 SN/T 4591 规定的方法测定	*该限量为临时限量。
戊硝酚	0.01*		*该限量为临时限量。
烯虫炔酯	0.01*		*该限量为临时限量。
烯虫乙酯	0.01*		*该限量为临时限量。
消螨酚	0.01*		*该限量为临时限量。

溴甲烷	0.02*		*该限量为临时限量。
乙酯杀螨醇	0.05	按照 GB 23200. 113 规定的方法测定	
抑草蓬	0.05	参照 GB 23200. 8 规定的方法测定	*该限量为临时限量。
茚草酮	0.01	参照 SN/T 2915 规定的方法测定	*该限量为临时限量。

备注：农药残留检测项目如有适用的定量检测方法亦可同时采用。

农药残留最大残留量依据GB 2763、香港法例《食物内除害剂残余规例》、澳门法规《食品中农药最高残留限量》的相应规定，采用“就高不就低”原则予以确定。

7.7 真菌毒素限量

真菌毒素应符合相关要求、香港澳门适用法例要求，同时真菌毒素限量应符合表7的规定。

表 7 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
*总黄曲霉毒素含量（黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ 之和）/（ μ g/kg）	≤ 10	GB 5009. 22

真菌毒素限量指标依据GB 2761、香港法例《食物搀杂（金属杂质及真菌毒素）规例》（第132V章）、澳门《食品安全法》的相应规定，采用“就高不就低”原则予以确认。

8 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的滨海白首乌原浆应按照本文件5.3要求及湾区认证企业承诺进行检验。检验应每年至少一次，由广东粤港澳大湾区认证促进中心指定有专业资质的采样人员对产品进行抽样并送到广东粤港澳大湾区认证促进中心指定的经过CMA资质认定的实验室进行检测，如果指定的第三方检测机构不能满足检测需要时，可以选择其它的检测机构，但该检测机构需通过检验检测机构资质认定（CMA）或满足ISO/IEC 17025《检测和校准实验室能力的通用要求》的相关规定。

检验项目全部符合本文件规定时，判定该产品为合格品。检验项目如有一项不符合本文件规定时，判定该产品为不合格品。

附录 A
(规范性)
现场审核与抽样检测指南

本章节适用于指导湾区认证机构实施本文件适用产品认证审核的技术指南，也适用于申请本文件适用产品湾区认证的生产经营企业用于明确落实食品安全主体责任的相关要求的技术指南。

A. 1 现场审核技术指南

A. 1. 1 现场审核活动安排及实施

应覆盖本文件第4至6章节与申请产品及其生产工艺相适应的所有要求。可参考如下表格内容。

项目	符合情况		
1) 基本要求（包括营业执照、生产许可证等应合法、有效；应覆盖其供应的产品和活动、场所。）	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
2) 原料要求	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
3) 采购要求	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
4) 选址及厂区环境	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
5) 厂房和车间	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
6) 设施与设备	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
7) 卫生管理	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
8) 废弃物的处理	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
9) 工作服管理	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
10) 食品原料、食品添加剂和食品相关产品	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
11) 生产过程的食品安全控制	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
12) 产品一致性要求	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
13) 标签和标识	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
14) 贮藏和运输	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
15) 产量核算	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
16) 管理制度	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
17) 湾区认证标志	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用

A. 1.2 产品认证标识及质量技术文件、记录的审核

应覆盖本文件第4-7章节与申请产品及其生产过程相适应的所有要求。

A. 2 抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑产品生产过程中的特性，落实生产企业主体责任，应形成抽样检测项目清单，清单应覆盖企业承诺的所有产品类别。

清单包括但不限于下述内容：

- a) 应包含本文件第7章节规定内带“*”标记的所有项目，并随机抽取其它5个项目；
- b) 应包含过往连续2年“国家食品安全监督抽检实施细则”中风险监测项目的要求；
- c) 应包含企业承诺的检测项目，如企业承诺的检测项目不超过10项，应包含全部项目；如企业承诺的检测项目超过10项，则从企业承诺的检测项目挑选10个项目组成项目清单；
- d) 结合风险评估结果，可抽取部分港澳强制性规例的检测指标要求列入抽样检测项目清单。

A. 3 抽样检测采信原则要求

A. 3. 1 采信的检测报告由认证企业自主提供，检测报告的样品应能准确识别为申请认证的产品类别。应按申请的产品类别分别实施采信。

A. 3. 2 采信依据本附件A. 2的抽样检测项目清单实施。

A. 3. 3 采信的项目可分布在不同产品生产批次的检测报告中，但相互关联和干涉的检测项目应在同一份检测报告中。

A. 3. 4 采信的检测报告应为1年内同类别产品有效的检测报告。

A. 3. 5 被采信检测报告的检测机构应获得CMA资质认定或CNAS实验室认可，采信的检测项目应在认定或认可范围内。

A. 3. 6 认证机构采信人员应根据实际情况对拟采信的检测报告实施风险分析，对虽符合上述采信条件但仍具有采信风险的检测报告及项目予以排除。

A. 4 产品应满足的法律法规及技术标准要求

应将本文件第6章节的规定内容纳入湾区认证产品的执行标准，以满足粤港澳三地的法律法规及技术标准要求。

附录 B

(规范性)

滨海白首乌原浆湾区认证分级管理要求

本章节适用于滨海白首乌原浆生产企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求，根据滨海白首乌原浆的质量安全要求，滨海白首乌原浆湾区认证从高到低分为金标、蓝标、绿标三个等级。

滨海白首乌原浆生产过程应满足《滨海白首乌原浆湾区认证技术规范》中第4-7章节的要求。

“滨海白首乌原浆”湾区认证证书分级表

等级	金标	蓝标	绿标
要求	证书所列产品按附录A要求实施检测和采信，检测及采信项目检测结果符合表3、表5、表6和表7中所有带*指标不得检出；其他项目检测结果符合中国大陆及港澳法规要求。	证书所列产品按附录A要求实施检测和采信. 检测及采信项目检测结果符合表3、表5、表6、表7任两表中带*指标均不得检出；其他项目检测结果符合中国大陆及港澳法规要求。	证书所列产品按附录A要求实施检测和采信，检测及采信项目检测结果符合中国大陆及港澳法规要求。