《香山之品 横门水蟹》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

横门水蟹是中山的特产，该蟹体形魁梧，壳薄肉多，蟹肉肥美嫩滑、口感清淡清甜，蟹膏香软、鲜甜味浓，含有谷氨酸、赖氨酸等18种氨基酸及铁、钙等多种微量元素，具有滋补强身功效，是中山市特色水产品之一结合中山实际情况，制定《香山之品 横门水蟹》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 横门水蟹》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 横门水蟹》团体标准。

《香山之品 横门水蟹》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 横门水蟹》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品

中 41 种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 T/XMSSAL 042《供厦食品 海水蟹》。
理化指标	参考采纳 T/XMSSAL 042《供厦食品 海水蟹》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 2 项。
兽药残留限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 6 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 横门水蟹》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展

企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　横门水蟹

Zhongshan quality food-Wuguishan black tea

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 横门水蟹

1 范围

本文件规定了香山之品横门水蟹的要求、试验方法。

本文件适用于横门水蟹。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 21315 动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法 液相色谱-质谱/质

GB 29694-2013 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

SN/T 0127 进出口动物源性食品中六六六、滴滴涕和六氯苯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	体表色泽正常，有光泽，脐上部无胃印
滋味	味道清甜，无异味
状态	青蟹属的头胸甲呈卵圆形，长度等于或略小于宽度的 2/3；背面圆突，有“H”形图案；表面光滑，胃心沟不甚明显；额具有 4 个齿，前侧缘具有大小相近的 9 个齿，比光滑的后侧缘长，小触角折叠几乎横断

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，% ≤	15

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	GB 2762
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
滴滴涕	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章
六六六	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　理化检验

5.2.1　挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

5.3　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.4　污染物检验

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.2 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.4.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5 农药残留检验

5.5.1 滴滴涕，六六六

按SN/T 0127规定执行。

5.5.2 其它农药

按GB 2763、GB/T 23204、GB 23200.13规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 羟氨苄青霉素,氨苄青霉素,苄青霉素,邻氯青霉素双氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.6.2 磺胺类药

按GB 29694规定执行。

5.6.3 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 海洲鱼饼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

海洲鱼饼是中山的特产，乃用鲮鱼去骨，加上生粉、鸡粉、白糖精盐和小葱清水捣合，揉成鱼滑后，用力摔打，再用模子压成小圆饼，最后放去煎炸，就成了皮脆肉爽的海洲鱼饼。经过了数代人的悉心传承，海洲鱼饼这一传统美食以顽强的生命力流传至今，成为中山一道著名美食。结合中山实际情况，制定《香山之品 海洲鱼饼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 海洲鱼饼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品海洲鱼饼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 海洲鱼饼》团体标准。

《香山之品 海洲鱼饼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 海洲鱼饼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用T/ZZB 2079-2021《温州鱼饼》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	目测、按压。
理化指标	采纳T/ZZB 2079-2021《温州鱼饼》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标2项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2763.1《食品安全国家标准　食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 31650严格的指标3项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标6项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 海洲鱼饼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　海洲鱼饼

Zhongshan quality food-Sea island fish cake

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
5 生产加工过程的卫生要求 4
6 试验方法 4
参 考 文 献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 海洲鱼饼

1 范围

本文件规定了香山之品海洲鱼饼的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于海洲鱼饼。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱－串联质谱法

T/ZZB 2079-2021 温州鱼饼

NY/T 842-2021 绿色食品 鱼

JAP-021 苄青霉素检测方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 鲮鱼应符合 GB 2733、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。。
4.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
4.1.5 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
4.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.8 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	金黄色
气味	浓郁
口味	咸鲜
质感	软嫩有韧性

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
蛋白质，%	≥	8.0
淀粉，%	≤	15.0
过氧化值（以脂肪计），%	≤	0.5
水分，%	≤	80.0
挥发性盐基氮，%	≤	15.0

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[a](以 Hg 计)	0.5	GB 2762	——
无机砷[b](以 As 计)	0.1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬(以 Cr 计)	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

注：仅适用于可食用部分。

[a]对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[b]对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5　兽药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

表 5　兽药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

目测，按压。

6.3　理化检验

6.3.1　蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.3.2　淀粉

按GB 5009.9规定执行。

6.3.3　过氧化值

按GB 5009.6规定执行。

6.3.4　水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.5　挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

6.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.6 农药残留检验

6.6.1 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.7 兽药残留检验

6.7.1 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

6.7.2 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

6.7.3 四环素

按GB 31656.11规定执行。

6.7.4 羟氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

6.7.5 氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

6.7.6 苄青霉素

按JAP-021规定执行。

6.7.7 邻氯青霉素

按GB 31656.12规定执行

6.7.8 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

6.7.9 磺胺类药

按GB/T 21316规定执行。

6.7.10 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 三乡濑粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

三乡濑粉是广东中山三乡镇的传统名吃。粉条按特殊工艺制成，粉质韧滑爽口，类似桂林米粉。配以上汤肉料，可煮成美味可口的汤粉。由加工厂批量生产的中山三乡濑粉，是广东省出口五大皇牌米粉之一。结合中山实际情况，制定《香山之品 三乡濑粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 三乡濑粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 三乡濑粉》团体标准。

《香山之品 三乡濑粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 三乡濑粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 1512-2021 《绿色食品 生面食、米粉制品》、QB/T 2652-2004 《方便米粉（米线）》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 1512-2021 《绿色食品 生面食、米粉制品》和QB/T 2652-2004 《方便米粉（米线）》。
理化指标	采纳NY/T 1512-2021 《绿色食品 生面食、米粉制品》和QB/T 2652-2004 《方便米粉（米线）》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 三乡濑粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等

渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS X 11

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　三乡濑粉

Zhongshan quality food-San xiang seto powder

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　生产加工过程的卫生要求 3
6　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 三乡濑粉

1 范围

本文件规定了香山之品三乡濑粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于三乡濑粉中的粉。

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/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

QB/T 2652 方便米粉（米线）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三乡濑粉 San xiang seto powder

以用稻米打磨之后的粘米粉拌和热水为原料，添加或不添加辅料，经加工制成的多种形式的新鲜粘米制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 大米应符合 GB/T 1354（其中不包括碎米指标）、GB 2715 的规定。
4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有、基本均匀一致的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅
状态	外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物；濑粉块复水后粉条厚度、宽度基本均匀一致，表面平滑；口感滑爽、柔韧、有弹性，不粘牙，基本无硬芯

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	65.0
复水率，%	≥	200
短条率，%	≤	16.0
粘条率，%	≤	3.0
酸度，°T	≤	2.0

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.2	GB 2762
总汞(以 Hg 计)	0.02	GB 2762
无机砷[b](以 As 计)	0.2	GB 2762
[b] 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。		

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

取200 g以上代表性样品置于洁净白瓷盘中，在正常光线下,用目视法观察组织形态、色泽和杂质(观察杂质需适当破碎样品后进行)，用鼻嗅法检查气味，按食用方法烹调后品尝滋味

6.3　理化检验

6.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2　复水率

按QB/T 2652规定执行。

6.3.3　短条率

按QB/T 2652规定执行。

6.3.4　粘条率

按QB/T 2652规定执行。

6.3.5 酸度

按GB 5009.239规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[4] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[5] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 黄圃头菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黄圃，是中国历史文化名镇，在历史上以农业、食品加工业和民间商贸业著称，被誉为广东省中山市的三大名镇之一。黄圃头菜产自黄圃，是将头菜挖起晒3至4天后，放入盐池腌制，约3天后，取出，晾晒4至5天，然后把头菜埋堆，用尼龙膜全覆盖，使腌晒的头菜变得金黄，一两天后再经过两天露晒，即做成。黄圃头菜最传统的做法是将洗干净的头菜切粒，用碟盛装后再放少许油糖蒸熟，这样最能吃到黄圃头菜那份爽口柔韧，原汁原味。结合中山实际情况，制定《香山之品 黄圃头菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黄圃头菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黄圃头菜应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黄圃头菜》团体标准。

《香山之品 黄圃头菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黄圃头菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2714《食品安全国家标准 酱

腌菜》、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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 NY/T 437《绿色食品 酱腌菜》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 NY/T 437《绿色食品 酱腌菜》。
理化指标	采纳 NY/T 437《绿色食品 酱腌菜》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763、GB 2763.1 和相关公告指标要求。
微生物指标	采纳 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有要求 2 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黄圃头菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS X 26

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　黄圃头菜

Zhongshan quality food-Huangpu Salted dishes

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 4

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 黄圃头菜

1 范围

本文件规定了香山之品黄圃头菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于经过晾晒、腌制后制成的黄圃头菜。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
SB/T 10213 酱腌菜理化检验方法
NY/T 437 绿色食品 酱腌菜
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
4.1.2 头菜应符合的规定。
4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5　其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	整体呈浅棕黄色，光泽度适中
滋味、气味	清香甘爽，无异味、无异嗅
状态	无霉变、无霉斑白膜、无正常视力可见的外来异物

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	90.0
食盐，%	≤	15.0
总酸（以乳酸计），%	≤	2.0

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合GB 2714的规定。

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和相关公告的规定。

4.4.4　微生物指标

应符合GB 2714的规定。

4.4.1　食品添加剂使用量

应符合GB 2714、相关公告和表4的规定。

表 4　食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
对羟基苯甲酸乙酯	0.25	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
对羟基苯甲酸甲酯	0.25	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

4.6　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按NY/T 437规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2　食盐

按SB/T 10213规定执行。

5.3.3　总酸

按GB 12456规定执行。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5　污染物检验

按GB 2714规定执行。

5.6　农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1和相关公告规定执行。

5.7 微生物检验

按GB 2714规定执行

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 中山麻鸭》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

中山麻鸭，产于广东省中山市，珠海、斗门、番禺、东莞、新会、南海、宝安等地亦有分布，中山麻鸭是蛋肉兼用型品种，被列为广东优良地方禽种之一。外貌特征除公鸭头部和副翼羽、镜羽带绿色光泽外其余羽毛均呈褐麻色，有如麻雀毛色，故称麻鸭。结合中山实际情况，制定《香山之品 中山麻鸭》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 中山麻鸭》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品中山麻鸭应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 中山麻鸭》团体标准。

《香山之品 中山麻鸭》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 中山麻鸭》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》。
理化指标	采纳GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标38项，香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763《食品中农药最大残留限量》严格的指44项。
兽药残留限量	部分采纳中华人民共和国农业部公告（2002）第235号、GB 31650《食品中兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 31650《食品中兽药最大残留限量》严格的指标4项。采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标25项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 中山麻鸭》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.020.30
CCS B 43

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　中山麻鸭

Zhongshan quality food-Zhongshan sheldrake

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 5
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 中山麻鸭

1 范围

本文件规定了香山之品中山麻鸭的要求、试验方法。

本文件适用于中山麻鸭。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 21315 动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323 动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21329 动物源性食品中庆大霉素残留量检验方法 酶联免疫法

GB 23200.5 食品安全国家标准 除草剂残留量检测方法 第5部分：液相色谱-质谱/质谱法 测定 食品中硫代氨基甲酸酯类除草剂残留量

GB 23200.43 食品安全国家标准 粮谷及油籽中二氯喹啉酸残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5142　进出口动物源性食品中粘菌素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	镜羽带绿色光泽外其余羽毛均呈褐麻色，有如麻雀毛色
滋味、气味	无异嗅，无异味
状态	肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状，无正常视力可见外来异物

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
挥发性盐基氮，mg/100 g	≤	15

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰脲	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙酰甲胺磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
恶唑菌酮	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯哒嗪钾	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
腈苯唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵[a]	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威[a]	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
亚砜磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚[a]	7.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆（甲酯）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
[a] 以脂肪中的残留量计。			

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
林可霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650

表 6　兽药残留限量(续)

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
粼氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
多粘菌素 E	150	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氟甲喹	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
庆大霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
噁喹酸	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
大观霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
泰乐菌素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
丹奴氟沙星	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
强力霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
英氟沙星	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃他酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃唑酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉氟沙星	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB 16869规定执行。

5.3 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.5规定执行。

5.6.2 二氯喹啉酸

按GB 23200.43规定执行。

5.6.3 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.4 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.5 草甘膦

按SN/T 1923规定执行。

5.6.6 其他农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.91、GB/T 20772、GB/T 19650规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

5.7.2 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

5.7.3 双氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.4 多粘菌素E

按SN/T 5142规定执行。

5.7.5 庆大霉素

按GB/T 21329规定执行。

5.7.6 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2005〕第 75 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4　动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　高效液相色谱-串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14　动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测　高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23　动物源食品中磺胺类药物残留检测　液相色谱－串联质谱法

《香山之品 沙栏鸡》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

沙栏鸡又名三角鸡。主产于广东省中山市三角镇，为广东省优质地方鸡种之一，因其做成的白切鸡皮薄、肉嫩、油少、色靓而闻名，早在20世纪20年代就销往港澳地区。沙栏鸡头大小适中，多为直立单冠，6至7个冠齿，体躯丰满，胸肌发达。公鸡多为黄色和枣红色，主翼有黑色，以羽轴为界外则枣红色内则黑色，有紧靠羽轴两边为黑色，也有全身黑色而羽尖少部分枣红色，尾羽多为黑色，也有无主尾羽的特征。结合中山实际情况，制定《香山之品 沙栏鸡》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 沙栏鸡》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品沙栏鸡应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 沙栏

鸡》团体标准。

《香山之品 沙栏鸡》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 沙栏鸡》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 3071-2016《家禽性能测定中心建设标准 鸡》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 3071《家禽性能测定中心建设标准 鸡》。
理化指标	采纳GB 5009.228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标1项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标44项。

兽药残留限量	部分采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》严格的指标 4 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 25 项。
微生物指标	采纳 GB 16869《鲜、冻禽产品》。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 沙栏鸡》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.20
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　沙栏鸡

Zhongshan quality food-Shalan Chicken

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　生产技术 2
5　试验方法 6
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　沙栏鸡

1　范围

本文件规定了香山之品沙栏鸡的要求、试验方法。

本文件适用于沙栏鸡。

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 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 2763.1　食品安全国家标准　食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB 16869　鲜、冻禽产品

GB/T 19650　动物肌肉中478种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB/T 20772　动物肌肉中461种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20762　畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21315　动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定　高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21329　动物源性食品中庆大霉素残留量检验方法　酶联免疫法

GB/T 21330　动物源性食品中链霉素残留量测定方法　酶联免疫法

GB 23200.5　食品安全国家标准　除草剂残留量检测方法　第5部分：液相色谱-质谱/质谱法　测定　食品中硫代氨基甲酸酯类除草剂残留量

GB 23200.43　食品安全国家标准　粮谷及油籽中二氯喹啉酸残留量的测定　气相色谱法

GB 23200.75　食品安全国家标准　食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76　食品安全国家标准　食品中氟苯虫酰胺残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.91　食品安全国家标准　动物源性食品中9种有机磷农药残留量的测定　气相色谱法

GB 29685　食品安全国家标准　动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素残留的测定　气相色谱-质谱法

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 31660.5　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 1923　进出口食品中草甘膦残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3032　出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5142　进出口动物源性食品中粘菌素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 5219　出口食品中氨氯吡啶酸、氯氨吡啶酸残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 3071　家禽性能测定中心建设标准　鸡

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，无异样
气味	无异嗅，无异味
状态	肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状，无正常视力可见外来异物
加热后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，有鲜甜的滋味

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100 g　≤	15

4.3　安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰脲	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙酰甲胺磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
恶唑菌酮	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
苯哒嗪钾	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
腈苯唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵[a]	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威[a]	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
亚砜磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚[a]	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆（甲酯）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
异狄氏剂[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
[a] 以脂肪中的残留量计。			

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
林可霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
多粘菌素 E	150	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氟甲喹	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
庆大霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
噁喹酸	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
大观霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
泰乐菌素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
丹奴氟沙星	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
強力霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
英氟沙星	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃他酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃唑酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉氟沙星	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

表 6　兽药残留限量(续）

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.5　微生物指标

应符合GB 16869的规定。

4.3.6　其它安全指标

应符合表7的规定。

表 7　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

5.2.1　色泽、气味、状态

按NY/T 3071规定执行。

5.2.2　加热后肉汤

将试样切碎，称取20 g，置于200 mL烧杯中，加水100 mL，盖上表面皿，加热至50℃～60℃。取下表面皿，用嗅觉鉴别法鉴别气味。煮沸后鉴别肉汤性状、脂肪凝聚状况。降至室温后品尝肉汤滋味。

5.3　理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.2 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.3 草甘膦

按SN/T 1923规定执行。

5.6.4 氨氯吡啶酸

按SN/T 5219规定执行。

5.6.5 二氯喹啉酸

按GB 23200.43规定执行。

5.6.6 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.5规定执行。

5.6.7 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.91、GB/T 20772、GB/T 19650规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

5.7.2 多粘菌素E

按SN/T 5142规定执行。

5.7.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

5.7.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

5.7.5 交沙霉素、泰乐菌素

按GB/T 20762规定执行。

5.7.6 链霉素

按GB/T 21330规定执行。

5.7.7 双氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.8 庆大霉素

按GB/T 21329规定执行。

5.7.9 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 微生物检验

按GB 16869规定执行。

5.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2005〕第 75 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱－串联质谱法

《香山之品 石岐杂》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

石岐杂鸡是香港有关部门由广东惠阳鸡、清远麻鸡和石岐鸡与引进的新汉夏、白洛克、科尼什等外来鸡种杂交改良而成。其肉质与惠阳鸡相仿，而生长速度和产蛋性能比上述三个地方鸡种好。近年来，香港的畜牧工作者，利用沙栏鸡做母本，三黄胡须鸡做父本，适当吸入新汉夏鸡的血缘，育成命为"石岐杂”的新鸡种，占有香港80%的肉鸡市场。结合中山实际情况，制定《香山之品 石岐杂》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 石岐杂》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品石岐杂应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 石岐杂》团体标准。

《香山之品 石歧杂》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 石歧杂》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 3071-2016《家禽性能测定中心建设标准 鸡》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 3071《家禽性能测定中心建设标准 鸡》。
理化指标	采纳GB 5009.228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标1项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标44项。
兽药残留限量	部分采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》严格的指标4项，采纳香港

	食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 25 项。
微生物指标	采纳 GB 16869《鲜、冻禽产品》。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 石岐杂》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.20
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　石岐杂

Zhongshan quality food-Shiqi miscellaneous

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　生产技术 2
5　试验方法 6
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　石岐杂

1　范围

本文件规定了香山之品石岐杂的要求、试验方法。

本文件适用于石岐杂。

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 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 2763.1　食品安全国家标准　食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB 16869　鲜、冻禽产品

GB/T 19650　动物肌肉中478种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB/T 20772　动物肌肉中461种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20762　畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21315　动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定　高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21329　动物源性食品中庆大霉素残留量检验方法　酶联免疫法

GB/T 21330　动物源性食品中链霉素残留量测定方法　酶联免疫法

GB 23200.5　食品安全国家标准　除草剂残留量检测方法　第5部分：液相色谱-质谱/质谱法　测定　食品中硫代氨基甲酸酯类除草剂残留量

GB 23200.43　食品安全国家标准　粮谷及油籽中二氯喹啉酸残留量的测定　气相色谱法

GB 23200.75　食品安全国家标准　食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76　食品安全国家标准　食品中氟苯虫酰胺残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.91　食品安全国家标准　动物源性食品中9种有机磷农药残留量的测定　气相色谱法

GB 29685　食品安全国家标准　动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素残留的测定　气相色谱-质谱法

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 31660.5　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 1923　进出口食品中草甘膦残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3032　出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5142　进出口动物源性食品中粘菌素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 5219　出口食品中氨氯吡啶酸、氯氨吡啶酸残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 3071　家禽性能测定中心建设标准　鸡

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，无异样
气味	无异嗅，无异味
状态	肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状，无正常视力可见外来异物
加热后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，有鲜甜的滋味

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100 g　≤	15

4.3　安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰脲	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙酰甲胺磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
恶唑菌酮	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
苯哒嗪钾	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
腈苯唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵[a]	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威[a]	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
亚砜磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚[a]	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆（甲酯）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
异狄氏剂[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
[a] 以脂肪中的残留量计。			

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
林可霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
多粘菌素 E	150	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氟甲喹	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
庆大霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
噁喹酸	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
大观霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
泰乐菌素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
丹奴氟沙星	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
強力霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
英氟沙星	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃他酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃唑酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉氟沙星	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

表 6　兽药残留限量(续）

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.5　微生物指标

应符合GB 16869的规定。

4.3.6　其它安全指标

应符合表7的规定。

表 7　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

5.2.1　色泽、气味、状态

按NY/T 3071规定执行。

5.2.2　加热后肉汤

将试样切碎，称取20 g，置于200 mL烧杯中，加水100 mL，盖上表面皿，加热至50℃～60℃。取下表面皿，用嗅觉鉴别法鉴别气味。煮沸后鉴别肉汤性状、脂肪凝聚状况。降至室温后品尝肉汤滋味。

5.3　理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.2 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.3 草甘膦

按SN/T 1923规定执行。

5.6.4 氨氯吡啶酸

按SN/T 5219规定执行。

5.6.5 二氯喹啉酸

按GB 23200.43规定执行。

5.6.6 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.5规定执行。

5.6.7 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.91、GB/T 20772、GB/T 19650规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

5.7.2 多粘菌素E

按SN/T 5142规定执行。

5.7.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

5.7.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

5.7.5 交沙霉素、泰乐菌素

按GB/T 20762规定执行。

5.7.6 链霉素

按GB/T 21330规定执行。

5.7.7 双氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.8 庆大霉素

按GB/T 21329规定执行。

5.7.9 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 微生物检验

按GB 16869规定执行。

5.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2005〕第 75 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱－串联质谱法

《香山之品 三角生鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

三角生鱼别名鳢鱼、蠡鱼、黑鱼、乌鱼、乌鳢、才鱼，在三角镇有近60年的养殖历史，是三角镇传统的优势养殖品种。三角生鱼体形修长，肉质结实、无肌间刺，口感细腻、爽滑、味鲜；鱼片韧性好，不易煮碎，弹牙，口感好，品质佳，营养丰富。三角生鱼具有增强免疫力和体质，促进术后或产后生肌补血、促进伤口愈合恢复，催乳、改善贫血、去瘀生新、滋补调养等功效。结合中山实际情况，制定《香山之品 三角生鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 三角生鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品三角生鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 三角

生鱼》团体标准。

《香山之品 三角生鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 三角生鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 16869《鲜、冻禽产品》。
理化指标	采纳GB 16869《鲜、冻禽产品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标2项。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标9项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 三角生鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　三角生鱼

Zhongshan quality food-Triangular raw fish

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 三角生鱼

1 范围

本文件规定了香山之品三角生鱼的要求、试验方法。

本文件适用于三角生鱼。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱－串联质谱法

JAP-021 苄青霉素检测方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，无异样
气味	无异嗅，无异味
状态	肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状，无正常视力可见外来异物
加热后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，有鲜甜的滋味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100 g ≤	15

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[a](以 Hg 计)	0.5	GB 2762	——
无机砷[b](以 As 计)	0.1	GB 2762	——

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬(以 Cr 计)	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

注：仅适用于可食用部分。

[a]对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[b]对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和表5的规定。

表 5　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样

按GB/T 30891的规定执行。

5.3 感官检验

按GB 16869规定执行。

5.4 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.5 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 污染物检验

5.7.1 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.7.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.7.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.7.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.7.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.7.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.8 兽药残留检验

5.8.1 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.8.2 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.8.3 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.8.4 羟氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.8.5 氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.8.6 苄青霉素

按JAP-021规定执行。

5.8.7 邻氯青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.8.8 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

5.8.9 磺胺类药

按GB/T 21316规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 瘦身鲩》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

瘦身鲩是中山的特产，是选择健康的体重大于 1kg 的成品草鱼为养殖对象，养殖产量不增反减，以提高草鱼肉质品质为目的，辅以少量饲料喂养，经过 45d～75d 养殖，培养出体型修长、脂肪减少、鳞紧肉实、鲜美滑口，与自然江河湖泊环境下生长的草鱼品质相近的精品草鱼。结合中山实际情况，制定《香山之品 瘦身鲩》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 瘦身鲩》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品瘦身鲩应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 瘦身鲩》团体标准。

《香山之品 瘦身鲩》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 瘦身鲩》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB 4420/T 12《中山瘦身鲩池塘养殖技术规范》和DB 4420/T 1《地理标志产品 中山脆肉鲩》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB 4420/T 12《中山瘦身鲩池塘养殖技术规范》。
理化指标	采纳DB 4420/T 1《地理标志产品 中山脆肉鲩》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 31650严格的指标3项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标4项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 瘦身鲩》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　瘦身鲩

Zhongshan quality food-Thin grass-carp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 4
参 考 文 献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 瘦身鲩

1 范围

本文件规定了香山之品瘦身鲩的要求、试验方法。

本文件适用于瘦身鲩。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 21315 动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

DB 4420/T 1 地理标志产品 中山脆肉鲩

DB 4420/T 12 中山瘦身鲩池塘养殖技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鲩 grass carp

鲩指草鱼。草鱼(学名:Ctenopharyngodon idellus)，是鲤科、草鱼属鱼类。

3.2 瘦身鲩 thin grass-carp

瘦身鲩是选择健康的体重大于1kg的成品草鱼为养殖对象，养殖产量不增反减，以提高草鱼肉质品质为目的，辅以少量饲料喂养，经过45d～75d养殖，培养出体型修长、脂肪减少、鳞紧肉实、鲜美滑口，与自然江河湖泊环境下生长的草鱼品质相近的精品草鱼。

[来源：DB 4420/T 12-2022 中山瘦身鲩池塘养殖技术规范]

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		指标
瘦身标准		瘦身鲩出塘体重相对瘦身前轻达 10%以上
感官标准	形态	游动正常、不得有鱼病症状:体态匀称，无畸形
	体表	鱼体具固有的体色和光泽，鳞片完整，不易脱落
	鳃	色鲜红或紫红，鳃丝清晰，无黏液或有少量透明黏液，无异味及腐败臭味
	眼	眼球明亮饱满，稍突出，角膜透明
	肌肉	结实，有弹性
	肛门	紧缩不外凸，不红肿
	内脏	无印胆现象
注：感官标准中的各项全符合为优，5 项以上为良，5 项以下为差。		

4.2 理化指标【条标题格式调整：该条标题前为表格的话，该条标题段落间距为段前 1 行，段后 0.5 行；该条标题前为文字表述的话，该条标题段落间距为段前 0.5 行，段后 0.5 行】

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	79.00
脂肪，%	≥	1.63
钙，mg/g	≥	0.47
谷氨酸，mg/g	≥	0.47
挥发性盐基氮[a]，mg/100g	≤	20

表 2　理化指标（续）

[a] 不适用于活体水产品

[来源：DB 4420/T 1-2022　地理标志产品 中山脆肉鲩]

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
无机砷(以 As 计)	0.1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞(以 Hg 计)	0.5	GB 2762	——
铬(以 Cr 计)	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650

表 5　兽药残留限量（续）

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
粼氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

瘦身鲩的感官要求按DB 4420/T 12规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2　脂肪

按GB 5009.6规定执行。

5.3.3　钙

按GB 5009.92规定执行。

5.3.4　谷氨酸

按GB 5009.124规定执行。

5.3.5　挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.2 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.3 四环素

按GB 31658.17规定执行。

5.7.4 羟氨苄青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.5 氨苄青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.6 苄青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.7 邻氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.8 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 小榄炸鱼球》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

小榄炸鱼球小榄炸鲮鱼球是一道色香味俱全的传统名菜，属于粤菜系。起源于明代小榄山，由一群自北南下的难民专授下来。传统的小榄炸鱼球在碟边会以食用菊花生菜丝铺成图安装饰。因此又名菊花炸鱼球。一般会用生菜包作为配菜。用生菜包的菜叶包裹着鱼球再加上蚬蚧汁，真是别有一番风味。结合中山实际情况，制定《香山之品 小榄炸鱼球》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 小榄炸鱼球》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品小榄炸鱼球应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 小榄炸鱼球》团体标准。

《香山之品 小榄炸鱼球》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 小榄炸鱼球》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	按照产品特色。
理化指标	采纳GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》、GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》、GB 5009.228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》指标要求。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标2项。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标9项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 小榄炸鱼球》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　小榄炸鱼球

Zhongshan quality food-Xiaolan Fried Fish Ball

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 小榄炸鱼球

1 范围

本文件规定了香山之品小榄炸鱼球的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于小榄炸鱼球。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱－串联质谱法

NY/T 842-2021 绿色食品 鱼

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

JAP-021 苄青霉素检测方法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
4.1.2 鲮鱼应符合 GB 2733、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。
4.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
4.1.5 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
4.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.8 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	金黄色。
香味	浓郁。
口味	咸鲜。
质感	软嫩有韧性。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		特级	一级
蛋白质，%	≥	9.0	7.0
淀粉，%	≤	10.0	15.0
过氧化值（以脂肪计），%	≤	0.25	
水分，%	≤	75.0	
挥发性氨基酸氮，%	≤	15.0	

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[a](以 Hg 计)	0.5	GB 2762	——
无机砷[b](以 As 计)	0.1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬(以 Cr 计)	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

注：仅适用于可食用部分。

[a]对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[b]对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.4.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

表 5　兽药残留限量（续）

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

目测，按压。

6.3　理化检验

6.3.1　蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.3.2　淀粉

按GB 5009.9规定执行。

6.3.3　过氧化值

按GB 5009.6规定执行。

6.3.4　水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.5　挥发性氨基酸氮

按GB 5009.228规定执行。

6.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.6 污染物检验

6.6.1 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.6.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.6.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.6.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.6.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.6.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.7 兽药残留检验

6.7.1 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

6.7.2 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

6.7.3 四环素

按GB 31656.11规定执行。

6.7.4 羟氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

6.7.5 氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

6.7.6 苄青霉素

按JAP-021规定执行。

6.7.7 邻氯青霉素

按GB 31656.12规定执行

6.7.8 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

6.7.9 磺胺类药

按GB/T 21316规定执行。

6.7.10 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 沙溪扣肉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

沙溪扣肉是“沙溪三件宝”其中之一，早已飘香大地。在沙溪无论是大排档，还是高档的酒楼，如没有沙溪扣肉卖，可能就不是正宗沙溪饭店了，所以在沙溪不难找到“沙溪扣肉”的踪影。结合中山实际情况，制定《香山之品 沙溪扣肉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 沙溪扣肉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品沙溪扣肉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 五桂山红茶》团体标准。

《香山之品 沙溪扣肉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 沙溪扣肉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品

中 41 种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 23586《酱卤肉制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 23586《酱卤肉制品》。
理化指标	采纳 GB/T 23586《酱卤肉制品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 沙溪扣肉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS X 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　沙溪扣肉

Zhongshan quality food-Shaxi Braised Pork

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 技术要求 2
5 生产加工过程的卫生要求 4
6 试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 沙溪扣肉

1 范围

本文件规定了香山之品沙溪扣肉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于沙溪扣肉。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5461 食用盐
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相

色谱法

GB/T 23586　酱卤肉制品

GB 29921　食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31650　食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17　食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱－串联质谱法

NY/T 743　绿色食品　绿叶类蔬菜

NY/T 1049　绿色食品　薯芋类蔬菜

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

NY/T 780界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2　猪肉应符合GB/T 9959.1的规定。

4.1.3　香芋应符合NY/T 1049的规定。

4.1.4　青菜应符合NY/T 743的规定。

4.1.5　食用盐应符合GB 5461的规定。

4.1.6　谷氨酸钠应符合GB/T 8967的规定。

4.1.7　酱油应符合GB 2717的规定。

4.1.8　酱应符合GB 2718的规定。

4.1.9　生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.10　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

感官要求

项目	指标
外观形态	外形整齐，无异物
色泽	酱制品表面为酱色或褐色，卤制品为该品种应有的正常色泽
口感风味	咸淡适中，具有酱卤制品特有的风味
组织形态	组织紧密
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标		
		畜肉类	禽肉类	畜禽内脏、杂类[a]
蛋白质，g/100g	≥	20.0	15.0	8.0
水分，g/100g	≤	70		75
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	4.0		
[a] 包括畜、禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品。				

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 1 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762
	0.5（内脏）	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
	0.5（肝脏）	GB 2762
	1.0（肾脏）	GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762
N-二甲基亚硝胺	0.003	GB 2762

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5 微生物指标

应符合GB 29921和GB 2726的规定。

4.4.1 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 23586的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

6.3 理化检验

6.3.1 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.3.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.3 食盐

按GB 5009.42规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.6 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.7 兽药残留检验

6.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

6.7.2 喹诺酮类

按GB 31658.17、GB/T 20366规定执行。

6.7.3 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 微生物检验

按GB/T 4789.17、GB/T 4789.26规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 塘敢萝卜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

萝卜，十字花科萝卜属植物。原始种起源于欧、亚温暖海岸的野萝卜，是世界古老的栽培作物之一。高 20-100 厘米，直根肉质，长圆形、球形或圆锥形，外皮绿色、白色或红色，茎有分枝，无毛，稍具粉霜。总状花序顶生及腋生，花白色或粉红色，果梗长 1-1.5 厘米，花期 4-5 月，果期 5-6 月。塘敢萝卜是广东省中山市三乡塘敢村的本地特产，特点是没有普通白萝卜的辛辣苦涩味。结合中山实际情况，制定《香山之品 塘敢萝卜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 塘敢萝卜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品塘敢萝卜应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 塘敢

萝卜》团体标准。

《香山之品 塘敢萝卜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 塘敢萝卜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB43/T 2615《地理标志产品 桑植萝卜》和NY/T 745《绿色食品 根菜类蔬菜》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 745《绿色食品 根菜类蔬菜》。
理化指标	采纳DB43/T 2615《地理标志产品 桑植萝卜》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和NY/T 745《绿色食品 根菜类蔬菜》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》和NY/T 745《绿色食品 根菜类蔬菜》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标3项。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 塘敢萝卜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　塘敢萝卜

Zhongshan quality food-Tanggan radish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 塘敢萝卜

1 范围

本文件规定了香山之品塘敢萝卜的要求、试验方法。

本文件适用于十字花科萝卜属植物塘敢萝卜，其他未列入品种可参照执行。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 23200.6 食品安全国家标准 除草剂残留量检测方法 第6部分：液相色谱-质谱/质谱法测定食品中杀草强残留量

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

NY/T 745 绿色食品 根菜类蔬菜

NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定 铜还原碘量法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	色泽正常，清洁，无腐烂、畸形、冷害、冻害、病虫害及机械伤，无明显杂质。
气味	气味新香，无霉味，无异味。
滋味	味甘甜，无辛辣苦涩，多汁。

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
单个肉质根重		0.9kg~1.2kg
水分，%	≥	92.0
粗纤维，%	≤	1.0
可溶性糖，%	≥	3.4

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合NY/T 745和表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉	0.05	GB 2762	——
汞	0.01	GB 2762	——
砷	0.5	GB 2762	——
铬	0.5	GB 2762	——
锑	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1、NY/T 745和表5的规定。

表5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
溴离子	200	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求

4.3.4 微生物指标

应符合表6的规定。

表6 微生物指标

项目	限量值 /g（mL）	来源	说明
金黄色葡萄球菌	1000	GB 29921	——

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按NY/T 745规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 单个肉质根

用分度值1g的案秤称重并记录。

5.3.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.3 粗纤维

按GB 5009.10规定执行。

5.3.4 可溶性糖

按NY/T 1278规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.2 汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.3 砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.4 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.5 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5.6 其他

按NY/T 745规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 二甲吩草胺-P

按GB 23200.6规定执行。

5.6.2 顺式氰戊菊酯

按GB/T 5009.110规定执行。

5.6.3 其他

按GB 2763、GB 2763.1和NY/T 745规定执行。

5.7 微生物检验

5.7.1 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 白花番薯》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

白花薯，也被叫作白花番薯，与我们平时常见的红薯同属于一种根块农作物，直接生吃清甜爽口，水份充盈，多用于煲汤，口感与淮山相似，有清热润肺作用，其降血糖的功效深受老年人的喜爱。结合中山实际情况，制定《香山之品 白花番薯》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 白花番薯》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 白花番薯》团体标准。

《香山之品 白花番薯》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 白花番薯》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB4414/T 4-2020 《地理标志产品 八乡山番薯》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB4414/T 4-2020 《地理标志产品 八乡山番薯》。
理化指标	采纳DB4414/T 4-2020 《地理标志产品 八乡山番薯》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项，采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标1项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标28项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 白花番薯》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系

列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　白花番薯

Zhongshan quality food-White sweet potato

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 白花番薯

1 范围

本文件规定了香山之品白花番薯的要求、试验方法。

本文件适用于白花番薯。

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB/T 5009.175 粮食和蔬菜中2,4-滴残留量的测定

SN/T 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB/T 23584 水果、蔬菜中啶虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白花番薯 White sweet potato

产自广东省中山市的白花薯，也被叫作白花番薯，外表颜色比较洁白，薯身形状多弯曲，看起来像一条龙，所以当地农户也称其为“白龙薯”。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	藤和叶子呈青色，开的薯花、薯的外皮和肉质呈白色的
滋味	直接生吃清爽甜口，水份充盈
状态	薯身形状多弯曲

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
鲜薯含淀粉，g/100g	≥	20
钾含量，g/100g	≥	0.2
蛋白质，g/100g	≥	1.0
粗多糖含量，g/100g	≥	1.0

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
2,4- 滴	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
阿维菌素	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌酯	1.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	2.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百菌清	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基毒死蜱	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫代氨基甲酸酯类	7.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
青戊菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氰戊菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表5 （续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多杀霉素	0.1	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
噻虫嗪	0.3	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	严于GB 2763

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

目视鼻嗅口尝法测定。

5.3 理化检验

5.3.1 淀粉

按GB 5009.9规定执行。

5.3.2 钾

按GB 5009.91规定执行。

5.3.3 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

5.3.4 粗多糖

按SN/T 4260-2015规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 2,4- 滴

按GB/T 5009.175规定执行。

5.6.2 阿维菌素

按GB 23200.19规定执行。

5.6.3 啶虫脒

按GB/T 23584规定执行。

5.6.4 其它农药

按GB 2763、GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 腐竹》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

腐竹又称腐皮，是一种汉族传统豆制食品，色泽黄白，油光透亮，具有浓郁的豆香味，入口清香爽口，含有丰富的蛋白质及多种营养成分，一般人群皆可食用。结合中山实际情况，制定《香山之品 腐竹》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 腐竹》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品腐竹应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 腐竹》团体标准。

《香山之品 腐竹》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改

完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 腐竹》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准相协调，无矛盾抵触。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 DB36/T 531《地理标志产品　高安腐竹》。
理化指标	采纳 DB36/T 531《地理标志产品　高安腐竹》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 腐竹》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 23

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　腐竹

Zhongshan quality food-Bean curd stick.

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 腐竹

1 范围

本文件规定了香山之品腐竹的要求、试验方法。

本文件适用于以大豆为原料经加工而制成的腐竹，其他未列入品种可参照执行。

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 1352 大豆

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品安全通用卫生规范

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

SN/T 3032 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

DB36/T 531 地理标志产品 高安腐竹

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.1.2　大豆应符合 GB 1352 的规定。
4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4　其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2　工艺要求

4.2.1　工艺流程

大豆→去皮→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→揭皮→沥浆→晾晒→烘干→分级→检验→包装。

4.3　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标	
	优级	一级
色泽	色泽淡黄，色泽鲜亮。	浅黄色，色泽光亮。
组织形态	呈细条状，支条均匀，条内空心，质地细腻，无虫蛀现象。	呈细条状，支条基本均匀，条内空心，无虫蛀现象。
气味和滋味	具有浓郁的豆香味，无酸味，无霉变等异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	
烹调性能	常温下凉水浸泡 6 小时无浑浊，韧性好，煮熟后有咬劲，久煮不糊。	

4.4　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标	
		优级	一级
蛋白质（质量分数），%	≥	45	40
脂肪（质量分数），%	≥	25	21
水分（质量分数），%	≤	9	9

4.5　安全要求

4.5.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.5.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以Pb计）	0.3	GB 2762	——

4.5.3 微生物指标

应符合GB 2712的规定。

4.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.7 其他安全指标

应符合表7的规定。

表5 其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）

4.8 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

4.9 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样规则

按GB/T 30642规定执行。

5.3 感官检验

按DB36/T 531规定执行。

5.4 理化检验

5.4.1 蛋白质含量

按GB 5009.5规定执行。

5.4.2 脂肪含量

按GB 5009.6规定执行。

5.4.3 水分含量

按GB 5009.3规定执行。

5.5 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.6 污染物检验

5.6.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.7 微生物检验

按GB 2712规定执行。

5.8 其他安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 蕉蕾》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

蕉蕾，就是芭蕉或者香蕉的花蕾，芭蕉花的花蕾被称为大蕉蕾，也是一种药食同源的很好的食材，具有清热除火的作用，可以消除肠道的发热、口渴、便秘这些症状。结合中山实际情况，制定《香山之品 蕉蕾》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 蕉蕾》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品蕉蕾应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 蕉蕾》团体标准。

《香山之品 蕉蕾》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改

完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 蕉蕾》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB61/T559《地理标志产品 大荔黄花菜》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
理化指标	采纳 DB 61/T559《地理标志产品 大荔黄花菜》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和相关公告指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 蕉蕾》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.030
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　蕉蕾

Zhongshan quality food-Banana buds

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 蕉蕾

1 范围

本文件规定了香山之品蕉蕾的要求、试验方法。

本文件适用于芭蕉或者香蕉的花蕾。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	顶部呈黄色，中上部呈乳白色，尾部呈浅黄色。
组织形态	呈棒条状，具有一个结节，顶部呈花型。
气味和滋味	具有清香味，无酸味，无霉变等异味。
杂质	无肉眼可见的外来杂质。

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	15
粗纤维，%	≤	9.5
脂肪，%	≥	1.3
总糖，g/100g	≥	38

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅	0.1	GB 2762	——
镉	0.05	GB 2762	——
汞（总汞）	0.01	GB 2762	——
砷（总砷）	0.5	GB 2762	——

表 4　污染物限量（续）

铬	0.5	GB 2762	——
锑	1.0	《食物内有害物质规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.3.4　微生物指标

应符合表5的规定。

表 5　微生物指标

项目	限量值 /g（mL）	来源	说明
金黄色葡萄球菌	1000	GB 29921	——

4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样规则

按GB/T 30642规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2　粗纤维

按GB/T 5009.10规定执行。

5.3.3　脂肪

按GB 5009.6规定执行。

5.3.4　总糖

按GB 5009.7规定执行。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5　污染物检验

5.5.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2　镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3　汞（总汞）

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4　砷（总砷）

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5　铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6　锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6　农药残留检验

按GB 2763和GB 2763.1规定执行。

5.7　微生物检验

按GB 4789.10规定执行。

5.8　净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 刺梨》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

刺梨为蔷薇科多年生落叶灌木缫丝花的果实，是滋补健身的营养珍果。是贵州、鄂西山区、湘西、凉山、冕宁山区等地的天然野果，刺梨为野生小灌木。果皮上密生小肉刺，俗称之为“刺梨”。果实内含有丰富的维生素C，被称为“维C之王”。结合中山实际情况，制定《香山之品 刺梨》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 刺梨》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品刺梨应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 刺梨》团体标准。

《香山之品 刺梨》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 刺梨》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大

残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB52/T 936《地理标志产品 龙里刺梨》指标要求。
理化指标	采纳DB52/T 936《地理标志产品 龙里刺梨》指标要求。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）严于国标2项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标7项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 刺梨》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的

宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 11.120.10
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　刺梨

Zhongshan quality food-Roxburgh rose

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 刺梨

1 范围

本文件规定了香山之品刺梨的要求、试验方法。

本文件适用于刺梨。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.35 食品安全国家标准 植物源性食品中取代脲类农药残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

SN/T 0152 出口水果中2,4-滴残留量检验方法

SN/T 3857 出口食品中异恶唑草酮及代谢物的测定 液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 1600 水果、蔬菜及其制品中单宁含量的测定 分光光度法

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

DB52/T 936 地理标志产品 龙里刺梨

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	黄色或橙色。
外观	果实扁圆球形，密生小肉刺，刺尖带钩状，果实新鲜洁净，有光泽。
滋味	口感酸甜，略带涩味，芳香味浓，果肉脆。

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		野生	人工种植
单宁，%	≥	1.8	1.2
可溶性固形物，%	≥	14.0	13.0
维生素 C，%	≥	2.1	1.8

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762	——

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
啶酰菌胺	10.0	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	严于GB 2763
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	严于GB 2763
溴离子	20.0	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
2,4-滴	0.1	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	2.0	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
敌草隆	0.05	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
氰戊菊酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按DB52/T 936规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 单宁

按NY/T 1600规定执行。

5.3.2 可溶性固形物

按NY/T 2637规定执行。

5.3.3 维生素C

按GB 5009.86规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 啶酰菌胺

按GB 23200.68规定执行。

5.6.2 异狄氏剂

按GB 23200.113规定执行。

5.6.3 溴离子

5.6.4 2.4-滴

按SN/T 0152规定执行。

5.6.5 唑草酮

按GB 23200.113规定执行。

5.6.6 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.116规定执行。

5.6.7 敌草隆

按GB 23200.35规定执行。

5.6.8 顺式氰戊菊酯

按GB 23200.8规定执行。

5.6.9 氰戊菊酯

按GB 23200.8规定执行。

5.6.10 其他农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 兽药残留检验

按农业部公告第781号-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 苹婆》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

苹婆是锦葵科苹婆属，乔木。树皮褐黑色，小枝幼时略有星状毛。叶薄革质，矩圆形或椭圆形，顶端急尖或钝，基部浑圆或钝，两面均无毛；圆锥型花序顶生或腋生，柔弱且披散，有短柔毛；花梗远比花长；萼初时乳白色，后转为淡红色，钟状，外面有短柔毛，裂片条状披针形，先端渐尖目向内曲，在顶端互相粘合，与钟状萼筒等长；果鲜红色，厚革质，矩圆状卵形，顶端有喙，每果内有种子；种子椭圆形或矩圆形，黑褐色；花期 4-5 个月；苹婆俗称为凤眼果。结合中山实际情况，制定《香山之品 苹婆》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 苹婆》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品苹婆应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 苹婆》团体标准。

《香山之品 苹婆》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 苹婆》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
理化指标	参考 GH/T 1029《板栗》，根据产品实测值得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 17 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 苹婆》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.01
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　苹婆

Zhongshan quality food-Pingpo

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 苹婆

1 范围

本文件规定了香山之品苹婆的技术要求、试验方法。

本文件适用于苹婆。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.15-2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.103-2003 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法

SN/T 0125 进出口食品中敌百虫残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0159 出口水果中六六六、滴滴涕、艾氏剂、狄氏剂、七氯残留量测定 气相色谱法

SN/T 1978-2007 进出口食品中狄氏剂和异狄氏剂残留量检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 4138 出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等88种农药残留的筛选检测QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法

SN/T 4850 出口食品中草铵膦及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	果鲜红色，种子外皮黑褐色，种仁乳白色
滋味、气味	微甜，气味清淡
状态	叶薄革质，矩圆形或椭圆形，顶端急尖或钝，基部浑圆或钝，两面均无毛；圆锥型花序顶生或腋生，柔弱且披散，有短柔毛；花梗远比花长；萼初时乳白色，后转为淡红色，钟状，外面有短柔毛，裂片条状披针形，先端渐尖目向内曲，在顶端互相粘合，与钟状萼筒等长；果鲜红色，厚革质，矩圆状卵形，顶端有喙

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
水分，%　　≤	49%～53%

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
乙酰甲胺磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸脂类	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
倍硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草铵膦	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯丹	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
六六六	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　理化检验

5.2.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5 农药残留检验

5.5.1 乙酰甲胺磷

按GB/T 5009.103规定执行。

5.5.2 敌敌畏

按SN/T 4138规定执行。

5.5.3 草铵膦

按SN/T 4850规定执行。

5.5.4 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

5.5.5 敌百虫

按SN/T 0125规定执行。

5.5.6 六六六、滴滴涕、艾氏剂、狄氏剂、七氯

按SN/T 0159规定执行。

5.5.7 异狄氏剂

按SN/T 1978规定执行。

5.5.8 其它农药

按GB 2763、GB/T 23204、GB 23200.13规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 桂味荔枝》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

桂味荔枝，是无患子科荔枝属常绿乔木。桂味荔枝植株高大，树皮灰黑色，表面较平滑，小枝圆柱状，呈褐红色；果皮表面有龟裂片，未成熟时果实为绿色，成熟时鲜红色至暗红色。桂味荔枝是众多荔枝品种之一，因带有桂花香味而得名桂味荔枝。结合中山实际情况，制定《香山之品 桂味荔枝》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 桂味荔枝》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品桂味荔枝应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 桂味荔枝》团体标准。

《香山之品 桂味荔枝》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 桂味荔枝》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB 440100/T 86《桂味荔枝》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB 440100/T 86《桂味荔枝》。
理化指标	采纳DB 440100/T 86《桂味荔枝》。
真菌毒素限量	部分采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标2项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标14项。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 桂味荔枝》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.10
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　桂味荔枝

Zhongshan quality food-Guiwei litchi

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 桂味荔枝

1 范围

本文件规定了香山之品桂味荔枝的要求、试验方法。

本文件适用于桂味荔枝。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.107 植物性食品中二嗪磷残留量的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 23200.46 食品安全国家标准 食品中嘧霉胺、嘧菌胺、腈菌唑、嘧菌酯残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.52 食品安全国家标准 食品中嘧菌环胺残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.64 食品安全国家标准 食品中吡丙醚残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

NY/T 2820 植物性食品中抑食肼、虫酰肼、甲氧虫酰肼、呋喃虫酰肼和环虫酰肼5种双酰肼类农药残留量的同时测定 液相色谱-质谱联用法

SN 0157 出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法

SN/T 3642 出口水果中甲霜灵残留量检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 3857 出口食品中异恶唑草酮及代谢物的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 4264 出口食品中四聚乙醛残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

DB 440100/T 86 桂味荔枝

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

DB 440100/T 86界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 桂味荔枝

在植物学分类上属于无患子科，荔枝属，具本品种固有的形态特征的优良品种

3.2 果面洁净

果实表面无煤烟、尘土、药物斑点等。

3.3 虫果

受蒂蛀虫等为害的果实。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		指标
外形	形状	椭圆形或近圆形，果肩平，果顶浑圆
	净度	洁净
	色泽	果皮鲜红，部分果实的果肩上带墨绿色斑块
内质	香气	鲜嫩甜香，带桂花香味。
	滋味	爽脆细嫩，清甜汁多
	色泽	果肉呈乳白色
气味		无异味、无异嗅

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物，% ≥	19.0

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
展青霉素	50	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）			

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲氧虫酰肼	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
嘧菌酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻嗪酮	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌环胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四聚乙醛	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	1.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告和表6的规定。

表 6 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
蔗糖脂肪酸酯	1.5	GB 2760	——
乙氧基喹	1	GB 2760	——
稳定态二氧化氯	0.01	GB 2760	——
松香季戊四醇酯	0.09	GB 2760	——
山梨酸及其钾盐	0.5	GB 2760	——
山梨醇酐单月桂酸	3.0	GB 2760	——
肉桂醛	0.3	GB 2760	——
氢化松香甘油酯	0.5	GB 2760	——
吗啉脂肪酸盐	按生产需要适量使用	GB 2760	——
硫代二丙酸二月桂酯	0.2	GB 2760	——
ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.3	GB 2760	——
聚二甲基硅氧烷及其乳液	0.0009	GB 2760	——
二氧化硫	0.05	GB 2760	——
2,4-二氯苯氧乙酸	0.01	GB 2760	——
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐	0.012	GB 2760	——
巴西棕榈蜡	0.0004	GB 2760	——

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

目测，用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的色泽、质地和风味的质量好坏。

5.3 理化检验

5.3.1 可溶性固形物

按 NY/T 2637 的规定执行。

5.4 真菌毒素检验

5.4.1 展青霉素

按GB 5009.185的规定执行。

5.4.2 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 甲霜灵

按SN/T 3642规定执行

5.6.2 甲氧虫酰肼、虫酰肼

按NY/T 2820规定执行。

5.6.3 嘧菌酯

按GB 23200.46规定执行。

5.6.4 唑草酮

按SN/T 3857规定执行。

5.6.5 嘧菌环胺

按GB 23200.52规定执行。

5.6.6 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.7 二嗪磷

按GB/T 5009.107规定执行。

5.6.8 二硫代氨基甲酸酯类

按SN 0157规定执行。

5.6.9 吡虫啉

按GB/T 23379规定执行。

5.6.10 四聚乙醛

按SN/T 4264规定执行。

5.6.11 吡丙醚

按GB 23200.64规定执行。

5.6.12 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 糯米糍荔枝》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

糯米糍荔枝，无患子科荔枝属植物。果实呈心脏形、短心脏形、或长心脏形，果皮紫红色或鲜红色，果肩平或微突，果顶尖圆，或纯圆。缝合线不明显。果肉乳白色质地嫩脆、味甜香脆、较耐贮藏，且品质较好。纤维较多，果汁中等。结合中山实际情况，制定《香山之品 糯米糍荔枝》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 糯米糍荔枝》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品糯米糍荔枝应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 糯米糍荔枝》团体标准。

《香山之品 糯米糍荔枝》团体标准经预研、指标对比、标准草

拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 糯米糍荔枝》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB 441900/T 11《桂味荔枝糯米糍荔枝鲜果质量》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB 441900/T 11《桂味荔枝糯米糍荔枝鲜果质量》。
理化指标	采纳DB 441900/T 11《桂味荔枝糯米糍荔枝鲜果质量》
真菌毒素限量	部分采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标2项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标14项。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 糯米糍荔枝》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.10
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　糯米糍荔枝

Zhongshan quality food-Nuomici litchi

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 糯米糍荔枝

1 范围

本文件规定了香山之品糯米糍荔枝的要求、试验方法。

本文件适用于糯米糍荔枝。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.107 植物性食品中二嗪磷残留量的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 23200.46 食品安全国家标准 食品中嘧霉胺、嘧菌胺、腈菌唑、嘧菌酯残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.52 食品安全国家标准 食品中嘧菌环胺残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.64 食品安全国家标准 食品中吡丙醚残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

NY/T 2820 植物性食品中抑食肼、虫酰肼、甲氧虫酰肼、呋喃虫酰肼和环虫酰肼5种双酰肼类农药残留量的同时测定 液相色谱-质谱联用法

SN 0157 出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法

SN/T 3642 出口水果中甲霜灵残留量检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 3857 出口食品中异恶唑草酮及代谢物的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 4264 出口食品中四聚乙醛残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

DB 441900/T 11 桂味荔枝糯米糍荔枝鲜果质量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

DB 441900/T 11界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		指标
外形	形状	扁心脏形，果顶浑圆
	净度	洁净
	色泽	光滑，果皮鲜红，皮薄，皮上无裂片。
内质	香气	天然清香，浓郁芬芳
	滋味	口感嫩滑，味极清甜
	色泽	细嫩显芽红匀亮
气味		无异味、无异嗅
状态		无机械伤，无病虫斑、水渍斑，无裂果、腐烂

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
可食率，%	82-86
可溶性固形物，%	18-21
可滴定酸度，%	0.18-0.28

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
展青霉素	50	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	项目
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762	铅(以 Pb 计)
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762	镉(以 Cd 计)

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲氧虫酰肼	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
嘧菌酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻嗪酮	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌环胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四聚乙醛	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	1.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告和表7的规定。

表 6　食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
蔗糖脂肪酸酯	1.5	GB 2760	——

表 6　食品添加剂使用量（续）

乙氧基喹	1	GB 2760	——
稳定态二氧化氯	0.01	GB 2760	——
松香季戊四醇酯	0.09	GB 2760	——
山梨酸及其钾盐	0.5	GB 2760	——
山梨醇酐单月桂酸	3.0	GB 2760	——
肉桂醛	0.3	GB 2760	——
氢化松香甘油酯	0.5	GB 2760	——
吗啉脂肪酸盐	按生产需要适量使用	GB 2760	——
硫代二丙酸二月桂酯	0.2	GB 2760	——
ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.3	GB 2760	——
聚二甲基硅氧烷及其乳液	0.0009	GB 2760	——
二氧化硫	0.05	GB 2760	——
2,4-二氯苯氧乙酸	0.01	GB 2760	——
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐	0.012	GB 2760	——
巴西棕榈蜡	0.0004	GB 2760	——

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

样品铺放在检验台上，在正常光线下采用感官检测方法对鲜果新鲜度、成熟度、均匀度、洁净度、缺陷果、异品种和品质风味等项目进行评定，并作记录。

5.3　理化检验

5.3.1　可溶性固形物

按 NY/T 2637 的规定执行。

5.3.2　可滴定酸度

按 GB/T 12293 的规定执行。

5.4　真菌毒素检验

5.4.1　展青霉素

按GB 5009.185的规定执行。

5.4.2 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 甲霜灵

按SN/T 3642规定执行

5.6.2 甲氧虫酰肼、虫酰肼

按NY/T 2820规定执行。

5.6.3 嘧菌酯

按GB 23200.46规定执行。

5.6.4 唑草酮

按SN/T 3857规定执行。

5.6.5 嘧菌环胺

按GB 23200.52规定执行。

5.6.6 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.7 二嗪磷

按GB/T 5009.107规定执行。

5.6.8 二硫代氨基甲酸酯类

按SN 0157规定执行。

5.6.9 吡虫啉

按GB/T 23379规定执行。

5.6.10 四聚乙醛

按SN/T 4264规定执行。

5.6.11 吡丙醚

按GB 23200.64规定执行。

5.6.12 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 番鸭》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

番鸭是雁形目鸭科栖鸭属鸟类，又称瘤头鸭、麝香鸭、西洋鸭。头大且长，眼至喙的周围颜面无毛，两侧长有随年龄而增长的红色肉瘤，脚矮。体型前尖后窄呈椭圆形。结合中山实际情况，制定《香山之品 番鸭》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 番鸭》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品番鸭应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 番鸭》团体标准。

《香山之品 番鸭》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改

完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 番鸭》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB 16869《鲜、冻禽产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB 16869《鲜、冻禽产品》。
理化指标	采纳 GB 16869《鲜、冻禽产品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 1 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 43 项。
兽药残留限量	部分采纳中华人民共和国农业部公告（2002）第 235 号、GB 31650《食品中兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 31650《食品中兽药最大残留限量》严格的指标 4 项。采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 25 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 番鸭》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.020.30
CCS B 43

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　番鸭

Zhongshan quality food-Muscovy

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 5
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 番鸭

1 范围

本文件规定了香山之品番鸭要求、试验方法。

本文件适用于番鸭。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 21315 动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323 动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21329 动物源性食品中庆大霉素残留量检验方法 酶联免疫法

GB 23200.5 食品安全国家标准 除草剂残留量检测方法 第5部分：液相色谱-质谱/质谱法 测定 食品中硫代氨基甲酸酯类除草剂残留量

GB 23200.43 食品安全国家标准 粮谷及油籽中二氯喹啉酸残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5142　进出口动物源性食品中粘菌素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
毛色	羽毛丰满，富有光泽
滋味、气味	无异嗅，无异味
体型	体躯长宽略扁，前后躯稍狭小，呈椭圆形
状态	肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状，无正常视力可见外来异物

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100 g　≤	15

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰脲	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙酰甲胺磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
恶唑菌酮	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯哒嗪钾	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
腈苯唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵[a]	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威[a]	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
亚砜磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚[a]	7.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆（甲酯）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
[a] 以脂肪中的残留量计。			

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
林可霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650

表 6　兽药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
粼氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
多粘菌素 E	150	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氟甲喹	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
庆大霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
噁喹酸	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
大观霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
泰乐菌素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
丹奴氟沙星	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
强力霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
英氟沙星	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃他酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃唑酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉氟沙星	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB 16869规定执行。

5.3 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.5规定执行。

5.6.2 二氯喹啉酸

按GB 23200.43规定执行。

5.6.3 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.4 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.5 草甘膦

按SN/T 1923规定执行。

5.6.6 其他农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.91、GB/T 20772、GB/T 19650规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

5.7.2 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

5.7.3 双氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.4 多粘菌素E

按SN/T 5142规定执行。

5.7.5 庆大霉素

按GB/T 21329规定执行。

5.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4　动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　高效液相色谱-串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14　动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测　高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23　动物源食品中磺胺类药物残留检测　液相色谱－串联质谱法

《香山之品 青头鸭》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

青头鸭是雁形目鸭科潜鸭，体圆，头大，雄鸟头和颈黑色，并具绿色光泽，眼白色，上体黑褐色，下背和两肩杂以褐色虫蠹状斑，腹部白色，与胸部栗色截然分开，下腹杂有褐斑，两肋、淡栗褐色，具有白色端斑，而普通鸭的体型相对较小，颈短。结合中山实际情况，制定《香山之品 青头鸭》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 青头鸭》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品青头鸭应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 青头鸭》团体标准。

《香山之品 青头鸭》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 青头鸭》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 16869《鲜、冻禽产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 16869《鲜、冻禽产品》。
理化指标	采纳GB 16869《鲜、冻禽产品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标1项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标43项。
兽药残留限量	部分采纳中华人民共和国农业部公告（2002）第235号、GB 31650《食品中兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 31650《食品中兽药最大残留限量》严格的指标4项。采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标25项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 青头鸭》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.020.30
CCS B 43

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　青头鸭

Zhongshan quality food-Green headed duck

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 5
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 青头鸭

1 范围

本文件规定了香山之品青头鸭的要求、试验方法。

本文件适用于青头鸭。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 21315 动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323 动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21329 动物源性食品中庆大霉素残留量检验方法 酶联免疫法

GB 23200.5 食品安全国家标准 除草剂残留量检测方法 第5部分：液相色谱-质谱/质谱法 测定 食品中硫代氨基甲酸酯类除草剂残留量

GB 23200.43 食品安全国家标准 粮谷及油籽中二氯喹啉酸残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5142　进出口动物源性食品中粘菌素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
毛色	颈黑，并具绿色光泽，眼白色，上体黑褐色
滋味、气味	无异嗅，无异味
体型	体圆，头大
状态	肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状，无正常视力可见外来异物

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100 g　≤	15

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰脲	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙酰甲胺磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
恶唑菌酮	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯哒嗪钾	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
腈苯唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵[a]	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威[a]	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
亚砜磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚[a]	7.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆（甲酯）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
[a] 以脂肪中的残留量计。			

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 6　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
林可霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650

表 6　兽药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
粼氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
多粘菌素 E	150	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氟甲喹	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
庆大霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
噁喹酸	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
大观霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
泰乐菌素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
丹奴氟沙星	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
强力霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
英氟沙星	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃他酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃唑酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉氟沙星	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB 16869规定执行。

5.3 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.5规定执行。

5.6.2 二氯喹啉酸

按GB 23200.43规定执行。

5.6.3 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.4 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.5 草甘膦

按SN/T 1923规定执行。

5.6.6 其他农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.91、GB/T 20772、GB/T 19650规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

5.7.2 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

5.7.3 双氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.4 多粘菌素E

按SN/T 5142规定执行。

5.7.5 庆大霉素

按GB/T 21329规定执行。

5.7.6 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2005〕第 75 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4　动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　高效液相色谱-串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14　动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测　高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23　动物源食品中磺胺类药物残留检测　液相色谱－串联质谱法

《香山之品 粉蕉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

粉蕉，别名小米蕉。为广东海南地区的水果之一，主要分于台山、陵水、三亚、平南、文昌、琼海、万宁、澄迈、临高等。小米蕉果肉芳香，蕉皮有青绿色和鹅黄色的，剥掉蕉皮，肉质呈鹅黄色，酸甜可口，芬芳扑鼻。著名的品种有高把蕉、矮把蕉、油蕉、西贡蕉、粉蕉、芽蕉、蛋蕉等。结合中山实际情况，制定《香山之品 粉蕉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 粉蕉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品粉蕉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 粉蕉》

团体标准。

《香山之品 粉蕉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 粉蕉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 9827《香蕉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 9827《香蕉》。
理化指标	采纳GB/T 9827《香蕉》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标9项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标12项。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 粉蕉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.10
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　粉蕉

Zhongshan quality food-Dwarf banana

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 粉蕉

1 范围

本文件规定了香山之品粉蕉的要求、试验方法。

本文件适用于粉蕉。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.107 植物性食品中二嗪磷残留量的测定

GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定

GB/T 9827 香蕉

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.64 食品安全国家标准 食品中吡丙醚残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.68 食品安全国家标准 食品中啶酰菌胺残留量的测定 相色谱-质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

NY/T 2742 水果及制品可溶性糖的测定 3,5-二硝基水杨酸比色法

SN/T 0134 进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0159 出口水果中六六六、滴滴涕、艾氏剂、狄氏剂、七氯残留量测定 气相色谱法

SN/T 0500 出口水果中多果定残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0519 进出口食品中丙环唑残留量的检测方法

SN/T 2147 进出口食品中硫线磷残留量的检测方法

SN/T 3857 出口食品中异恶唑草酮及代谢物的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 4332 新鲜水果中磷化氢熏蒸气体残留测定方法 气相色谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	蕉皮呈青绿色和鹅黄色，肉质呈鹅黄色
外形	果实成熟适当，梳果完整良好，果实大小均匀，新鲜，果皮青绿色或披白粉，果面洁净，果形正常，无裂果
气味、滋味	酸甜可口，芬芳扑鼻，无异味、无异嗅
状态	无机械伤，无疤痕，无日灼，

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
果实硬度，kg/cm	15-16
可食部分，% ≥	57
果肉淀粉，% ≥	19.5
总可溶性糖，%	0.1-0.4
水分，% ≤	75
可滴定酸含量，%	0.2-0.5

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）			

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762	——

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
噻嗪酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
硫线磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
多菌灵	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
苯醚甲环唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
丙环唑	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
吡唑醚菌酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
肟菌酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
艾氏剂	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
啶酰菌胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草隆	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多果定	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三乙膦酸铝	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀线威	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、和相关公告的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

目测，口尝。

5.3 理化检验

5.3.1 果实硬度

仪器：TG-2型水果硬度计。
方法，取10个样果，在果实背中处，用硬度计测硬度。

5.3.2 可食部分

按GB/T 9827规定执行。

5.3.3 果肉淀粉

按GB 5009.9规定执行。

5.3.4 总可溶性糖

按NY/T 2742规定执行。

5.3.5 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.6 可滴定酸含量

按GB/T 9827规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 硫线磷

按SN/T 2147规定执行。

5.6.2 多菌灵

按GB/T 5009.188规定执行。

5.6.3 苯醚甲环唑

按GB 23200.49规定执行。

5.6.4 丙环唑

按SN/T 0519规定执行。

5.6.5 艾氏剂

按SN/T 0159规定执行。

5.6.6 啶酰菌胺

按GB 23200.68规定执行。

5.6.7 唑草酮

按SN/T 3857规定执行。

5.6.8 二嗪磷

按GB/T 5009.107规定执行。

5.6.9 多果定

按SN/T 0500规定执行。

5.6.10 磷化氢

按SN/T 4332规定执行。

5.6.11 杀线威

按SN/T 0134规定执行。

5.6.12 吡丙醚

按GB 23200.64规定执行。

5.6.13 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB/T 20769和GB 23200.8规定执行。

5.7 兽药残留检验

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 盐津乌骨鸡》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

盐津乌骨鸡，云南省昭通市盐津县特产，全国农产品地理标志。盐津乌骨鸡因起源并主产于云南省盐津县而得名。据民国《盐津县志》记载了盐津县养鸡历史。盐津乌骨鸡体型较大，近方型，头尾翘立，羽毛紧凑，体格坚实，躯体结构匀称，肌肉发育良好，单冠直立，质地细致，冠峰5—7个。以乌皮、乌肉、乌骨及内脏均乌黑为显著特征，羽毛为黑色居多、占80%以上，适合自然放养与人工补饲的生态饲养方式，肉质细嫩，风味独特，营养丰富。结合中山实际情况，制定《香山之品 盐津乌骨鸡》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 盐津乌骨鸡》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品盐津乌骨鸡应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 盐津乌骨鸡》团体标准。

《香山之品 盐津乌骨鸡》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 盐津乌骨鸡》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB5115/T 64《地理标志产品质量要求 兴文山地乌骨鸡》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB5115/T 64《地理标志产品质量要求 兴文山地乌骨鸡》。
理化指标	采纳DB5115/T 64《地理标志产品质量要求 兴文山地乌骨鸡》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM

	章）较 GB 2763 严格的指标 1 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 44 项。
兽药残留限量	部分采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》严格的指标 4 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 25 项。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 盐津乌骨鸡》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.20
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　盐津乌骨鸡

Zhongshan quality food-Yanjin black-bone chicken

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 要求 2
5 试验方法 6
参考文献 10

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 盐津乌骨鸡

1 范围

本文件规定了香山之品盐津乌骨鸡的要求、试验方法。

本文件适用于盐津乌骨鸡。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 23200.5 食品安全国家标准 除草剂残留量检测方法 第5部分：液相色谱-质谱/质谱法 测定 食品中硫代氨基甲酸酯类除草剂残留量

GB 23200.43 食品安全国家标准 粮谷及油籽中二氯喹啉酸残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.91 食品安全国家标准 动物源性食品中9种有机磷农药残留量的测定 气相色谱法

GB 29685 食品安全国家标准 动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素残留的测定 气相色谱-质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 19650　动物肌肉中478种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20762　畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20772　动物肌肉中461种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21315　动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定　高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21329　动物源性食品中庆大霉素残留量检验方法　酶联免疫法

GB/T 21330　动物源性食品中链霉素残留量测定方法　酶联免疫法

GB/T 31660.5　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 1923　进出口食品中草甘膦残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3032　出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5142　进出口动物源性食品中粘菌素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 5219　出口食品中氨氯吡啶酸、氯氨吡啶酸残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

DB5115/T 64　地理标志产品质量要求 兴文山地乌骨鸡

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
体型	中等偏大，头尾翘立，体格坚实
喙	乌黑色，长而适当，形状平略带钩
皮肤	呈乌黑色，表面干燥，色泽鲜艳，纹理较细
肌肉、内脏、骨	呈乌黑色，肌肉丰满紧密、皮薄、骨细、皮下脂肪少

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
粗脂肪，%	≤	5.0
粗蛋白，%	≥	21.0
胆固醇/（mg/100g）	≤	95.0
甘氨酸，%	≥	0.9
谷氨酸，%	≥	3.0
天冬氨酸，%	≥	2.0
挥发性盐基氮/（mg / 100g）	≤	15.0

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
鎘（以 Cd 计）	0.05	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰脲	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙酰甲胺磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
恶唑菌酮	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯哒嗪钾	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
腈苯唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵[a]	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威[a]	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
亚砜磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚[a]	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆（甲酯）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
注：[a]以脂肪中的残留量计。			

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 7　兽药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
林可霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
多粘菌素 E	150	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氟甲喹	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
庆大霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
噁喹酸	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
大观霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

表 7　兽药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
泰乐菌素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
丹奴氟沙星	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
強力霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
英氟沙星	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃他酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃唑酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉氟沙星	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
粼氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.5　其它安全指标

应符合表8的规定。

表 8　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按DB5115/T 64规定进行。

5.3 理化检验

5.3.1 粗脂肪

按GB 5009.6规定执行。

5.3.2 粗蛋白

按 GB 5009.5 规定执行。

5.3.3 胆固醇

按 GB 5009.128 规定执行。

5.3.4 甘氨酸、谷氨酸、天冬氨酸

按GB 5009.124规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.2 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.3 草甘膦

按SN/T 1923规定执行。

5.6.4 氨氯吡啶酸

按SN/T 5219规定执行。

5.6.5 二氯喹啉酸

按GB 23200.43规定执行。

5.6.6 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.5规定执行。

5.6.7 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.91、GB/T 20772、GB/T 19650规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

5.7.2 多粘菌素E

按SN/T 5142规定执行。

5.7.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

5.7.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

5.7.5 交沙霉素、泰乐菌素

按GB/T 20762规定执行。

5.7.6 链霉素

按GB/T 21330规定执行。

5.7.7 双氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.8 庆大霉素

按GB/T 21329规定执行。

5.7.9 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 微生物检验

按GB 16869规定执行。

5.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 庙坝白酒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

庙坝白酒素有盐津的“五粮液”之称，主要以玉米、高粱等粮谷为主要原料，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿而制成。盐津县城东南部的庙坝以盛产白酒闻名，自古以来，这里的人们就习惯用传统工艺、优质的甘泉、独特的方式酿造包谷白酒，具有口感纯正、清香冽人、香醇飘逸、甘香可口的特点，被誉为“盐津五粮液”。庙坝白酒在市场上供不应求，远销昆明、贵阳、重庆、成都等地。结合中山实际情况，制定《香山之品 庙坝白酒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，推动中山市庙坝白酒行业良性健康发展，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 庙坝白酒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品苏丹鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 庙坝白酒》团体标准。

《香山之品 庙坝白酒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见、技术审查后修改完善，现形成标准报批稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 庙坝白酒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB53/T 1009《地理标志产品 庙坝白酒》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB53/T 1009《地理标志产品 庙坝白酒》指标要求。
理化指标	采纳DB53/T 1009《地理标志产品 庙坝白酒》指标要求。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。

兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 庙坝白酒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　庙坝白酒

Zhongshan quality food-Miaoba liquor

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　生产加工过程的卫生要求 3
6　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 庙坝白酒

1 范围

本文件规定了香山之品庙坝白酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以玉米、酿造用水为原料，可添加高粱、糯米、小麦为辅料，采用小曲为糖化发酵剂，经洗泡、蒸煮、糖化培菌、二次糖化培菌、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有玉米风味的小曲清香型白酒。

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 1353 玉米
GB/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8231 高粱
GB/T 10345 白酒分析方法
GB/T 22326 糯玉米
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
4.1.2 玉米应符合 GB 1353、GB/T 22326、NY/T 523 的规定。
4.1.3 酿造用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
4.1.5 糯米应符合 GB 2715、GB/T 1354 的规定。
4.1.6 小麦应符合 GB 2715 的规定。
4.1.7 糖化发酵剂应符合金黄色粉末、球形或块状，带有显著麸皮和植物的复合香气，含水率≤15%。
4.1.8 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	
	高度酒	低度酒
香气	清香纯正，具有玉米香和曲香复合体的淡雅香气。	清香突出、较纯正。
口味	酒体清香纯正、净爽甘洌、回味怡。	酒体清香纯正、较净爽甘洌、回味怡。
风格	具有玉米小曲清香型白酒风	
色泽外观	清澈透明或微黄透明、无悬浮物、无沉淀[a]	
[a]当酒的温度低于 10° C 时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10° C 以上时应逐渐恢复正常。		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		高度酒	低度酒
酒精度，（vol）		41～69	25～40
总酸（以乙酸计），（g/L）	≥	0.40	0.30
总酯（以乙酸乙酯计），（g/L）	≥	0.70	0.50
固形物，（g/L）	≤	0.50	0.70
乙酸乙酯，（g/L）	≥	0.30	
注：酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.4.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

按GB/T 10345规定执行。

6.3　理化检验

6.3.1　酒精度

按GB 5009.225规定执行。

6.3.2 总酸、总酯、固形物、乙酸乙酯

按GB/T 10345规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763和GB 2763.1规定执行。

6.7 兽药残留检验

按农业部公告第781号-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14等规定执行。

6.8 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 净含量检验

6.9.1 净含量按 JJF 1070 规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 1077 号公告-1 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 昭通天麻》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

昭通地区 11 个市、县，均有野生天麻生长的最适宜的环境，产量之高，质量之好，在全国各天麻产区中雄居榜首。天麻是一种名贵中药，主要药用成分为天麻素，有抗癫痫、抗惊厥、抗风湿、镇静、镇痉、镇痛、补虚等多种治疗、补益功能，临床用以治疗高血压、血管神经性头痛、脑震荡后遗症以及语言蹇涩、风湿寒痹、四肢痉挛、小儿惊风等有明显效果。结合中山实际情况，制定《香山之品 昭通天麻》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 昭通天麻》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品昭通天麻应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 昭通天麻》团体标准。

《香山之品 昭通天麻》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 昭通天麻》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 19776《地理标志产品 昭通天麻》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 19776《地理标志产品 昭通天麻》。
理化指标	采纳GB/T 19776《地理标志产品 昭通天麻》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标1项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标28项。

兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 昭通天麻》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 01.040.67
CCS X 83

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　昭通天麻

Zhongshan quality food-Zhaotong tianma

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 4
参 考 文 献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 昭通天麻

1 范围

本文件规定了香山之品昭通天麻的要求、试验方法。

本文件适用于昭通天麻。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB/T 19776 地理标志产品 昭通天麻

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

昭通天麻呈宽卵形、卵形、椭圆形,略扁,稍弯曲。表面淡黄棕色,有纵皱纹及由潜伏芽排列而成的多轮点状横环纹,有时可见棕褐色菌索。顶端有红棕色、棕褐色、黄棕色鹦嘴状的芽或残留茎基;另一端有圆脐形疤痕。质坚实,难折断,断面平坦,黄白色至淡黄棕色,角质样。气特异,较浓,味微甘。商品应无杂质、无虫蛀、无空泡、无霉变。

4.2 理化指标

应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项目		指标
天麻素含量(干重)，%	≥	0.35
水分，%	≤	13.0
总灰分，%	≤	4.5
酸不溶性灰分，%	≤	2.0
注：表内数字除水分外均以干燥品计。		

[来源：GB/T 19776 地理标志产品 昭通天麻]

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总砷（以 As 计）	0.3	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
2,4- 滴	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
阿维菌素	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌酯	1.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	2.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百菌清	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基毒死蜱	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫代氨基甲酸酯类	7.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
青戊菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氰戊菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8. 0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB/T 19776规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 天麻素含量(干重)

按《中华人民共和国药典 2020年版 一部》“天麻”项下“含量测定”法测定。

5.3.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.3 总灰分、酸不溶性灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.2 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 761规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 中华人民共和国药典（2020 年版 一部）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 昭通苹果》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

昭通苹果，云南省昭通市昭阳区特产，全国农产品地理标志。主要品种有金帅、红富士等。经过驯化的富士系列苹果在昭阳区种植产量高、口味好、耐贮藏、含糖量高、风味佳，逐步取代了昭通原有品种，含酯、醇、杂环、酮、苯衍生物等9类113种芳香类化合物，有成熟早、甜度好、香味浓、口感脆等特点。结合中山实际情况，制定《香山之品 昭通苹果》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 昭通苹果》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品昭通苹果应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 昭通

苹果》团体标准。

《香山之品 昭通苹果》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 昭通苹果》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB1306/T 76.1 绿色食品 红富士苹果质量标准中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB1306/T 76.1《绿色食品 红富士苹果质量标准》。
理化指标	采纳DB1306/T 76.1《绿色食品 红富士苹果质量标准》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标8项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标16项。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 昭通苹果》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

CCS B 31

ICS 67.080.10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　昭通苹果

Zhongshan quality food-Zhaotong apple

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 要求 2
5 方法 6
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 昭通苹果

1 范围

本文件规定了香山之品昭通苹果的要求、试验方法。

本文件适用于昭通苹果。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

DB1306/T 76.1 绿色食品 红富士苹果质量标准

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 2009-2011 水果硬度的测定

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

DB1306/T 76.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

昭通苹果　zhaotong apple

昭通苹果，云南省昭通市昭阳区特产，全国农产品地理标志。主要品种有金帅、红富士等。经过驯化的富士系列苹果在昭阳区种植产量高、口味好、耐贮藏、含糖量高、风味佳，逐步取代了昭通原有品种，含酯、醇、杂环、酮、苯衍生物等9类113种芳香类化合物，有成熟早、甜度好、香味浓、口感脆等特点。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

等级		特级	一级	二级
基本要求		果实发育良好，完整无缺；外观新鲜洁净，无异味，无外来水分；果实健康自然；无病虫害；成熟度适中，符合贮藏和市场需要。		
果形		具有本品种应有的特征，果形指数 0.85 以上。	允许果型有轻微偏斜	允许果型偏斜，但仍保持本品种果实基本特征，不得有畸形果。
色泽		片红或条红着色面积 90%以上	片红或条红着色面积 80%～90%（含 90%）	片红或条红着色面积 60%～80%（不含 80%）
果梗		完整或统一剪除		
果实大小（重量或横径）		≥300g 或≥85mm	250g～300g（不含 300g）或 80mm～85mm（不含 85mm）	200g～250g（不含 250g）或 75mm～80mm（不含 75mm）
果面缺陷	碰压伤	不允许	未变色，允许轻微碰压伤，总面积不超过 1 平方厘米。最大处不超过 0.5 平方厘米。	允许轻微碰压伤，总面积不超过 2 平方厘米。最大处不超过 1 平方厘米，果肉不变褐。
	磨伤	不允许	允许轻微薄层磨伤 1 处，面积不超过 0.5 平方厘米。	允许轻微磨伤，面积不超过 1.5 平方厘米。
	果锈	无	允许不超出梗洼的轻微 锈斑	允许超出梗洼或萼洼之外锈斑，总面积不超过果面的 1/3

表 1　感官要求（续）

等级		特级	一级	二级
	药害	不允许	不允许	不允许
	日灼	不允许	不允许	允许轻微发黄的日灼伤害总面积不超过 2 平方厘米。
	刺伤（含划伤、雹伤等）	不允许	刺伤不允许，允许轻微雹伤 1 处，面积不超过 0.1 平方厘米	允许果皮愈合良好的轻微雹伤总面积不超过 2.5 平方厘米
	虫伤	不允许	不允许	干枯虫伤总面积不超过 0.5 平方厘米
	裂纹	不允许	不允许	允许风干裂纹 3 处，每处长度不超过 1 厘米
	小疵点	不允许	允许有 5 个薄层斑点	允许有 15 个极小表面斑点
注 1：果面缺陷，分级时总体考察，一级不超过 2 项，二级不超过 3 项				

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		特级果	一级果	二级果
果实硬度（n/cm²）	≥	7.5	7	6.5
可溶性固形物，%	≥	15	14	13.5
总酸含量，%	≤	0.4	0.4	0.4

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.1	GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.005	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
保棉磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氯虫苯甲酰胺	1.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
敌草腈	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
呋虫胺	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
粉唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
哒螨灵	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
三唑酮	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
三唑醇	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
邻苯基苯酚	25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
胺基乙氧基乙烯甘氨酸盐酸盐(艾维激素)	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三环锡	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

敌草腈	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草隆	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
伐虫脒盐酸盐	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯吡嘧磺隆(甲酯)	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
土霉素	0.35	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
螺甲螨酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟菌唑	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告的规定。

4.3.5　微生物指标

应符合表6的规定。

表 6　微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				来源
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 29921
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g(mL)	1000CFU/g(mL)	GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	--	GB 29921
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	--	GB 29921

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

苹果的感官要求按DB1306/T 76.1规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 果实硬度

按NY/T 2009-2011规定执行。

5.3.2 可溶性固形物

按NY/T 2637规定执行。

5.3.3 总酸含量

按GB 5009.239规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.1 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.2 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 761规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 微生物检验

5.8.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

5.8.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

5.8.3 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定执行。

5.8.4 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.38规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 普洱咖啡》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

普洱咖啡，云南省普洱市特产，普洱咖啡茎为直生，茎上有节；每个节上有 1 对叶片，绿色；花为：白色，雌雄同花，盛花期一般在 3 月～4 月；成熟鲜果为圆形红色（黄色）浆果，鲜果脱皮后一般多为 2 粒子，鲜果成熟期一般在 10 月至次年 2 月。商品咖啡豆为浅蓝色或浅绿色。结合中山实际情况，制定《香山之品 普洱咖啡》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 普洱咖啡》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品普洱咖啡应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 普洱咖啡》团体标准。

《香山之品 普洱咖啡》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 普洱咖啡》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 289《绿色食品 咖啡》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 289《绿色食品 咖啡》。
理化指标	采纳NY/T 289《绿色食品 咖啡》。
真菌毒素限量	部分采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标5项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标12项。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 普洱咖啡》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　普洱咖啡

Zhongshan quality food-Pu'er Coffee

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 要求 2
5 试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 普洱咖啡

1 范围

本文件规定了香山之品普洱咖啡要求、试验方法。

本文件适用于普洱咖啡。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB/T 5009.107 植物性食品中二嗪磷残留量的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB/T 15033 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定

GB 23200.16 食品安全国家标准 水果和蔬菜中乙烯利残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.64 食品安全国家标准 食品中吡丙醚残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1873 出口食品中硫丹残留量的检测方法

SN/T 2441 进出口食品中涕灭威、涕灭威砜、涕灭威亚砜残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 4332 新鲜水果中磷化氢熏蒸气体残留测定方法 气相色谱法

SN/T 5221 出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

SN/T 5445 出口植物源食品中特丁硫磷及其氧类似物（亚砜、砜）的测定 液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 289 绿色食品 咖啡

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

NY/T 289界定的术语和定义适用于本文件。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	浅蓝色或浅绿色
形态	椭圆或圆形
滋味、气味	香气浓郁持久、略带果酸味
状态	无霉变

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
缺陷豆，%	≤	8.0
水分，%	≤	12.5
灰分，%	≤	5.5
咖啡因，%	≥	0.8

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
赭曲霉毒素 A	5	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
硫丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙烯利	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
杀螟硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
噻嗪酮	0.35	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氯虫苯甲酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
涕灭威	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
莠灭净	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氧乐果	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
特丁硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、和相关公告的规定。

4.3.5 微生物指标

应符合GB 29921和表6的规定。

表 6 微生物限量

项目	采样方案及限量（25 g 进行检验）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	——

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按NY/T 289规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 缺陷豆

按GB/T 15033规定执行。

5.3.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.3 灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.3.4 咖啡因

按GB 5009.139规定执行。

5.4 真菌毒素检验

5.4.1 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

5.4.2 总黄曲霉素

按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

铅按GB 5009.12规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 硫丹

按SN/T 1873规定执行。

5.6.2 乙烯利

按GB 23200.16规定执行。

5.6.3 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221规定执行。

5.6.4 涕灭威

按SN/T 2441规定执行。

5.6.5 二嗪磷

按GB/T 5009.107规定执行。

5.6.6 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.7 磷化氢

按SN/T 4332规定执行。

5.6.8 百草枯

按SN/T 0293规定执行。

5.6.9 吡丙醚

按GB 23200.64规定执行。

5.6.10 特丁硫磷

按SN/T 5445规定执行。

5.6.11 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 微生物检验

按GB 4789.4规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 鱼丸预制菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鲮鱼肉含有丰富的优质蛋白质、微量元素和不饱和脂肪酸，能够滋养肌肤，对心血管系统、免疫系统等都有很好的保健作用。草鱼肉侧线平直，肉白嫩，骨刺少。鳙鱼肉暖胃，去头眩，益脑髓，老人痰喘宜之。粗料细做，在传统鱼丸中加入新元素，造型美观，中西合璧，口感独特。在快节奏的时代，人们都追求方便、快速、效率，预制菜解决不少人“不会做、没时间”的厨房难题，逐渐扩散至外卖乃至堂食等领域。预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。鱼丸作为中山市农业地方品牌的预制菜，在国内生鱼片制成丸子加工预制菜业内有较高的知名度，产品供不应求。结合中山实际情况，制定《香山之品 鱼丸预制菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，推动中山市鱼丸预制菜行业良性健康发展，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鱼丸预制菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鱼丸应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进

我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鱼丸预制菜》团体标准。

《香山之品 鱼丸预制菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见、技术审查后修改完善，现形成标准报批稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鱼丸预制菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先

进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SB/T 10379《速冻调制食品》、DB 44/T 3876《无公害食品 鲮鱼》、GB/T 5055《青鱼、草鱼、鲢、鳙亲鱼》和中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》

（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	参考 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、DB 44/T 3876《无公害食品 鲮鱼》和 GB/T 5055《青鱼、草鱼、鲢、鳙 亲鱼》。
理化指标	采纳 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、SB/T 10379《速冻调制食品》、DB 44/T 3876《无公害食品 鲮鱼》和 GB/T 5055《青鱼、草鱼、鲢、鳙 亲鱼》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鱼丸预制菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开

展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　鱼丸预制菜

Zhongshan quality food-Fish Ball Prefabricated Dish

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鱼丸预制菜

1 范围

本文件规定了香山之品鱼丸预制菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本标准适用于以草鱼肉、鳙鱼肉或鲮鱼肉为原料，选择性加入辅料：食用盐、白砂糖为辅料，选择性加入食品添加剂：乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、卡拉胶、三聚磷酸钠，经原料鲜鱼接收、去鳞、去鳍、去头剖片、分拣、清洗、冷却、绞肉、配料、搅拌打浆、出丸成型、单个抽检、定型、漂烫、冷却、预冷、排盘、速冻、脱盘、称量/内包装、金属探测、重量选别、外包装、入库贮存等工艺制作而成的非即食生制的预包装食品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 5055 青鱼、草鱼、鲢、鳙 亲鱼
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21316　动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定　高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 26687　食品安全国家标准　复配食品添加剂通则

GB/T 30891　水产品抽样规范

GB 31646　食品安全国家标准　速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.13　食品安全国家标准　水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定　液相色谱-串联质谱法

DB 44/T 3876　无公害食品　鲮鱼

SB/T 10379　速冻调制食品

SN/T 3235　出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　产品分类

3.1　脆鱼丸

配料：草鱼肉、鳙鱼肉、饮用水、猪肉、鸡脂油、白砂糖、食用盐、食品添加剂[乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、卡拉胶、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）]、鲜香葱、鸡粉调味料、食用葡萄糖、胡椒粉。

3.2　白玉鲜鱼丸

配料：鳙鱼肉、草鱼肉、饮用水、鸡脂油、食用盐、白砂糖、木糖、食品添加剂[乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、卡拉胶、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）]、芝麻油、食用葡萄糖、食用香辛料。

3.3　黄金炸鱼丸

配料：鳙鱼肉、草鱼肉、饮用水、鸡脂油、食用盐、白砂糖、木糖、食品添加剂[乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、卡拉胶、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）]、芝麻油、食用葡萄糖、食用香辛料、大豆油。

3.4　香菇鲮鱼丸

配料：鲮鱼肉、香菇、饮用水、玉米油、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、食品添加剂[乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、卡拉胶、复配水分保持剂(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）]、花生油、芝麻油、胡椒粉。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
4.1.2 草鱼、鳙鱼和鲮鱼应符合 GB 2733、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。
4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
4.1.4 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.7 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		指标
冻品（解冻前）		冰衣或冰被均匀覆盖鱼丸，无明显干耗和软化现象，单冻产品个体间应易于分离，真空包装产品袋无破损及漏气或涨气
解冻后	色泽	色泽正常，无干耗、变色现象
	滋味、气味	无异味，无酸败味
	状态	鱼丸边缘整齐，允许冻鱼丸肉质有稍微的松散，肌肉紧密、有弹性
	杂质	无正常视力可见外来异物，无霉变、无虫蛀

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	20
冻品中心温度，℃	≤	-18[a]/-15[b]
[a] 产品在冷库冷藏时的中心温度。 [b] 产品在运输、销售时的中心温度。		

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[a]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷[b]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
多氯联苯[c]	0.02	GB 2762	——
N-二甲基亚硝胺	0.004	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

[a] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[b] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[c] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

4.5.1 应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的规定。

4.5.2 主料含量不低于 85%。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 抽样

按GB/T 30891规定执行。

6.3 感官检验

按DB 44/T 3876和GB/T 5055规定执行。

6.4 产品温度

按SB/T 10379规定进行。

6.5 理化检验

6.5.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

6.5.2 冻品温度

按SB/T 10379规定执行。

6.6 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.7 污染物检验

6.7.1 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.7.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.7.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.7.4 多氯联苯

按GB 5009.190规定执行。

6.7.5 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.7.6 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.7.7 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.7.8 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.8 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.9 兽药残留检验

6.9.1 四环素类

按GB/T 21317规定执行。

6.9.2 磺胺类

按GB/T 21316规定执行。

6.9.3 喹诺酮类

按农业部1077 号公告-1规定执行。

6.9.4 硝基呋喃代谢物类

按GB 31656.13规定执行。

6.9.5 其它兽药

按GB/T 19857、GB/T 20756、SN/T 3235等规定执行。

6.10 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.11 净含量检验

6.11.1 净含量按 JJF 1070 规定执行。
6.11.2 主料含量按 SB/T 10379 规定进行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 1077 号公告-1 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 鲮鱼面预制菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鲮鱼面是正果的传统美食之一。它具有健脾醒脑、强身健体、增强血管韧性、降血压、预防冠心病等多种功效，是一种低胆固醇、纯天然的绿色营养食品，自面世以来，深受历代食客欢迎。在快节奏的时代，人们都追求方便、快速、效率，预制菜解决不少人“不会做、没时间”的厨房难题，逐渐扩散至外卖乃至堂食等领域。预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。鲮鱼面作为中山市农业地方品牌的预制菜，在国内生鱼片压面成条加工预制菜业内有较高的知名度，产品供不应求。结合中山实际情况，制定《香山之品 鲮鱼面预制菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，推动中山市鲮鱼预制菜行业良性健康发展，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鲮鱼面预制菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鲮鱼面应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鲮鱼面预制菜》团体标准。

《香山之品 鲮鱼面预制菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见、技术审查后修改完善，现形成标准报批稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鲮鱼面预制菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SB/T 10379《速冻调制食品》、DB 44/T 3876《无公害食品 鲮鱼》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	参考 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》和 DB 44/T 3876《无公害食品 鲮鱼》。
理化指标	采纳 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、SB/T 10379《速冻调制食品》和 DB 44/T 3876《无公害食品 鲮鱼》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鲮鱼面预制菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　鲮鱼面预制菜

Zhongshan quality food-Dace Noodle Prefabricated Vegetable

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鲮鱼面预制菜

1 范围

本文件规定了香山之品鲮鱼面预制菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以鲜活鲮鱼为原料，经原料验收、放血、去鳞、清洗、取鱼柳、修整、检验、清洗/预冷、切片、调制成面条、内包装、速冻、外包装等工艺制作而成的非即食生制的预包装食品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 26687　食品安全国家标准　复配食品添加剂通则

GB/T 30891　水产品抽样规范

GB 31646　食品安全国家标准　速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.13　食品安全国家标准　水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定　液相色谱-串联质谱法

DB 44/T 3876　无公害食品　鲮鱼

SB/T 10379　速冻调制食品

SN/T 3235　出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的要求。

4.1.2　鲮鱼应符合GB 2733、GB 31650和GB 31650.1的规定。

4.1.3　食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

4.1.4　香辛料调味品应符合GB/T 15691的规定。

4.1.5　复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

4.1.6　生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.7　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目		指标
冻品（解冻前）		冰衣或冰被均匀覆盖鱼面，无明显干耗和软化现象，单冻产品个体间应易于分离，真空包装产品袋无破损及漏气或涨气
解冻后	色泽	色泽正常，无干耗、变色现象
	滋味、气味	无异味，无酸败味
	状态	面条边缘整齐，允许冻鱼面肉质有稍微的松散，肌肉紧密、有弹性
	杂质	无正常视力可见外来异物，无霉变、无虫蛀

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100g　≤	20
冻品中心温度，℃　≤	-18[a]/-15[b]
[a] 产品在冷库冷藏时的中心温度。 [b] 产品在运输、销售时的中心温度。	

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[a]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷[b]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
多氯联苯[c]	0.02	GB 2762	——
N-二甲基亚硝胺	0.004	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
[a] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。 [b] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 [c] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [d] 适用于去除消化道后的可食用部分。			

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

4.5.1 应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。
4.5.2 主料含量不低于85%。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 抽样

按GB/T 30891规定执行。

6.3 感官检验

按DB 44/T 3876规定执行。

6.4 产品温度

按SB/T 10379规定进行。

6.5 理化检验

6.5.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

6.5.2 冻品温度

按SB/T 10379规定执行。

6.6 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.7 污染物检验

6.7.1 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.7.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.7.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.7.4 多氯联苯

按GB 5009.190规定执行。

6.7.5 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.7.6 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.7.7 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.7.8 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.8 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.9 兽药残留检验

6.9.1 四环素类

按GB/T 21317规定执行。

6.9.2 磺胺类

按GB/T 21316规定执行。

6.9.3 喹诺酮类

按农业部1077 号公告-1规定执行。

6.9.4 硝基呋喃代谢物类

按GB 31656.13规定执行。

6.9.5 其它兽药

按GB/T 19857、GB/T 20756、SN/T 3235等规定执行。

6.10 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.11 净含量检验

6.11.1 净含量按 JJF 1070 规定执行。

6.11.2 主料含量按 SB/T 10379 规定进行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 1077 号公告-1　水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

《香山之品 脆肉鲩鱼片预制菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

脆肉鲩，原产于广东省中山市长江水库，是中山市地理标志之一，是利用水库的矿泉水，喂精饲料，运用活水密集养殖法养育成的名特水产品。因其肉质结实、清爽、脆口而得名。在快节奏的时代，人们都追求方便、快速、效率，预制菜解决不少人“不会做、没时间”的厨房难题，逐渐扩散至外卖乃至堂食等领域。预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。脆肉鲩鱼片作为中山市农业地方品牌的预制菜，在国内生鱼片加工预制菜业内有较高的知名度，产品供不应求。结合中山实际情况，制定《香山之品 脆肉鲩鱼片预制菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，推动中山市脆肉鲩预制菜行业良性健康发展，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 脆肉鲩鱼片预制菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品脆肉鲩鱼片应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 脆肉鲩鱼片预制菜》团体标准。

《香山之品 脆肉鲩鱼片预制菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见、技术审查后修改完善，现形成标准报批稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 脆肉鲩鱼片预制菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SB/T 10379《速冻调制食品》、DB4420/T 1《地理标志产品 中山脆肉鲩》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	参考 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》和 DB4420/T 1《地理标志产品 中山脆肉鲩》。
理化指标	采纳 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、SB/T 10379《速冻调制食品》和 DB4420/T 1《地理标志产品 中山脆肉鲩》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 脆肉鲩鱼片预制菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　脆肉鲩鱼片预制菜

Zhongshan quality food-Crispy Grass Carp Slices Prefabricated Vegetable

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 脆肉鲩鱼片预制菜

1 范围

本文件规定了香山之品脆肉鲩鱼片预制菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以鲜活脆肉鲩为原料，经活鱼原料验收→暂养→放血→去鳞去头去内脏→开边取脊肉→自动清洗冷却线清洗冷却→金属探测→速冻→渡冰衣→装箱。冻鱼柳解冻→切片→冰水浸洗→沥水→配料→滚揉腌味→称量→内包装（真空封口）→速冻→脱盘→金属探测→外包装→冷冻贮存→装运出厂等工艺制作而成的非即食生制的预包装食品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21316　动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定　高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 26687　食品安全国家标准　复配食品添加剂通则

GB/T 30891　水产品抽样规范

GB 31637　食品安全国家标准　食用淀粉

GB 31646　食品安全国家标准　速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.13　食品安全国家标准　水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定　液相色谱-串联质谱法

DB4420/T 1　地理标志产品　中山脆肉鲩

SB/T 10379　速冻调制食品

SN/T 3235　出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的要求。

4.1.2　脆肉鲩应符合GB 2733、GB 31650和GB 31650.1的规定。

4.1.3　食用淀粉应符合GB 31637的规定。

4.1.4　食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

4.1.5　香辛料调味品应符合GB/T 15691的规定。

4.1.6　复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

4.1.7　生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.8　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	指标
形态	形态片状较完整，厚薄基本均匀
滋味、气味	无异味，无异嗅
组织结构	口感爽，肉滑，弹性较好
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	20
冻品中心温度，℃ ≤	-18[a]/-15[b]
[a] 产品在冷库冷藏时的中心温度。 [b] 产品在运输、销售时的中心温度。	

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1及G_2之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
多氯联苯	0.02	GB 2762	——
N-二甲基亚硝胺	0.004	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763和2763.1的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

4.5.1 应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。
4.5.2 主料含量不低于85%。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 抽样

按GB/T 30891规定执行。

6.3 感官检验

按DB4420/T 1规定执行。

6.4 产品温度

按SB/T 10379规定进行。

6.5 理化检验

6.5.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

6.5.2 冻品温度

按SB/T 10379规定执行。

6.6 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.7 污染物检验

6.7.1 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.7.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.7.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.7.4 多氯联苯

按GB 5009.190规定执行。

6.7.5 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.7.6 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.7.7 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.7.8 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.8 农药残留检验

按GB 2763和2763.1规定执行。

6.9 兽药残留检验

6.9.1 四环素类

按GB/T 21317规定执行。

6.9.2 磺胺类

按GB/T 21316规定执行。

6.9.3 喹诺酮类

按农业部1077 号公告-1规定执行。

6.9.4 硝基呋喃代谢物类

按GB 31656.13规定执行。

6.9.5 其它兽药

按GB/T 19857、GB/T 20756、SN/T 3235等规定执行。

6.10 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.11 净含量检验

6.11.1 净含量按 JJF 1070 规定执行。

6.11.2 主料含量按 SB/T 10379 规定进行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 1077 号公告-1　水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

《香山之品 苏丹鱼预制菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

苏丹鱼又称“皇帝鱼”，属于鲤科鱼类，原产于东南亚岛屿，即婆罗洲和苏门答腊的河流中，除了马来西亚外，在老挝和泰国也有分布。苏丹鱼的身形狭长，体呈珍珠白色，有须，鳞片大而紧致，背部鳞片呈浅金黄色，腹部鳞片雪白，鱼的鳍条偶带些许金黄色，印尼种鱼的尾部则带红色。在快节奏的时代，人们都追求方便、快速、效率，预制菜解决不少人“不会做、没时间”的厨房难题，逐渐扩散至外卖乃至堂食等领域。预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。苏丹鱼作为中山市农业地方品牌的预制菜，在国内生鱼加工预制菜业内有较高的知名度，产品供不应求。结合中山实际情况，制定《香山之品 苏丹鱼预制菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，推动中山市苏丹鱼预制菜行业良性健康发展，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 苏丹鱼预制菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品苏丹鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推

进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 苏丹鱼预制菜》团体标准。

《香山之品 苏丹鱼预制菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见、技术审查后修改完善，现形成标准报批稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 苏丹鱼预制菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标

先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SB/T 10379《速冻调制食品》、GB/T 18109《冻鱼》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指

标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	参考 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》和 GB/T 18109《冻鱼》。
理化指标	采纳 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、SB/T 10379《速冻调制食品》和 GB/T 18109《冻鱼》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 苏丹鱼预制菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　苏丹鱼预制菜

Zhongshan quality food-Sudan Fish Prefabricated Dish

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 苏丹鱼预制菜

1 范围

本文件规定了香山之品苏丹鱼预制菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以苏丹鱼为原料，经原料验收、放血、去鳞、清洗、取鱼柳、修整、检验、清洗/预冷、切片、调制、内包装、速冻、外包装等工艺制作而成的非即食生制的预包装食品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18109 冻鱼

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21316　动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定　高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 26687　食品安全国家标准　复配食品添加剂通则

GB/T 30891　水产品抽样规范

GB 31637　食品安全国家标准　食用淀粉

GB 31646　食品安全国家标准　速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.13　食品安全国家标准　水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定　液相色谱-串联质谱法

SB/T 10379　速冻调制食品

SN/T 3235　出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的要求。

4.1.2　苏丹鱼应符合GB 2733、GB 31650和GB 31650.1的规定。

4.1.3　食用淀粉应符合GB 31637的规定。

4.1.4　食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

4.1.5　香辛料调味品应符合GB/T 15691的规定。

4.1.6　复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

4.1.7　生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.8　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	指标
外观	内脏去除干净，切面平整，大小基本一致，部位搭配合理
色泽	有光泽，无干耗、变色现象，有鳞鱼鳞片紧贴鱼体
气味	体表和鳃丝无异味
肌肉	肌肉组织紧密有弹性，鱼肉无异常
杂质	无正常视力可见外来异物，无霉变、无虫蛀

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	20
冻品中心温度，℃ ≤	-18[a]/-15[b]
[a] 产品在冷库冷藏时的中心温度。 [b] 产品在运输、销售时的中心温度。	

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
N-二甲基亚硝胺	0.004	GB 2762	——
铅[b]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[b]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[b]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 适用于去除消化道后的可食用部分。			

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

4.5.1 应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。
4.5.2 主料含量不低于85%。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 抽样

按GB/T 30891规定执行。

6.3 感官检验

按GB/T 18109规定执行。

6.4 产品温度

按SB/T 10379规定进行。

6.5 理化检验

6.5.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

6.5.2 冻品温度

按SB/T 10379规定执行。

6.6 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.7 污染物检验

6.7.1 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.7.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.7.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.7.4 多氯联苯

按GB 5009.190规定执行。

6.7.5 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.7.6 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.7.7 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.7.8 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.8 农药残留检验

按GB 2763和GB 2763.1规定执行。

6.9 兽药残留检验

6.9.1 四环素类

按GB/T 21317规定执行。

6.9.2 磺胺类

按GB/T 21316规定执行。

6.9.3 喹诺酮类

按农业部1077 号公告-1规定执行。

6.9.4 硝基呋喃代谢物类

按GB 31656.13规定执行。

6.9.5 其它兽药

按GB/T 19857、GB/T 20756、SN/T 3235等规定执行。

6.10 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.11 净含量检验

6.11.1 净含量按 JJF 1070 规定执行。

6.11.2 主料含量按 SB/T 10379 规定进行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 1077 号公告-1 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 鲮鱼饼预制菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鲮鱼肉含有丰富的优质蛋白质、微量元素和不饱和脂肪酸，能够滋养肌肤，对心血管系统、免疫系统等都有很好的保健作用。鲮鱼饼热量很低，同时也很适合健身人士食用。在快节奏的时代，人们都追求方便、快速、效率，预制菜解决不少人“不会做、没时间”的厨房难题，逐渐扩散至外卖乃至堂食等领域。预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。鲮鱼饼作为中山市农业地方品牌的预制菜，在国内生鱼片制成饼加工预制菜业内有较高的知名度，产品供不应求。结合中山实际情况，制定《香山之品 鲮鱼饼预制菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，推动中山市鲮鱼预制菜行业良性健康发展，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鲮鱼饼预制菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鲮鱼饼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鲮鱼饼预制菜》团体标准。

《香山之品 鲮鱼饼预制菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见、技术审查后修改完善，现形成标准报批稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鲮鱼饼预制菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SB/T 10379《速冻调制食品》、DB 44/T 3876《无公害食品 鲮鱼》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	参考 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》和 DB 44/T 3876《无公害食品 鲮鱼》。
理化指标	采纳 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、SB/T 10379《速冻调制食品》和 DB 44/T 3876《无公害食品 鲮鱼》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鲮鱼饼预制菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　鲮鱼饼预制菜

Zhongshan quality food-Dace Cake Prefabricated Vegetable

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鲮鱼饼预制菜

1 范围

本文件规定了香山之品鲮鱼饼预制菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以鲜活鲮鱼为原料，经原料验收、放血、去鳞、清洗、取鱼柳、修整、检验、清洗/预冷、切片、调制成饼状、内包装、速冻、外包装等工艺制作而成的非即食生制的预包装食品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 26687　食品安全国家标准　复配食品添加剂通则

GB/T 30891　水产品抽样规范

GB 31646　食品安全国家标准　速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.13　食品安全国家标准　水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定　液相色谱-串联质谱法

DB 44/T 3876　无公害食品　鲮鱼

SB/T 10379　速冻调制食品

SN/T 3235　出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的要求。

4.1.2　鲮鱼应符合GB 2733、GB 31650和GB 31650.1的规定。

4.1.3　食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

4.1.4　香辛料调味品应符合GB/T 15691的规定。

4.1.5　复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

4.1.6　生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.7　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目		指标
冻品（解冻前）		冰衣或冰被均匀覆盖鱼面，无明显干耗和软化现象，单冻产品个体间应易于分离，真空包装产品袋无破损及漏气或涨气
解冻后	色泽	色泽正常，无干耗、变色现象
	滋味、气味	无异味，无酸败味
	状态	肉饼边缘整齐，允许冻鱼面肉质有稍微的松散，肌肉紧密、有弹性
	杂质	无正常视力可见外来异物，无霉变、无虫蛀

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100g　≤	20
冻品中心温度，℃　≤	-18[a]/-15[b]
[a] 产品在冷库冷藏时的中心温度。 [b] 产品在运输、销售时的中心温度。	

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[a]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷[b]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
多氯联苯[c]	0.02	GB 2762	——
N-二甲基亚硝胺	0.004	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
[a] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。 [b] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 [c] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [d] 适用于去除消化道后的可食用部分。			

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

4.5.1 应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。
4.5.2 主料含量不低于85%。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 抽样

按GB/T 30891规定执行。

6.3 感官检验

按DB 44/T 3876规定执行。

6.4 产品温度

按SB/T 10379规定进行。

6.5 理化检验

6.5.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

6.5.2 冻品温度

按SB/T 10379规定执行。

6.6 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.7 污染物检验

6.7.1 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.7.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.7.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.7.4 多氯联苯

按GB 5009.190规定执行。

6.7.5 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.7.6 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.7.7 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.7.8 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.8 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.9 兽药残留检验

6.9.1 四环素类

按GB/T 21317规定执行。

6.9.2 磺胺类

按GB/T 21316规定执行。

6.9.3 喹诺酮类

按农业部1077 号公告-1规定执行。

6.9.4 硝基呋喃代谢物类

按GB 31656.13规定执行。

6.9.5 其它兽药

按GB/T 19857、GB/T 20756、SN/T 3235等规定执行。

6.10 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.11 净含量检验

6.11.1 净含量按 JJF 1070 规定执行。

6.11.2 主料含量按 SB/T 10379 规定进行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 1077 号公告-1 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 鱼罐头预制菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

淡水鱼可以补充蛋白质和碳水化合物，还可以起到平肝和胃的功效，淡水鱼含有丰富的脂肪，能够补充人体内的钙磷铁和维生素。淡水鱼还可以用来改善慢性肾炎或者是肝硬化的症状。海水鱼一般有蛋白质含量多、矿物质含量高、含有高度不饱和脂肪酸等营养价值，适当地吃一些对身体有好处。在快节奏的时代，人们都追求方便、快速、效率，预制菜解决不少人“不会做、没时间”的厨房难题，逐渐扩散至外卖乃至堂食等领域。预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。鱼罐头作为中山市农业地方品牌的预制菜，在国内生鱼制成罐头加工预制菜业内有较高的知名度，产品供不应求。结合中山实际情况，制定《香山之品 鱼罐头预制菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，推动中山市鱼罐头预制菜行业良性健康发展，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鱼罐头预制菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鱼罐头应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推

进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鱼罐头预制菜》团体标准。

《香山之品 鱼罐头预制菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见、技术审查后修改完善，现形成标准报批稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鱼罐头预制菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标

先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SB/T 10379《速冻调制食品》和GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	参考GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》和GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》。
理化指标	采纳GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》和GB/T 10786《罐头食品的检验方法》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求7项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鱼罐头预制菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　鱼罐头预制菜

Zhongshan quality food-Canned fish and prefabricated vegetables

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鱼罐头预制菜

1 范围

本文件规定了香山之品鱼罐头预制菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本标准适用于以淡水鱼或海水鱼为原料，选择性加入辅料：大豆油或菜籽油、食用盐、白砂糖、酱油为辅料，选择性加入食品添加剂：谷氨酸钠、食用香料，经鲜鱼接收、处理鱼、清洗、腌制、油炸、调味液配制（配料）、调味、空罐清洗、消毒、装罐、真空密封、清洗罐外油渍、杀菌、冷却、热风干燥、包装、贮存等工艺制作而成的非即食生制的预包装食品。

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 317 白砂糖
GB/T 1535 大豆油（含第1号修改单）
GB/T 1536 菜籽油（含第1号修改单）
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7652 八角
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
GB/T 19618 甘草

GB/T 30891　水产品抽样规范
GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量
NY/T 901　绿色食品　香辛料及其制品
NY/T 1193　姜
DBS44/ 014　食品安全地方标准　橄榄菜
SB/T 10379　速冻调制食品
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　产品分类

3.1　豆豉类鱼罐头

配料：淡水鱼或海水鱼、大豆油、菜籽油或辣椒油（大豆油：辣椒干为10:1）、豆豉、水、食用盐、白砂糖、酱油、谷氨酸钠、食用香料（八角、花椒、姜、甘草）。

3.2　鲜炸类鱼罐头

配料：淡水鱼或海水鱼、大豆油、菜籽油或辣椒油（大豆油：辣椒干为10:1）、水、食用盐、白砂糖、酱油、谷氨酸钠、食用香料（八角、花椒、姜、甘草）。

3.3　蔬菜类鱼罐头

配料：淡水鱼或海水鱼、大豆油或菜籽油、梅菜或橄榄菜、白砂糖、食盐、酱油、水、谷氨酸钠、食用香料。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。
4.1.2　淡水鱼或海水鱼应符合GB 2733、GB 31650和GB 31650.1的规定。
4.1.3　食用盐应符合GB 2721的规定。
4.1.4　大豆油应符合GB/T 1535的规定。
4.1.5　菜籽油应符合GB/T 1536的规定。
4.1.6　姜应符合NY/T 1193的规定。
4.1.7　橄榄菜应符合DBS44/ 014的规定。
4.1.8　白砂糖应符合GB 317的规定。
4.1.9　八角应符合GB / T 7652的规定。
4.1.10　甘草应符合GB/T 19618的规定。
4.1.11　谷氨酸钠应符合GB / T 8967的规定。
4.1.12　生产用水应符合GB 5749的规定。
4.1.13　香辛料及其制品应符合NY/T 901的规定。
4.1.14　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
组织、形态和杂质	先经加热至汤汁融化，然后将内容物倒入白瓷盘中，按相应产品标准要求观察并检测其组织、形态和杂质
色泽	在白瓷盘中观察其色泽是否符查标准，将汤汁注入量筒中，静置 3min 后，观察其色泽和澄清程度
滋味、气味	无异味
杂质	无正常视力可见外来异物，无霉变、无虫蛀

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
固形物（含油脂重量）含量，% ≥	85
食用盐，%	0.8～5.0
酸价（以脂肪计）（KOH）mg/g ≤	15
过氧化值（以脂肪计）g/100g ≤	0.25

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉（以 Cd 计）	0.2	GB 2762	——

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[a]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762	——
无机砷（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
多氯联苯[c]	20	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
铬[d]（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	——

[a] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。（适用范围：非肉食性鱼类制品）

[b] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。（适用范围：肉食性鱼类制品）

[c] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.4.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

4.5.1　应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的规定。

4.5.2　主料含量不低于 85%。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　抽样

按GB/T 30891规定执行。

6.3 感官检验

按GB/T 10786规定执行。

6.4 产品温度

按SB/T 10379规定进行。

6.5 理化检验

6.5.1 固形物

按GB/T 10786规定执行。

6.5.2 食用盐

按GB/T 12457规定执行。

6.5.3 酸价

按GB/T 5009.37规定执行。

6.5.4 过氧化值

按GB/T 5009.37规定执行。

6.6 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.7 污染物检验

6.7.1 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.7.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.7.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.7.4 多氯联苯

按GB 5009.190规定执行。

6.7.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.7.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.8 农药残留检验

按GB 2763和GB 2763.1规定执行。

6.9 兽药残留检验

按GB 31650、GB 31650.1和相关公告等规定执行。

6.10 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.11 净含量检验

6.11.1 净含量按 JJF 1070 规定执行。

6.11.2 主料含量按 SB/T 10379 规定进行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 猪肚鸡汤预制菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

猪肚鸡汤，是一道广东传统的客家名菜，将处理干净的整只鸡塞入猪肚内，再佐以白胡椒、生姜，料酒，枸杞等多种配料和药材煲汤烹饪。随后，再把整只“猪肚包鸡”从汤中捞出，将鸡与猪肚斩件后重新装回锅内。结合中山实际情况，制定《香山之品 猪肚鸡汤预制菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 猪肚鸡汤预制菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品猪肚鸡汤预制菜应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 猪肚鸡汤预制菜》团体标准。

《香山之品 猪肚鸡汤预制菜》团体标准经预研、指标对比、标

准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 猪肚鸡汤预制菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 16869《鲜、冻禽产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 16869《鲜、冻禽产品》。
理化指标	采纳GB 16869《鲜、冻禽产品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 猪肚鸡汤预制菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　猪肚鸡汤预制菜

Zhongshan quality food-Chicken soup with pork belly Prefabricated Dish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 技术要求 2
5 生产加工过程的卫生要求 3
6 试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 猪肚鸡汤预制菜

1 范围

本文件规定了香山之品猪肚鸡汤预制菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以猪肚、鸡肉为原料，添加食用盐，白胡椒，生姜，料酒，枸杞，猪油等辅料，经原料选料，预处理、切片、配料、煮制、冷却、包装、杀菌、速冻等工艺制作而成的非即食生制的预包装食品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 8937 食用猪油
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 18672 枸杞
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30383 生姜

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中 41 种兽药最大残留限量
SB/T 10416　调味料酒
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 31650.1 的规定。
4.1.2　猪肚应符合 GB 2707 的规定。
4.1.3　鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
4.1.4　食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.5　白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
4.1.6　生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
4.1.7　料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
4.1.8　枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
4.1.9　猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
4.1.10　生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.11　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	奶白色，汤汁鲜亮浓郁
滋味	香嫩滑口，香而不腻
气味	无异味、无异嗅
状态	无正常视力可见的外来杂质、异物
组织形态	肉质软硬适中，无病变

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
维生素 E,mg/100g　≥	1.0

水分，g/100g	≥	70
蛋白质，g/100g	≥	14
脂肪，g/100g	≥	0.8

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.4.3 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

将试样按食用方法进行解冻、加热后，置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.3 理化检验

6.3.1 维生素E

按GB 5009.82规定执行。

6.3.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.3 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.3.4 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.5 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 16869规定执行。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 罗氏沼虾》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

罗氏沼虾，长臂虾科沼虾属一种节肢动物；罗氏沼虾外被几丁质甲壳，头胸部粗大，腹部自前向后逐渐变小，头胸甲两侧有数条黑色斑纹，与身体呈平行状，体色一般呈淡青蓝色，间有棕黄色斑纹，常随栖息环境不同而变化，性成熟雄虾第二步足多呈蔚蓝色。结合中山实际情况，制定《香山之品 罗氏沼虾》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 罗氏沼虾》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品罗氏沼虾应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 罗氏沼虾》团体标准。

《香山之品 罗氏沼虾》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 罗氏沼虾》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SC 1054《罗氏沼虾》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳SC 1054《罗氏沼虾》。
理化指标	采纳SC 1054《罗氏沼虾》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》严格的指标3项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标6项。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 罗氏沼虾》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　罗氏沼虾

Zhongshan quality food-giant freshwater prawn

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 4
参 考 文 献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 罗氏沼虾

1 范围

本文件规定了香山之品罗氏沼虾的要求、试验方法。

本文件适用于罗氏沼虾。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 29694 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

SC 1054 罗氏沼虾

SN/T 3032 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		优级品、一级品	二级品	三级品
色泽		体呈淡青蓝色、间有棕黄色斑纹，无红变，甲壳光泽鲜亮的淡青蓝虾	体呈深青灰色、间有棕黄色斑纹，无红变；甲壳光泽较好的青灰虾	体呈深青灰色、间有棕黄色斑纹，无红变；甲壳光泽较好的青灰虾
形态		体形完整、正常，附肢齐全，后腹部朝下有一定的弯曲度；虾身较挺、虾眼突出、甲壳发硬	体形完整、正常，附肢齐全，后腹部朝下有一定的弯曲度；虾身较挺、虾眼突出、甲壳发硬	体形正常，允许尾扇有较小的残缺或部分尾肢脱落或节间松弛、愈后伤疤等
鳃		鳃灰白色，清洁无病变、无异物、无异味	鳃灰白色或土黄色，清洁m无病变、无异物、无异味	鳃灰白色或土黄色，清洁无病变、无异物、无异味
活力		对外界刺激敏感，受到刺激时反应敏捷、手感有力；放入水中不侧躺	对外界刺激敏感，受到刺激时反应迅速、手感有力；放入水中不侧躺	对外界刺激敏感，受到刺激时反应正常、手感疲软
气味		气味正常，无异味，具固有的鲜甜味		
肌肉组织		肉质坚实、细嫩有弹性	肉质坚实、细嫩有弹性	肉质紧密、有弹性
杂质		体表清洁、有光泽，无附着物	体表清洁、有光泽，少量附着物	体表有附着物及黑垢
性腺（%）	雌性	7.0	6.5	6.0
	雄性	2.5	2.0	1.5

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	优级品	一级品	二级品	三级品
出肉率（%）	≥55	50～55	45～50	≤45
水分（g/kg）	≤750	750～770	770～790	≥790

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[a](以 Hg 计)	0.5	GB 2762	——
无机砷[b](以 As 计)	0.5	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
多氯联苯	20	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	2.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬(以 Cr 计)	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
[a]对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。 [b]对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

表 5　兽药残留限量（续）

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650

4.3.5　其它安全指标

应符合表6的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

5.2.1　外观检验

在光线充足、无异味的环境中，将试样放在白色磁盘或不锈钢工作台上，迅速分开各个体，用目测、手握或压、鼻嗅等进行色泽、形态、鳃、活力、气味和杂质等检验。

5.2.2　肌肉组织检验

在不产生任何气味的容器中，按照试样：水=1：5的比例加入饮用水和试样，加盖、煮5min～6min，开盖嗅气味、品尝肉质，进行肌肉组织感官指标检测。

5.2.3　性腺检验

取罗氏沼虾并剥离性腺部分，用精度不低于0.01g的天平秤分别称重后，进行性腺比重的计算、取其算术平均值。

5.3 理化检验

5.3.1 出肉率

吸水纸擦干罗氏沼虾体表水分并用镊子去头取腹部肌肉，用精度不低于0.01g的天平秤分别称重后，进行出肉率的计算、取算术平均值。

5.3.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.4 多氯联苯

按GB 5009.191规定执行。

5.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 磺胺类药

按GB 29694规定执行。

5.7.2 霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.3 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.4 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.5 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-14、农业部1025号公告-23、GB/T 20756等规定执行。

5.8 抽检

按食品安全监督抽检实施细则（2023年版）规定执行。

5.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4　动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14　动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测　高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23　动物源食品中磺胺类药物残留检测　液相色谱-串联质谱法

《香山之品 澳洲淡水龙虾》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

澳洲淡水龙虾原产于大洋洲，是近几年从澳大利亚引进的一种大型淡水虾，包括红螯螯虾和牙别螯虾两个品种。澳洲淡水龙虾又名红螯螯虾，是目前世界上最优良的淡水虾类之一。虾终生生活在淡水中，杂食性，有较快的生长速度，能在淡水中自然繁殖孵化，有较高的成活率和较强的抗病能力，攻击性弱，耐低氧，耐污，适应性强并且肉质细嫩，味道鲜美，可食比率高（腹部占总体重的42%~47%），并具有耐长途运输、可鲜活上市、人工繁殖设备简单、成本低等优点。结合中山实际情况，制定《香山之品 澳洲淡水龙虾》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 澳洲淡水龙虾》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 澳洲淡水龙虾》团体标准。

《香山之品 澳洲淡水龙虾》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 澳洲淡水龙虾》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食

品中污染物限量》、、GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 41545-2022 水产品及水产加工品分类与名称。
理化指标	参考GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品，根据产品实测值得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》严格的指标3项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标6项。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 澳洲淡水龙虾》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

OICS 67.140.10.B52
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　澳洲淡水龙虾

Zhongshan quality food-Red claw crayfish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 澳洲淡水龙虾

1 范围

本文件规定了香山之品澳洲淡水龙虾的要求、试验方法。

本文件适用于澳洲淡水龙虾。

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/T 41545-2022 水产品及水产加工品分类与名称

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 41545-2022 水产品及水产加工品分类与名称

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 29694-2013 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31656.11-2021 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

SN/T 3032-2011 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 41545界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 外观

头胸部和腹部均匀连接，外披一层坚硬外壳。胸足五对，第一对胸足特别发达而成强大的螯，雄性螯比雌性发达。触须三对，外缘一对特别特别粗长，约长于体长的 1/3。其他步足中，第二、三步足为螯状，第四、五步足呈爪状

4.1.2 色泽

体色为蓝绿色

4.1.3 气味

无异味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 1 理化指标

项目	指标
水分，% ≤	8.2
挥发性盐基氮，% ≤	20
总灰分，%	6.5～7.0

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762

甲基汞（以 Hg 计）	0.5	GB 2762
无机砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762

表 3　污染物限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯	20	GB 2762

4.3.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 4　兽药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650

4.3.4　其它安全指标

应符合表5的规定。

表 5　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB/T 41545规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

5.3.3 灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4 真菌毒素检验

5.4.1 总黄曲霉素

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行

5.5.6 多氯联苯

按GB 5009.191规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 磺胺类药

按GB 29694规定执行。

5.6.2 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.6.3 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.6.4 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6.5 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.7 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 小龙虾》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

小龙虾，别称克氏原螯虾、红螯虾、淡水小龙虾，是螯虾科原螯虾属动物，小龙虾甲壳坚硬、成体长约5.6-11.9厘米，暗红色，螯狭长，幼虾体为灰色。主要器官都长在头部，包括脑、心脏、 肝脏等。摄食范围包括水草、藻类、水生昆虫、动物尸体等，食物匮缺时亦自相残杀。它是淡水经济虾类，是中国重要的经济养殖品种。结合中山实际情况，制定《香山之品 小龙虾》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 小龙虾》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品小龙虾应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 小龙虾》团体标准。

《香山之品 小龙虾》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 小龙虾》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB42/T 1394《活体小龙虾分级标准》。
理化指标	采纳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》和GB 5009.228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》指标要求。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》严格的指标3项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标6项。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 小龙虾》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　小龙虾

Zhongshan quality food-crayfish

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 小龙虾

1 范围

本文件规定了香山之品小龙虾的要求、试验方法。

本文件适用于小龙虾。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 29694 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

DB42/T 1394 活体小龙虾分级标准

SN/T 3032 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 红虾 red crayfish

体长50～90mm，体重15～100g，体呈深红色、红色或褐红色的小龙虾。

3.2 青虾 blue crayfish

体长15～90mm，体重10～50g，体呈青色或青灰色的小龙虾。

3.3 库虾 stock of crayfish

体小，不适合作为种苗或商品虾出售的小龙虾。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		指标
外观	红虾	体长 50～90mm，体重 15～100g，体呈深红色、红色或褐红色的小龙虾
	青虾	体长 15～90mm，体重 10～50g，体呈青色或青灰色的小龙虾
	库虾	体小，不适合作为种苗或商品虾出售的小龙虾
气味		无异味、无异嗅
状态		无异态，可自主活动

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	8.2
挥发性盐基氮，%	≤	20
灰分，%	≤	16.8

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762
镉	0.5	GB 2762
汞（以甲基汞计）	0.5	GB 2762
砷（以无机砷计）	0.5	GB 2762
铬	2.0	GB 2762
多氯联苯	20	GB 2762

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650

4.3.5 其它安全指标

应符合表6的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按DB42/T 1394规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2　挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

5.3.3　灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5　污染物检验

5.5.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2　镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.2　汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.3 砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.4 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.4 多氯联苯

按GB 5009.191规定执行。

5.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 磺胺类药

按GB 29694规定执行。

5.7.2 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.3 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.4 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.5 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 20756等规定执行。

5.8 抽检

按食品安全监督抽检实施细则（2023年版）规定执行。

5.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 黄油蟹》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黄油蟹属的头胸甲呈卵圆形，背面圆突，表面光滑，胃心沟不甚明显；螯足粗大，表面光滑，长度比步足长，腕节内缘具尖锐的刺，掌节在靠腕节边缘具强刺，在靠指节基部有一对刺，刺的长度因种类不同而异；内侧紧挨腕节处有一结核状凸起；座节不具刺，长方格状沟明显，前后具刷状毛边缘。结合中山实际情况，制定《香山之品 黄油蟹》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黄油蟹》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黄油蟹应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黄油蟹》团体标准。

《香山之品 黄油蟹》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黄油蟹》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 841《绿色食品 蟹》。
理化指标	采纳NY/T 841《绿色食品 蟹》。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
兽药残留限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标7项。
其它安全指标	采纳GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黄油蟹》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　黄油蟹

Zhongshan quality food-Butter crab

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 黄油蟹

1 范围

本文件规定了香山之品黄油蟹的要求、试验方法。

本文件适用于黄油蟹。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱－串联质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

JAP-021 苄青霉素检测方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标	检验方法
外观	体表色泽正常、有光泽,脐上部无胃印	取适量样品置于白色瓷盘上,在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味。用目测、手指压、鼻嗅、咀嚼的方式按要求逐项检查
气味	具有活蟹固有气味,无异味	
鳃	鳃丝清晰,呈灰白色或微褐色,无异味	
活力	反应灵敏,行动敏捷、有力,步足与躯体连接紧密	
水煮实验	具有海水蟹固有的鲜味、无异味,肌肉组织紧密、有弹性	
注:抽样方法应符合 NY/T 896 的规定。		

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮[a]，（mg/100g）　≤	25

4.3　安全要求

4.3.1　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[a](以 Hg 计)	0.5	GB 2762	——
无机砷[b](以 As 计)	0.5	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	2.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬(以 Cr 计)	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
注：适用于去除壳和内脏后的可食用部分。			
[a] 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。 [b] 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。			

4.3.2 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和表6的规定。

表 4 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素/土霉素/四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟胺苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.4 生物学限量

应符合表6的规定。

表 5 生物学限量

项目	指标	检测方法
寄生虫（蟹奴）	不得检出	将试样放在白色搪瓷盘中，打开蟹体，肉眼观察或放大镜、解剖镜镜检。

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

取适量样品置于白色瓷盘上,在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味。用目测、手指压、鼻嗅、咀嚼的方式按要求逐项检查。

5.3 理化检验

按GB 2733规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.4.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.4.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.4.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.6.2 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.6.3 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6.4 羟氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.6.5 氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.6.6 苄青霉素

按JAP-021规定执行。

5.6.7 邻氯青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.6.8 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

5.6.9 磺胺类药

按GB/T 21316规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 大闸蟹》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

大闸蟹是十足目弓蟹科绒螯蟹属节肢动物，大闸蟹在中国分布于南北沿海和各地湖泊。栖息于水质清晰、水草丰盛的江河、湖荡的岸边，隐藏在石砾、水草丛中，喜掘穴而居。以水生植物、底栖动物、有机碎屑及动物尸体为食。大闸蟹是中国传统的名贵、出口水产品之一。结合中山实际情况，制定《香山之品 大闸蟹》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 大闸蟹》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品大闸蟹应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 大闸蟹》团体标准。

《香山之品 大闸蟹》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 大闸蟹》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农

药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 19957《地理标志产品 阳澄湖大闸蟹》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 19957《地理标志产品 阳澄湖大闸蟹》。
理化指标	采纳GB/T 19957《地理标志产品 阳澄湖大闸蟹》。
可数指标	采纳GB/T 19957《地理标志产品 阳澄湖大闸蟹》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标9项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 大闸蟹》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　大闸蟹

Zhongshan quality food-Peppercorns

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 大闸蟹

1 范围

本文件适用于大闸蟹。

本文件规定了香山之品大闸蟹的要求、试验方法。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 19957 地理标志产品 阳澄湖大闸蟹
GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱－串联质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
JAP-021 苄青霉素检测方法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

头胸甲明显隆起,甲壳坚硬,青背白肚,金爪黄毛，双整强健，八足齐全;繁体厚实，腿长爪尖,活动有力,反应敏捷。

4.2 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目		雄蟹	雌蟹
粗蛋白，%	≥	15.4	15.1
粗脂肪，%	≥	7.1	9.5
灰分，%	≤	1.8	1.6
水分，%	≤	70.0	65.0

4.3 可数指标

应符合表 2 的规定。

表 2 可数指标

项目		指标
畸形率，%	≤	2
损伤率，%	≤	5

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[a](以 Hg 计)	0.5	GB 2762	——
无机砷[b](以 As 计)	0.5	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	2.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬(以 Cr 计)	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
注：仅适用于可食用部分。			
[a]对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。			

[b]对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

4.4.2 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

将样品放在白色搪瓷盘中，用目测、手指压、鼻嗅等进行感检验。

5.3 理化检验

5.3.1 粗蛋白

按GB 5009.5规定执行。

5.3.2 粗脂肪

按GB 5009.6规定执行。

5.3.3 灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.3.4 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.4 可数检验

目测、称重、计数。

5.5 检验规则

5.5.1 组批

同一时间、同一来源的大闸蟹为一个检验批。

5.5.2 抽样

随机抽样，抽样量应符合表5的规定。

表5 抽样量

批数量/kg	抽样量/只
≤500	30
500～2000	40
＞2000	50

5.5.3 检验

出水半小时逐个进行检验，检验项目为感官特征、畸形率、损伤率。

5.6 判断规则

所有检验指标都符合本标准的规定，则判定该批产品合格；

卫生指标中有一项不符合本标准的规定，则判定该批产品不合格；

除卫生指标外的其他指标有两项或两项以上不符合本标准的规定，则判该批产品不合格，有1项指标不合格，可降级或进行复检，以复检结果为准。

5.7 污染物检验

5.7.1 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.7.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.7.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.7.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.7.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.7.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.8 兽药残留检验

5.8.1 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.8.2 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.8.3 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.8.4 羟氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.8.5 氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.8.6 苄青霉素

按JAP-021规定执行。

5.8.7 邻氯青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.8.8 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

5.8.9 磺胺类药

按GB/T 21316规定执行。

5.8.10 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 狮头鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

狮头鱼又称梅童鱼，鲈形目石首鱼科梅童鱼属的一种鱼类。分布于朝鲜和日本西侧海区及中国沿海。梅童鱼肉嫩刺软，肉味鲜美，食用方法除红烧、干炸外，还可加工成国糜，制作国肉馅或鱼丸子等，是小鱼类中的上品。梅童鱼含有丰富的营养物质，能够补充人体所需的各种营养物质。梅童鱼对人体健康非常有益，尤其在青少年和儿童的生长发育过程中非常重要。结合中山实际情况，制定《香山之品 狮头鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 狮头鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品狮头鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 狮头

鱼》团体标准。

《香山之品 狮头鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 狮头鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	按照产品特色。
理化指标	按照产品特色。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标2项。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标9项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 狮头鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　狮头鱼

Zhongshan quality food-lionhead

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 狮头鱼

1 范围

本文件规定了香山之品狮头鱼的要求、试验方法。

本文件适用于狮头鱼。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱－串联质谱法

JAP-021 苄青霉素检测方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
鱼体	体侧扁，前高后渐细，尾柄细长、头大而钝圆、头部约占全身三分之一。
鳃	前鳃盖骨边缘有细锯齿。
眼球	眼球饱满，角膜清晰。
体表	体被薄小圆鳞，鳞细小易脱落，体质软、体上部金黄色或灰褐色、下腹侧金黄色、腹部呈白色。
棘部	枕骨棘棱显著，有前、后二棘，呈马鞍形，中央颏孔及内侧颏孔成四方形排列。前鳃盖骨边缘有细锯齿、背鳍棘部与鳍条部间有一凹刻，棘较细弱，尾鳍尖形。
气味[a]	体表和鳃丝无气味。
注：[a]气味评定时,撕开或用刀切开鱼体的3处～5处,嗅气味后判定。	

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，%	≥	76.7
粗蛋白，%	≥	18.9
粗脂肪，%	≤	5

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[a](以 Hg 计)	0.5	GB 2762	——
无机砷[b](以 As 计)	0.1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬(以 Cr 计)	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

注：仅适用于可食用部分。

[a]对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[b]对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样

按GB/T 30891的规定执行。

5.3 感官检验

目测、按压。

5.4 理化检验

5.4.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.4.2 粗蛋白

按GB 5009.5规定执行。

5.4.3 粗脂肪

按GB 5009.6规定执行。

5.5 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 污染物检验

5.7.1 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.7.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.7.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.7.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.7.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.7.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.8 兽药残留检验

5.8.1 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.8.2 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.8.3 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.8.4 羟氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.8.5 氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.8.6 苄青霉素

按JAP-021规定执行。

5.8.7 邻氯青霉素

按GB 31656.12规定执行

5.8.8 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

5.8.9 磺胺类药

按GB/T 21316规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 多宝鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

多宝鱼，即大菱鲆，是鲽形目鲆科菱鲆属的冷水性鱼类。外形扁平，略呈菱形，双眼位于左侧，背面呈青褐色，腹面光滑呈白色。背鳍与臀鳍各自相连成片而无硬棘。头部与尾鳍均较小，全身除中轴骨外无小刺，体中部肉厚，内脏小。结合中山实际情况，制定《香山之品 多宝鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 多宝鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 多宝鱼》团体标准。

《香山之品 多宝鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 多宝鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 《绿色食品 鱼》
理化指标	采纳NY/T 《绿色食品 鱼》
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132V章）较GB 2762严格的指标3项，采纳香港食物内有害物质规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标6项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 多宝鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　多宝鱼

Zhongshan quality food-Turbot

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 多宝鱼

1 范围

本文件规定了香山之品多宝鱼的要求、试验方法。

本文件适用于多宝鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱－串联质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

JAP-021 苄青霉素检测方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
鱼体	外形扁平，略呈菱形，双眼位于左侧，背面呈青褐色，腹面光滑呈白色。体态匀称无畸形，鱼体完整，无破肚，肛门紧缩	抽样按 GB/T30891 的规定执行。在光线充足无异味的环境条件下，将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上，按要求逐项检验。在容器中加入适量饮用水，将水煮沸后，取适量鱼用清水洗净，放入容器中，加盖，煮熟后，打开盖，嗅蒸汽气味，再品尝肉质
鳃	鳃丝清晰，呈丝状，黏液透明	
眼球	饱满凸出、角膜透明清亮	
体表	背面呈青褐色，腹面光滑呈白色。花纹清晰，有鳞鱼鳞片紧密，不易脱落，体表黏液透明，无异臭味	
组织	肉质有弹性，切面有光泽、肌纤维清晰	
气味[a]	体表和鳃丝无异味	
水煮实验	口感肌肉组织紧密、有弹性，滋味鲜美，无异味	
[a]气味评定时，撕开或用刀切开鱼体的 3 处-5 处，气味后判定。		

4.2 理化指标

应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，(mg/100g)，% ≤	15.0
组胺，(mg/100g)，% ≤	30.0

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

B_1、B_2、G_1及G_2之和）			

4.3.2 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
无机砷[b](以 As 计)	0.1	GB 2762	——
甲基汞[a](以 Hg 计)	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬（以 Cr 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
注：适用于去内脏后的可食用部分。			
[a] 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。 [b] 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。			

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 4 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素/土霉素/四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
羟胺苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境条件下，将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上，按要求逐项检验。在容器中加入适量饮用水，将水煮沸后，取适量鱼用清水洗净，放入容器中，加盖，煮熟后，打开盖，嗅蒸汽气味，再品尝肉质。

5.3 理化检验

按GB 2733规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

按 GB 2763、GB 2763.1 规定执行。

5.6.1 金霉素/土霉素/四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6.2 羟氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行。

5.6.3 氨苄青霉素

按GB 31656.12规定执行。

5.6.4 苄青霉素

按JAP-021规定执行。

5.6.5 邻氯青霉素

按GB 31656.12规定执行。

5.6.6 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

5.6.7 磺胺类药

按GB/T 21316规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] NY/T 绿色食品 鱼
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 带鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

带鱼是鲈形目带鱼科带鱼属的鱼类，俗称刀鱼、白带鱼、牙带鱼、裙带、肥带、油带等。体延长呈带状，甚侧扁，体前部背腹缘几呈平行状，向尾部渐细；头狭长；眼中等大，位高；口大；下颌长于上颌；鳃耙细短，大小不规则；体光滑无鳞，侧线完全；背鳍长，胸鳍短尖，无腹鳍；尾长，向后渐细，末端成鞭状。体银白色，背鳍及胸鳍浅灰色，具细小黑点；尾呈黑色。带鱼分布比较广，以西太平洋和印度洋最多，中国沿海各省均有分布。栖息于外海之中下水层，有洄游习性。游泳能力差，有昼夜垂直移动和结群排队的习性。食性杂，捕食毛虾、乌贼及其他鱼类。在5—7月水温为18—20℃的河口外咸、淡水区域产浮性卵，成熟卵一次产出。带鱼性温，味甘，归肝、脾经，具有暖胃、泽肤、补气、养血等功效。可以降低血压和血脂，对心脑血管系统有很好的保护作用，有利于预防高血压、心肌梗死等心血管疾病。结合中山实际情况，制定《香山之品 带鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 带鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品带鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分

重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 带鱼》团体标准。

《香山之品 带鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 带鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SC/T 3102-2010《鲜、冻带鱼》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳SC/T 3102-2010《鲜、冻带鱼》。
理化指标	采纳GB 2733-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标3项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 带鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　带鱼

Zhongshan quality food-hairtail

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 带鱼

1 范围

本文件规定了香山之品带鱼的要求、试验方法。

本文件适用于带鱼。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	
	一级品	合格品
外观	体表呈银白色或银灰色,富有光泽,鱼鳞不易擦落;鳃呈鲜红或紫红色，黏液透明;眼球饱满,角膜清晰	体表呈银白色或银灰色，光泽稍差，脱鳞不超过体表四分之一;鳃呈淡红或暗红色,黏液略浑浊;眼球平坦或微陷，角膜稍浑浊
组织	肌肉坚实、组织紧密有弹性	肌肉稍软，弹性稍差
气味	具有鲜带鱼固有气味，无异味	具有鲜带鱼固有气味，基本无异味
水煮试验	水煮后，具鲜带色正常的鲜味，肌肉组织细腻，滋味鲜美	水煮后，具鲜带鱼正常的鲜味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	30
组胺，mg/100g	≤	20

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
镉	0.1	GB 2762	——
砷	0.1	GB 2762	——
汞	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

5.2.1　常规检验

在光线充足、无异味或其他干扰的环境下，将样品置于清洁的白瓷盘上，按 3.1条的规定逐项检验。

5.2.2　水煮试验

a)取约100g鱼肉，清水冲洗后，切成3cmX3cm块，备用。

b)在容器中加入500 ml饮用水，将水煮沸，再放入切好的鱼块，加盖，煮5min后，打开盖，立即闻气味，然后品尝鱼肉。

5.3　理化检验

5.3.1　挥发性盐基氮的测定

按GB 5009.228的规定执行。

5.3.2　组胺的测定

按GB 5009.208的规定执行

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5　污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.4 砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 笋壳鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

云斑尖塘鳢，是鲈形目塘鳢科尖塘鳢属的淡水鱼类动物。因其体形似笋壳，而中国是最早引进于泰国，故又名泰国笋壳鱼。云斑尖塘鳢是一种较为优质的淡水鱼类，其肉质细嫩、味道鲜美、营养丰富，在中国大中城市受到人们的欢迎，也在东南亚各国及香港、澳门、台湾等地深受消费者青睐。云斑尖塘鳢肌肉中含有18种氨基酸，脂肪酸中EPA与DHA含量较高，微量元素比值合理，具有较高的食用价值与保健作用。云斑尖塘鳢在国际上享有较高的知名度，在泰国等东南亚同家享有“国鱼”之称。结合中山实际情况，制定《香山之品 笋壳鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 笋壳鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 笋壳鱼》团体标准。

《香山之品 笋壳鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 笋壳鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 2733-2015《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》。
理化指标	采纳GB 2733-2015《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标3项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
兽药残留限量	部分采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较中华人民共和国农业部公告（2010）第361号严格的指标1项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标6项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 笋壳鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　笋壳鱼

Zhongshan quality food-Marble Goby

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 笋壳鱼

1 范围

本文件规定了香山之品笋壳鱼的要求、试验方法。

本文件适用于笋壳鱼。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 31658.6 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类药物残留量的测定 高效液相色谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱－串联质谱法

GB 29694 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱－串联质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

农业部958号公告-12-2007 水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	体色常为黄褐色
滋味、气味	具有鲜笋壳鱼固有气味，无异味
状态	体前段呈圆柱状；头较宽略扁平；吻短而钝，口裂大而斜，下颌突出；眼小，不突出；前鼻孔圆，有小鼻瓣，后鼻孔小，长圆形；上、下颌齿多行，细小；舌端宽圆；鳃孔大，侧位；颊部较宽；体被栉鳞；胸鳍大，呈扇形；尾鳍圆形；肌肉紧密，有弹性
水煮试验	水煮后，具鲜笋壳鱼正常的鲜味，肌肉组织细腻，滋味鲜美

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	20

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
无机砷[b](以 As 计)	0.1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——

表 4（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[a](以 Hg 计)	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬(以 Cr 计)	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
[a] 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。 [b] 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。			

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
四环素类	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

5.2.1 常规检验

在光线充足、无异味或其他干扰的环境下，将样品置于清洁的白瓷盘上，按4.1条的规定逐项检验。

5.2.2 水煮试验

a)取约100g鱼肉，清水冲洗后，切成3cmX3cm块，备用。

b)在容器中加入500 ml饮用水，将水煮沸，再放入切好的鱼块，加盖，煮5min后，打开盖，立即闻气味，然后品尝鱼肉。

5.3 理化检验

5.3.1 挥发性盐基氮的测定

按GB 5009.228的规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 四环素类

按GB 31658.6、GB/T 21317规定执行。

5.6.2 羟氨苄青霉素

按GB 29682、GB 31656.12规定执行。

5.6.3 氨苄青霉素

按GB 29682、GB 31656.12规定执行。

5.6.4 苄青霉素

按GB 29682、GB 31656.12规定执行。

5.6.5 邻氯青霉素

按GB 29682、GB 31656.12规定执行。

5.6.6 双氯青霉素

按GB 29682、GB 31656.12规定执行。

5.6.7 磺胺类药

按GB 29694、GB 31658.17、农业部958号公告-12-2007规定执行。

5.6.8 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 虾干》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

虾干，即虾晒成的干制品。检测发现，每百克虾肉含蛋白质20.6克，还含有脂肪、灰分和钙、磷、铁、维生素及核黄素等成分。结合中山实际情况，制定《香山之品 虾干》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 虾干》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 虾干》团体标准。

《香山之品 虾干》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改

完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 虾干》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 840-2020《绿色食品　虾》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 41545-2022　水产品及水产加工品分类与名称。
理化指标	参考NY/T 840-2020　绿色食品　虾，根据产品实测值得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》严格的指标 3 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 6 项。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 虾干》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　虾干

Zhongshan quality food-Dried shrimps

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　生产加工过程的卫生要求 2
6　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 虾干

1 范围

本文件规定了香山之品虾干的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于虾干。

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 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 41545-2022 水产品及水产加工品分类与名称

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 41545-2022 水产品及水产加工品分类与名称

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 29694-2013 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31656.11-2021 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

SN/T 3032-2011 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 840-2020 绿色食品 虾

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB 10136界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

虾干 Dried shrimp

下列术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 虾干应符合 GB 2733 的规定。
4.1.3 虾应符合 NY/T 840-2020 绿色食品 虾
4.1.4 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	外皮微红，肉质是黄白色
滋味、气味	鲜味中带微甜，无气味
状态	肉质紧密坚硬，虾身弯曲

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮,mg/100g ≤	15

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	1	GB 2762	GB 2762
甲基汞（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	GB 2762
无机砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	GB 2762
二甲基亚硝胺	4.0	GB 2762	GB 2762
多氯联苯	20	GB 2762	GB 2762

4.4.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.4　其它安全指标

应符合表8的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按GB/T 41545规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 总黄曲霉素

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行

6.5.4 铬

按GB 5009.123规定执行

6.5.5 多氯联苯

按GB 5009.191规定执行。

6.6 兽药残留检验

6.6.1 磺胺类药

按GB 29694规定执行。

6.6.2 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

6.6.3 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

6.6.4 四环素

按GB 31656.11规定执行。

6.6.5 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.7 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 鳖》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鳖是龟鳖目鳖科鳖属的爬行动物，俗称甲鱼、团鱼、水鱼、王八。鳖的外形呈椭圆，比龟更扁平；头前端瘦削；眼小，瞳孔圆形；鼻孔位于吻突前端；吻长，形成肉质吻突；四肢较扁，通体被柔软的革质皮肤，无角质盾片；颈基两侧和背甲前缘均无明显的瘰粒或大疣；腹部有 7 块胼胝体；体色为橄榄绿色；雌鳖尾比雄性短。结合中山实际情况，制定《香山之品 鳖》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鳖》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了《香山之品 鳖》应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鳖》团体标准。

《香山之品 鳖》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鳖》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 1050《绿色食品 龟鳖类》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 1050《绿色食品 龟鳖类》。
理化指标	采纳NY/T 1050《绿色食品 龟鳖类》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标9项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鳖》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　鳖

Zhongshan quality food-Turtle

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 3
参 考 文 献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鳖

1 范围

本文件规定了香山之品鳖的要求、试验方法。

本文件适用于鳖。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 18932.25 蜂蜜中青霉素G、青霉素V、乙氧萘青霉素、苯唑青霉素、邻氯青霉素、双氰青霉素残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法

GB 29694 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

NY/T 1050 绿色食品 龟鳖类

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	体表完整无损，裙边宽而厚，体质健壮，爬行、游泳动作自如、敏捷,个体均匀、体表清洁
色泽	背面呈棕黄色或深棕色等；每枚盾片之上具黑色斑块，头背呈青橄榄色、灰橄榄色或黄绿色等
气味	无异味、无异嗅
组织	肌肉紧密、有弹性

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
维生素 E，mg/100g	≥	1.0
水分，g/100g	≥	70
蛋白质，g/100g	≥	14
脂肪，g/100g	≥	0.8

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	——
无机砷[a]（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
多氯联苯[b]	0.02	GB 2762	——
总汞[c]（以 Hg 计）	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

[a] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[b] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[c] 适用于去除骨骼后的可食用部分及源自肉类的脂肪。

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 5　兽药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按 NY/T 1050 规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 维生素 E

按 GB 5009.82 规定执行。

5.3.2 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

5.3.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

5.3.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.5.2 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

5.5.3 铬

按 GB 5009.123 规定执行。

5.5.4 无机砷

按 GB 5009.11 规定执行。

5.5.5 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定执行。

5.5.6 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

5.6 农药残留检验

GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 邻氯青霉素

按GB/T 18932.25规定执行。

5.7.2 土霉素、四环素、金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.3 磺胺类药

按GB 29694规定执行。

5.7.4 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 草龟》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

中华草龟属水栖、也能上陆爬行动物。主要栖息于江河、湖泊、水库、池塘及其它水域。白天多陷居水中 ，夏日炎热时，便成群地寻找荫凉处。性情温和。是杂食性动物，以动物性的小鱼、虾、螺、蚌、等为食。耐饥饿能力强，一个月不食也不致饿死。为变温动物。水温降到15℃以下时，即静卧水底淤泥或有覆盖物的松土中冬眠。由于中华草龟具有生长快、抗病力强、出肉率高、味道鲜美及较高的观赏性等特点，特别是近年来野生中华草龟的数量减少，中华草龟的市场价格居高不下，故倍受养殖户的青睐。结合中山实际情况，制定《香山之品 草龟》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 草龟》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品草龟应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 草龟》团体标准。

《香山之品 草龟》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 草龟》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 1050《绿色食品 龟鳖类》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 1050《绿色食品 龟鳖类》。
理化指标	采纳NY/T 1050《绿色食品 龟鳖类》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。

兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标9项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 草龟》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　草龟

Zhongshan quality food-Tortoise

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 3
参 考 文 献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 草龟

1 范围

本文件规定了香山之品草龟的要求、试验方法。

本文件适用于草龟。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 18932.25 蜂蜜中青霉素G、青霉素V、乙氧萘青霉素、苯唑青霉素、邻氯青霉素、双氰青霉素残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法

GB 29694 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

NY/T 1050 绿色食品 龟鳖类

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	体表完整无损，体质健壮，爬行、游泳动作自如、敏捷,个体均匀、体表清洁
色泽	背面呈棕黄色或深棕色等；每枚盾片之上具黑色斑块，头背呈青橄榄色、灰橄榄色或黄绿色等
气味	无异味、无异嗅
组织	肌肉紧密、有弹性

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
维生素 E，mg/100g	≥	1.0
水分，g/100g	≥	70
蛋白质，g/100g	≥	14
脂肪，g/100g	≥	0.8

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	——
无机砷[a]（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
多氯联苯[b]	0.02	GB 2762	——
总汞[c]（以 Hg 计）	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

[a] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[b] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[c] 适用于去除骨骼后的可食用部分及源自肉类的脂肪。

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按 NY/T 1050 规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 维生素 E

按 GB 5009.82 规定执行。

5.3.2 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

5.3.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

5.3.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.5.2 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

5.5.3 铬

按 GB 5009.123 规定执行。

5.5.4 无机砷

按 GB 5009.11 规定执行。

5.5.5 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定执行。

5.5.6 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

5.6 农药残留检验

GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 邻氯青霉素

按GB/T 18932.25规定执行。

5.7.2 土霉素、四环素、金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.3 磺胺类药

按GB 29694规定执行。

5.7.4 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 石金钱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

石金钱，又名黄喉拟水龟。龟鳖目淡水龟科拟水龟属爬行动物。其头较小，头顶光滑，吻向内下侧斜切；成体背甲呈卵圆形，雌性较雄性体型稍大，形状较扁平，中部隆起；背面呈棕黄色或深棕色等；每枚盾片之上具黑色斑块，头背呈青橄榄色、灰橄榄色或黄绿色等；四肢背面、尾灰褐色；雌性尾细，腹甲平坦，雄性尾粗且长，腹甲具凹陷。结合中山实际情况，制定《香山之品 石金钱》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 石金钱》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品石金钱红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 石金钱》团体标准。

《香山之品 石金钱》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 石金钱》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 1050《绿色食品　龟鳖类》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 1050《绿色食品　龟鳖类》。
理化指标	采纳NY/T 1050《绿色食品　龟鳖类》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2763.1《食品安全国家标准　食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标9项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 石金钱》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　石金钱

Zhongshan quality food-Yellow pond turtle

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 石金钱

1 范围

本文件规定了香山之品石金钱的要求、试验方法。

本文件适用于石金钱。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 18932.25 蜂蜜中青霉素G、青霉素V、乙氧萘青霉素、苯唑青霉素、邻氯青霉素、双氰青霉素残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法

GB 29694 食品安全国家标准 动物性食品中13种磺胺类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定

NY/T 1050 绿色食品 龟鳖类

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	体表完整无损，体质健壮，爬行、游泳动作自如、敏捷,个体均匀、体表清洁
色泽	背面呈棕黄色或深棕色等；每枚盾片之上具黑色斑块，头背呈青橄榄色、灰橄榄色或黄绿色等
气味	无异味、无异嗅
组织	肌肉紧密、有弹性

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
维生素 E，mg/100g	≥	1.0
水分，g/100g	≥	70
蛋白质，g/100g	≥	14
脂肪，g/100g	≥	0.8

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	——
无机砷[a]（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
多氯联苯[b]	0.02	GB 2762	——
总汞[c]（以 Hg 计）	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

[a] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[b] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[c] 适用于去除骨骼后的可食用部分及源自肉类的脂肪。

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按 NY/T 1050 规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 维生素 E

按 GB 5009.82 规定执行。

5.3.2 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

5.3.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

5.3.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.5.2 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

5.5.3 铬

按 GB 5009.123 规定执行。

5.5.4 无机砷

按 GB 5009.11 规定执行。

5.5.5 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定执行。

5.5.6 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

5.6 农药残留检验

GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 邻氯青霉素

按GB/T 18932.25规定执行。

5.7.2 土霉素、四环素、金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.7.3 磺胺类药

按GB 29694规定执行。

5.7.4 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 裙带菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

裙带菜，翅藻科裙带菜属多年生藻类植物，这种海藻的叶片作羽状裂，形像裙带，故名。裙带菜原产于中国浙江嵊泗、黄海和渤海沿岸海区，现主产于中国山东、福建、浙江、辽宁等沿海地区。多糖是裙带菜的重要活性成分，其在肠内可把有害物质转化为无毒物质，还可以阻止血液凝固，增强血液中脂肪酶的活性，从而降低血脂；从裙带菜中还可提取水溶性食物纤维，具有抗衰老等作用。裙带菜营养价值较高，其含有大量无机盐，可调节体内酸碱平衡，且味道温和，常用来食用。结合中山实际情况，制定《香山之品 裙带菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 裙带菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品裙带菜应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 裙带菜》团体标准。

《香山之品 裙带菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 裙带菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳SC/T 3306《即食裙带菜》。
理化指标	采纳SC/T 3306《即食裙带菜》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 裙带菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　裙带菜

Zhongshan quality food-Wakame

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 裙带菜

1 范围

本文件规定了香山之品裙带菜的要求、试验方法。

本文件适用于裙带菜。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
滋、气味	清香无异味。
外观	墨绿色、绿色、黄绿色、褐绿色或同时存在,无明显褪色，无明显花斑存在。
组织形态	软硬适度。
杂质	无杂藻及其他外来杂质。

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	90
盐分（以 NaCl 计），%	≤	5

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞(以 Hg 计)	0.01	GB 2762	——
总砷(以 As 计)	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762	——
铬(以 Cr 计)	0.5	GB 2762	——

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的规定进行逐项检查为环境中,拆开样品袋，将样品摊于清静的白色搪瓷盘中逐项检查。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 盐分

按GB 5009.44规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.6 污染物检验

5.6.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.6.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.6.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.6.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.6.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.7 兽药残留检验

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 海带》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

海带是多年生大型食用藻类，对预防癌症相当有效，孢子体大型，褐色，扁平带状。海带成本低廉，营养丰富，是一种重要的海生资源，太平洋西北部是海带的集中生长地，后经过引种，在中国辽东半岛沿岸海域、山东半岛沿岸海域广泛分布，海带的蛋白质中氨基酸种类齐全，比例适当，人体必需的八种氨基酸含量十分接近理想蛋白质中必需氨基酸含量模式。结合中山实际情况，制定《香山之品 海带》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 海带》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品海带应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 海带》

团体标准。

《香山之品 海带》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 海带》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB35/T 1950《地理标志产品 连江海带》。
理化指标	采纳DB37/T 1219《地理标志产品 威海海带》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 海带》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　海带

Zhongshan quality food-kelp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 海带

1 范围

本文件规定了香山之品海带的要求、试验方法。

本文件适用于海带。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

DB37/T 1219-2009 地理标志产品 威海海带

DB35/T 1950-2020 地理标志产品 连江海带

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
色泽	深褐色，富有光泽	褐色，有光泽	绿褐色或浅褐色，有光泽
外形	叶片完整，柔韧，叶体较厚，叶面不粘，无孢子囊，无腐烂，无黄白边。	叶片完整，柔韧，叶体较厚，叶面不粘，无孢子囊，无腐烂，允许有不超过叶体长五分之一的黄白边。	叶片完整，柔韧，叶体较厚，叶面不粘，无孢子囊，无腐烂，允许有不超过叶体长三分之一的黄白边。
脖的圆度	全圆	全圆	稍圆
平直部厚度，cm	≥2，6	≥2.4	≥2.3
平直部宽度，cm	≥10	≥8	≥6
气味	新鲜无异味		

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≥	76.7
盐分（以 NaCl 计），%	≥	18.9
蛋白质，%	≤	5.0
钙（mg/kg），%	≥	1300
铁（mg/kg），%	≥	6.0
β-胡萝卜素（mg/kg），%	≤	2.0

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞(以 Hg 计)	0.01	GB 2762	——
总砷(以 As 计)	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762	——
铬(以 Cr 计)	0.5	GB 2762	——

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按GB/T 30891的规定执行。

5.3　感官检验

在光线充足的非日光直射处，将样品平铺在不锈钢托盘中，感官评定其色泽、外形、气味及脖的圆度，平直部的厚度和宽度用卡尺测量。

5.4　理化检验

5.4.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.4.2　盐分

按GB 5009.44规定执行。

5.4.3　蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

5.4.4　钙

按GB 5009.92规定执行。

5.4.5 铁

按GB 5009.90规定执行。

5.4.6 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定执行。

5.5 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 污染物检验

5.7.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.7.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.7.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.7.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.7.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 龟苓膏》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

龟苓膏，滋阴润燥，降火除烦，清利湿热，凉血解毒。用于虚火烦燥，口舌生疮，津亏便秘，热淋白浊，赤白带下，皮肤骚痒，疖肿疮疡。结合中山实际情况，制定《香山之品 龟苓膏》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 龟苓膏》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 龟苓膏》团体标准。

《香山之品 龟苓膏》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 龟苓膏》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DBS45/ 018-2015《食品安全地方标准 龟苓膏》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DBS45/ 018-2015《食品安全地方标准 龟苓膏》
理化指标	参考DBS45/ 018-2015《食品安全地方标准 龟苓膏》，根据产品实测值得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 龟苓膏》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠

道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　龟苓膏

Zhongshan quality food-Turtle ointment

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
5 生产加工过程的卫生要求 4
6 试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 龟苓膏

1 范围

本文件规定了香山之品龟苓膏的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本标、适用于以黑凉粉(或凉粉草水提取液加食用淀粉)、茯苓、龟等为主要原料，添加或不添加白砂糖（或蜂蜜）经过滤、煮膏、杀菌、灌装等工艺加工制成的定型包装的即食膏状产品。

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 317 白砂糖
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.16 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5009.123 食品中铬的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 10786—2006 罐头食品的检验方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
DBS 45/013 黑凉粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1

龟苓膏

以黑凉粉（或凉粉草水提取液加食用淀粉）、茯苓、龟等为主要原料，添加或不添加白砂糖（或蜂蜜）经过滤、煮膏、杀菌、灌装等工艺加工制成的定型包装的即食膏状产品。

3.2

凉粉草

唇形科植物，中文名凉粉草（*Mesona chinensis* Benth），又名仙草、仙人草。

3.3

黑凉粉

以凉粉草、食用淀粉为原料，凉粉草经清洗，添加或不添加食用碱，水煮提取、浓缩，加食用木薯淀粉或其他食用淀粉搅拌混合，干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的非直接食用的粉状产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 龟

应符合国家相关标准要求和有关规定。

4.1.2 黑凉粉（凉粉草水提取液、食用淀粉）

4.1.2.1 食用淀粉

应符合相关标准的规定。

4.1.2.2 凉粉草

应质好，无腐烂、霉变、病虫害、异味、杂物，真菌毒素限量应当符合GB 2761的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.2.3 黑凉粉

应符 DBS 45/013 的规定。

4.1.3 茯苓

应质好，无腐烂、霉变、病虫害、异味、杂物，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2010年版）的规定；真菌毒素限量应当符合GB 2761的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.4 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

4.1.5 白砂糖

应符合GB 317的规定。

4.1.6 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	呈均匀的棕褐色至黑褐色

表 1　感官要求（续）

项目	指标
滋味、气味	味甜、微苦，带有凉粉草和原料植物气味，不得有异味
状态	有弹性的膏体，有少量糖液
杂质	无杂质

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
可溶性固形物[a](20℃，折光计法)/(g/100g)	5～18
固形物/(g/100g)　≥	80
pH值	5.5～8.5

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以Pb计）	1.0	GB 2762	——
铬（以Cr计）	1.0	GB 2762	——
锡（以Sn计）	250	GB 2762	——
总砷（以As计）	0.5	GB 2762	——

4.4.3　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

6.2.1 色泽、组织形态和杂质

取试样，打开包装容器，将试样置于白色瓷盘中，在自然光下用正常视力观测。

6.2.2 滋味气味

取试样在室温下嗅其气味，品尝其滋味。

6.3 理化检验

6.3.1 固形物

按GB/T 10786—2006中第4 章规定的方法测定。

6.3.2 可溶物固形物

按GB/T 10786—2006中第3章规定的方法测定。

6.3.3 pH 值

将原样打碎，在研钵中研磨，将得到的样品加入等量的刚煮沸过放冷却的蒸馏水(或纯水)，混匀，按GB/T 10786—2006 中第5章规定的方法测定。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.5.2 铬

按GB/T 5009.123规定的方法测定。

6.5.3 锡

按GB/T 5009.16规定的方法测定。

6.5.4 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

6.6 兽药残留检验

6.6.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.7 微生物检验

按GB 16869规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 竹芋》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

竹芋是竹芋科竹芋属多年生常绿草本植物；地上茎柔弱，二歧分枝；叶卵形或或薄被毛，被长卵状披针形；叶舌圆形，叶柄短或无；根状茎肉质，横出；果长圆状；花期９－１０月。竹芋原产于美洲热带地区，现广植于各热带地，在中国南方也有分布。竹芋喜温暖、湿润和半阴环境，不耐寒，怕干燥，忌强光曝晒，对水分的反应十分敏感，喜肥沃、疏松和排水良好的腐叶土壤。竹芋是分株繁殖。结合中山实际情况，制定《香山之品 竹芋》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 竹芋》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 竹芋》团体标准。

《香山之品 竹芋》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 竹芋》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用T/CNHFA 111.7《保健食品用原料 葛根》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳T/CNHFA 111.7《保健食品用原料 葛根》
理化指标	参考T/CNHFA 111.7《保健食品用原料 葛根》，根据产品实测值得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标1项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标3项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 竹芋》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　竹芋

Zhongshan quality food-Arrowroot

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 竹芋

1 范围

本文件规定了香山之品竹芋的要求、试验方法。

本文件适用于竹芋。

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 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1739 进出口粮谷和油籽中多种有机磷农药残留量的检测方法 气相色谱串联质谱法

NY/T 2820 植物性食品中抑食肼、虫酰肼、甲氧虫酰肼、呋喃虫酰肼和环虫酰肼5种双酰肼类农药残留量的同时测定 液相色谱-质谱联用法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

根茎肉质，纺锤形；茎柔弱，2 歧分枝，高 0.4-1 米。叶薄，卵形或卵状披针形，长 10-20 厘米，宽 4-10 厘米，绿色，顶端渐尖，基部圆形，背面无毛或薄被长柔毛；叶枕长 5-10 毫米，上面被长柔毛；无柄或具短柄；叶舌圆形。总状花序顶生，长 15-20 厘米，疏散，有花数朵，苞片线状披针形，内卷，长 3-4 厘米；花小，白色，小花梗长约 1 厘米；萼片狭披针形，长 1.2-1.4 厘米；花冠管长 1.3 厘米，基部扩大；裂片长 8-10 毫米；外轮的 2 枚退化雄蕊倒卵形，长约 1 厘米，先端凹入，内轮的长仅及外轮的一半；子房无毛或稍被长柔毛。果长圆形，长约 7 毫米。

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 1 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	14.0
水浸出物，%	≥	24.0
总灰分，%	≤	7.0

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
毒死婢	0.05	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	严于GB 2763.1

4.3.4 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

目测，竹芋的外形、内质按规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行

5.6 农药残留检验

5.6.1 保棉磷

按SN/T 1739规定执行。

5.6.2 毒死蜱

按GB 23200.113规定执行。

5.6.3 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

5.6.4 敌百虫

按GB/T 20769规定执行。

5.6.5 其它农药

按GB 2763规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 竹芋粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

竹芋粉属竹芋科，多年草本，叶长椭圆形，地茎呈鳞状茎，花梗细长，话淡白色，块茎圆形或椭圆形，味甘淡，性凉。可以清热止咳，通肠润便。结合中山实际情况，制定《香山之品 竹芋粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 竹芋粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 竹芋粉》团体标准。

《香山之品 竹芋粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 竹芋粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 30637《食用葛根粉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 T/CNHFA 111.7《保健食品用原料 葛根》
理化指标	参考 T/CNHFA 111.7《保健食品用原料 葛根》，根据产品实测值得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 1 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 3 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 竹芋粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列

的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080
CCS X 26

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　竹芋粉

Zhongshan quality food-arrowroot powder

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 3
6　试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 竹芋粉

1 范围

本文件规定了香山之品五桂山红茶的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于五桂山红茶。

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 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1739 进出口粮谷和油籽中多种有机磷农药残留量的检测方法 气相色谱串联质谱法

NY/T 2820 植物性食品中抑食肼、虫酰肼、甲氧虫酰肼、呋喃虫酰肼和环虫酰肼5种双酰肼类农药残留量的同时测定 液相色谱-质谱联用法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

竹芋粉 arrowroot powder

从竹芋的根中提取的，经过粉碎、分离、过滤、干燥而成的粉状产品

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.3 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	呈现淡白色
滋味、气味	气微味甜
状态	粉状，无正常视力可见外来异物

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

表 2 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	14.0
水浸出物，%	≥	24.0
总灰分，%	≤	7.0

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒死婢	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763.1

4.4.4　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 2713的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

目测，竹芋的外形、内质按规定执行。

6.3　理化检验

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行

6.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行

6.6 农药残留检验

6.6.1 保棉磷

按SN/T 1739规定执行。

6.6.2 毒死蜱

按GB 23200.113规定执行。

6.6.3 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

6.6.4 敌百虫

按GB/T 20769规定执行。

6.6.5 其它农药

按GB 2763规定执行。

6.7 兽药残留检验

6.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 蕉芋》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

蕉芋原产于西印度群岛和南美洲，于20世纪传入中国，在中国各地均有栽培。蕉芋喜光，喜温暖湿润的气候环境，耐高温，适应性强，耐旱。蕉芋对土壤要求不严，但以深厚、肥沃的壤土为最好。蕉芋的繁殖方法为播种和块茎繁殖，播种主要用于培养新种，一般用块茎进行繁殖。据《中华本草》记载，蕉芋味甘、性凉，有清热利湿、解毒的功效。蕉芋是中国广东农村地区种植较多的提取淀粉用的农作物之一，其块茎淀粉含量比木薯稍少；亦可煮食；茎叶纤维可造纸、制绳。结合中山实际情况，制定《香山之品 蕉芋》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 蕉芋》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品蕉芋应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 蕉芋》团体标准。

《香山之品 蕉芋》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 蕉芋》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB52/T 563《芭蕉芋栽培技术规程》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB52/T 563《芭蕉芋栽培技术规程》。
理化指标	采纳DB52/T 563《芭蕉芋栽培技术规程》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物内有害物质规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标2项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标48项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 蕉芋》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 11.120.10
CCS C 23

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　蕉芋

Zhongshan quality food-Canna edulis Ker

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　试验方法 5
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 蕉芋

1 范围

本文件规定了香山之品蕉芋的要求、试验方法。

本文件适用于蕉芋。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.21 粮、油、菜中甲萘威残留量的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 5009.143 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定

GB/T 5009.175 粮食和蔬菜中2,4-滴残留量的测定

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砜威、吡唑醚菌酯、嘧菌酯等65种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.46 食品安全国家标准 食品中嘧霉胺、嘧菌胺、腈菌唑、嘧菌酯残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.68 食品安全国家标准 食品中啶酰菌胺残留量的测定 相色谱-质谱法

GB/T 23584 水果、蔬菜中啶虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 39671 咪鲜胺

GB/T 39672 代森锰锌

DB37/T 3321 疏菜中涕灭威等11种农药及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

DB52/T 563　芭蕉芋栽培技术规程
NY/T 3587　咯菌腈原药
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 1969　进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法　气相色谱-质谱法
SN/T 3857　出口食品中异恶唑草酮及代谢物的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 5221　出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目		指标
外形	根茎	发高，多分枝，块状，茎粗壮。
	叶	长圆形或卵状长圆形，上面绿色，边缘或下面紫色。
	总状	花序单生或分叉，花单生或聚生，苞片为卵形，淡紫色，萼片披针形，淡绿而染紫，花冠管杏黄色，花柱窄带形。
滋味		味甘、性凉，无异味、无异嗅。
状态		无霉变，无正常视力可见外来异物。

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
淀粉，%	≤	38
蛋白质，%	≥	7.7

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
涕灭威	0.1	GB 2763	——
敌草快	0.05	GB 2763	——
二氰蒽醌	1	GB 2763	——
吡唑醚菌酯	0.2	GB 2763	——
咪鲜胺	0.3	GB 2763	——
氰戊菊酯	0.05	GB 2763	——
氟氰戊菊酯	0.05	GB 2763	——
马拉硫磷	0.5	GB 2763	——
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
代森锰锌	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
2,4-滴	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙酰甲胺磷	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百菌清	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基毒死蜱	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
倍硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
馬拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴甲烷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯丹	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
六六六	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1的规定。

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按DB52/T 563规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　淀粉

按GB 5009.5规定执行。

5.3.2　蛋白质

按GB 5009.9规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.2 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.4 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药检验

5.6.1 涕灭威

按DB37/T 3321规定执行。

5.6.2 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

5.6.3 吡唑醚菌酯

按GB 23200.34规定执行。

5.6.4 咪鲜胺

按GB/T 39671规定执行。

5.6.5 氰戊菊酯

按GB/T 5009.110规定执行。

5.6.6 咯菌腈

按NY/T 3587规定执行。

5.6.7 阿维菌素

按GB 23200.19规定执行。

5.6.8 代森锰锌

按GB/T 39672规定执行。

5.6.9 2,4-滴

按GB/T 5009.175规定执行。

5.6.10 乙酰甲胺磷

按GB/T 5009.103规定执行。

5.6.11 啶虫脒

按GB/T 23584规定执行。

5.6.12 双甲脒

按GB/T 5009.143规定执行。

5.6.13 嘧菌酯

按GB 23200.46规定执行。

5.6.14 联苯菊酯

按SN/T 1969规定执行。

5.6.15 啶酰菌胺

按GB 23200.68规定执行。

5.6.16 甲萘威

按GB/T 5009.21规定执行。

5.6.17 唑草酮

按SN/T 3857规定执行。

5.6.18 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221规定执行。

5.6.19 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14等规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 《中华人民共和国药典》（2020 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[9] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[10] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 蕉芋粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

蕉芋粉具有清热解毒的功效，属于典型的绿色食物，含有丰富的蛋白质、色氨酸等物质。经常食用有清热解毒的效果，其营养价值比较高，所以成为烹饪必备的食材。蕉芋粉有美容养颜的功效，其中含有蛋白质，热量比较低，所以适合减肥者食用。蕉芋粉的药用价值较高，并且有一定的美容养颜的效果，所以深受女性的喜爱。蕉芋粉还可以治疗腹泻，日常若是有腹泻的现象，可以适当的食用一些蕉芋粉，有辅助功效。蕉芋粉味道平淡，属于凉性食物，适合在夏季的时候食用。结合中山实际情况，制定《香山之品 蕉芋粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 蕉芋粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品蕉芋粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 蕉芋粉》团体标准。

《香山之品 蕉芋粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 蕉芋粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB52/T 563《芭蕉芋栽培技术规程》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB52/T 563《芭蕉芋栽培技术规程》。
理化指标	采纳DB52/T 563《芭蕉芋栽培技术规程》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物内有害物质规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标2项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标48项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 蕉芋粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 11.120.10
CCS C 23

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　蕉芋粉

Zhongshan quality food-Banana taro powder

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　试验方法 5
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 蕉芋粉

1 范围

本文件规定了香山之品蕉芋粉的要求、试验方法。

本文件适用于蕉芋粉。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.21 粮、油、菜中甲萘威残留量的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 5009.143 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定

GB/T 5009.175 粮食和蔬菜中2,4-滴残留量的测定

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砜威、吡唑醚菌酯、嘧菌酯等65种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.46 食品安全国家标准 食品中嘧霉胺、嘧菌胺、腈菌唑、嘧菌酯残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.68 食品安全国家标准 食品中啶酰菌胺残留量的测定 相色谱-质谱法

GB/T 23584 水果、蔬菜中啶虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 39671 咪鲜胺

GB/T 39672 代森锰锌

DB37/T 3321 疏菜中涕灭威等11种农药及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

DB52/T 563　芭蕉芋栽培技术规程
NY/T 3587　咯菌腈原药
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 1969　进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法　气相色谱-质谱法
SN/T 3857　出口食品中异恶唑草酮及代谢物的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 5221　出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
滋味	味甘、性凉，无异味、无异嗅。
口味	软绵爽滑、柔韧劲道。
外观	晶莹剔透、洁白如玉。
形状	白色粉末状。
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物。

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
淀粉，% ≤	38
蛋白质，% ≥	7.7

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
涕灭威	0.1	GB 2763	——
敌草快	0.05	GB 2763	——
二氰蒽醌	1	GB 2763	——
吡唑醚菌酯	0.2	GB 2763	——
咪鲜胺	0.3	GB 2763	——
氰戊菊酯	0.05	GB 2763	——
氟氰戊菊酯	0.05	GB 2763	——
马拉硫磷	0.5	GB 2763	——
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
代森锰锌	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
2,4-滴	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙酰甲胺磷	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百菌清	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基毒死蜱	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
倍硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
馬拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴甲烷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯丹	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
六六六	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1的规定。

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按DB52/T 563规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　淀粉

按GB 5009.5规定执行。

5.3.2　蛋白质

按GB 5009.9规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.2 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.4 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药检验

5.6.1 涕灭威

按DB37/T 3321规定执行。

5.6.2 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

5.6.3 吡唑醚菌酯

按GB 23200.34规定执行。

5.6.4 咪鲜胺

按GB/T 39671规定执行。

5.6.5 氰戊菊酯

按GB/T 5009.110规定执行。

5.6.6 咯菌腈

按NY/T 3587规定执行。

5.6.7 阿维菌素

按GB 23200.19规定执行。

5.6.8 代森锰锌

按GB/T 39672规定执行。

5.6.9 2,4-滴

按GB/T 5009.175规定执行。

5.6.10 乙酰甲胺磷

按GB/T 5009.103规定执行。

5.6.11 啶虫脒

按GB/T 23584规定执行。

5.6.12 双甲脒

按GB/T 5009.143规定执行。

5.6.13 嘧菌酯

按GB 23200.46规定执行。

5.6.14 联苯菊酯

按SN/T 1969规定执行。

5.6.15 啶酰菌胺

按GB 23200.68规定执行。

5.6.16 甲萘威

按GB/T 5009.21规定执行。

5.6.17 唑草酮

按SN/T 3857规定执行。

5.6.18 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221规定执行。

5.6.19 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14等规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 《中华人民共和国药典》（2020 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[9] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[10] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 粉葛粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

粉葛粉又名也叫葛根粉，珠三角地区多将粉葛磨成粉密封保存，具有清热解毒、生津止渴、健脾和胃、滋阴补肾等功效。其所含的黄酮、葛根素、大豆黄酮苷、花生素、钙、锌、磷等多种微量元素较多。它可以抵抗肾上腺素的升高，起到降糖的作用。也能增强心肌收缩力，扩张血管，清除血管中的废物及毒素，预防心脑血管疾病，降低心肌耗氧量。可刺激胆汁分泌，增强肝脏解毒功能，预防脂肪肝。结合中山实际情况，制定《香山之品 粉葛粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 粉葛粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 粉葛粉》团体标准。

《香山之品 粉葛粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 粉葛粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB 4406/T 4 《地理标志产品 合水粉葛》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB 4406/T 4 《地理标志产品 合水粉葛》。
理化指标	采纳DB 4406/T 4 《地理标志产品 合水粉葛》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 粉葛粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　粉葛粉

Zhongshan quality food-Arrowroot powder

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　生产加工过程的卫生要求 2
6　试验方法 3
参考文献 4

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 粉葛粉

1 范围

本文件规定了香山之品粉葛粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于粉葛粉。

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 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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求

NY/T 2820 植物性食品中抑食肼、虫酰肼、甲氧虫酰肼、呋喃虫酰肼和环虫酰肼5种双酰肼类农药残留量的同时测定 液相色谱-质谱联用法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 17924界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	类白色或淡黄色
滋味、气味	气微味甜
状态	粉状，无正常视力可见外来异物

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	14.0
总灰分，%		0.25～0.4
淀粉，%	≥	55.0
粗纤维，%	≤	2.0
粗蛋白，%	≥	8.0

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1。

4.4.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告。

4.4.4　微生物指标

应符合GB 29921。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.2.2 总灰分

按GB/T 5009 4规定执行。

6.2.3 淀粉

按GB/T 5009.9规定执行。

6.2.4 粗纤维

按GB/T 5009.10规定执行。

6.2.5 粗蛋白

按GB/T 5009.5规定执行。

6.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.4 农药残留检验

6.4.1 其它农药

按GB 2763、GB/T 23204、GB 23200.13规定执行。

6.5 兽药残留检验

6.5.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 米粉制品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

米粉是以大米为原料，经过洗米、浸泡、磨浆、搅拌、蒸粉、压条、干燥等一第列工序所制成的一种圆截面、长条状的米制品，在上海称为“米面”。稻谷是我国主要粮食作物之一，在我国已有6000多年的种植历史。米粉的起源，至少追溯到元朝。经过几百年的努力和发展，米粉无论在形式和品种方面都有很大的提高。如福建的兴化粉，广东的沙河粉，湖南的汤粉，云南的过桥米线都是全国著名的米粉美点。可以说，米粉已是一种大众化的食品，特别是在夏天，气闷燥热时节，不思茶饭，吃上一碗凉粉，清淡利口，清凉泌脾，胸宽气爽，惬意无比。结合中山实际情况，制定《香山之品 米粉制品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 米粉制品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 米粉制品》团体标准。

《香山之品 米粉制品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 米粉制品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 1512《绿色食品 生面食、米粉制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	NY/T 1512《绿色食品 生面食、米粉制品》。
理化指标	参考NY/T 1512《绿色食品 生面食、米粉制品》。，根据产品实测值得出。
真菌毒素限量	部分采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 米粉制品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060.
CCS X 11

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　米粉制品

Zhongshan quality food-Flour products

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 生产加工过程的卫生要求 3
6 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 米粉制品

1 范围

本文件规定了香山之品米粉制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于米粉制品。

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/T 1354 大米

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.239-2016 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

SN/T 3032 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米粉制品 rice flour products

以大米未原料，或配以杂粮加水研磨呈粉浆后再加入乳制品、果蔬等单一或多种辅料，经预糊化（熟化）等相关工艺制成的片状食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 大米应符合 GB 1354 的规定。
4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	蛋白质含量越低，颜色越白，蛋白质含量越高，颜色越深
滋味、气味	微甜，无异味
状态	呈片状，外形完整，组织结构均匀
杂质	无正常视力可见的杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		干制品	湿制品
水分，%	≤	14.0	65.0
酸度，%	≤	4.0	3.0

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	10	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	10	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.2	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.02	GB 2762	——
无机砷（以 As 计）	0.2	GB 2762	——

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.4　其它安全指标

应符合表8的规定。

表 5　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

取200g以上代表性样品置于洁净白瓷盘中，在正常光线下，用目视法观察组织形态、色泽和杂质（观察杂质需适当破碎样品后进行），用鼻嗅法检查气味，按食用方法烹调后品尝滋味。

6.3　理化检验

6.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 酸度

按GB 5009.239规定执行。

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

6.4.2 总黄曲霉素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.5 其它农药

按GB 2763、GB/T 23204、GB 23200.13规定执行。

6.5.6 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 16869规定执行。

6.7 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[4] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[5] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 火腿》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

火腿，又名“火肉”“兰熏”。中国传统特色美食。是腌制或熏制的动物的腿（如牛腿、羊腿、猪腿、鸡腿），是经过盐渍、烟熏、发酵和干燥处理的腌制动物后腿。结合中山实际情况，制定《香山之品 火腿》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 火腿》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品火腿应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 火腿》团体标准。

《香山之品 火腿》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改

完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 火腿》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 20711《熏煮火腿》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 20711《熏煮火腿》。
理化指标	采纳 GB/T 20711《熏煮火腿》
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和 GB 2726《GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品》。
食品添加剂使用量	部分采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 3 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 火腿》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS X 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　火腿

Zhongshan quality food-Ham

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
7　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 火腿

1 范围

本文件规定了香山之品火腿的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于火腿。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB 16869　鲜、冻禽产品
GB/T　17238　鲜、冻分割牛肉
GB 19303　熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 20711　熏煮火腿
GB 23200.76　食品安全国家标准　食品中氟苯虫酰胺残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量
GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

GB/T 20711界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

火腿　Ham

火腿，中国传统特色美食。是腌制或熏制的动物的腿（如牛腿、羊腿、猪腿、鸡腿），是经过盐渍、烟熏、发酵和干燥处理的腌制动物后腿。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 31650.1的规定。
4.1.2　原料肉应符合GB 2707、GB/T 17238、GB 9959.1、GB 9959.2、GB/T 9960或GB 16869的规定。
4.1.3　食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
4.1.4　生产用水应符合GB 5749的规定。
4.1.5　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	指标
色泽	切片呈自然粉红色或玫瑰红色，有光泽。
质地	组织致密，有弹性，切片完整，切面无密集气孔且没有直径大于3mm的气孔，无汁液渗出，无异物。
风味	咸淡适中，滋味鲜美，无异味。

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表2　理化指标

项目	指标		
	特级	优级	普通级
水分，% ≤	75		
食盐(以NaCl计)，% ≥	35		
蛋白质，% ≥	18	15	12
脂肪，% ≥	10		
淀粉，% ≥	2	4	6
亚硝酸盐（以$NaNO_2$计），% ≥	70		

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）	独有要求

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.4.4 微生物指标

应符合GB 29921、GB 2726和表5的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案及限量（25 g进行检验）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	不得检出	——
单核细胞增生李斯特菌	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
致泄大肠埃希氏菌	5	0	0	——

4.4.5 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告和表6的规定。

表 6 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
茶多酚	0.4	GB 2760	——
二丁基羟基甲苯	0.2	GB 2760	——
甘草抗氧化物	0.2	GB 2760	——
红花黄	0.5	GB 2760	——
红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	GB 2760	——
辣椒红	按生产需要适量使用	GB 2760	——
硫酸钙	5.0	GB 2760	——
没食子酸丙酯	0.1	GB 2760	——
特丁基对苯二酚	0.2	GB 2760	——
橡子壳棕	0.5	GB 2760	——
硝酸钠,硝酸钾	0.5	GB 2760	——
亚硝酸钠,亚硝酸钾	0.15	GB 2760	——
植酸，植酸钠	0.2	GB 2760	——
竹叶抗氧化物	0.5	GB 2760	——
丙基棓酸盐	0.2	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
特丁基对苯二酚	0.1	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
经丁化作用的羟基甲苯	0.1	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求

4.5 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

根据火腿的感官要求，用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的色泽、质地和风味的质量好坏。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 食盐

按GB/T 5009.44规定执行。

6.3.3 蛋白质

按GB/T 5009.5规定执行。

6.3.4 脂肪

按GB/T 5009.6规定执行。

6.3.5 淀粉

按GB/T 5009.9规定执行。

6.3.6 亚硝酸盐

按GB/T 5009.33规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.7 微生物检验

按GB/T 4789.17规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 蜂蜜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

蜂蜜在纯天然食品中来说，营养极其丰富，有180多种人体所需营养物质。最明显蜂蜜的作用和功效就是快速恢复精气神(葡萄糖和果糖占70%左右，可以直接吸收，不需要经过所有的消化器官)、通肠润便、抗菌消炎，其次是促进消化和儿童生长发育、解酒护肝、抗疲劳（每100g蜂蜜有120~150μg的乙酰胆碱，一种提神抗疲劳的物质）、保护心血管、提高免疫力、润肺止咳等作用。结合中山实际情况，制定《香山之品 蜂蜜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 蜂蜜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品蜂蜜应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 蜂蜜》

团体标准。

《香山之品 蜂蜜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 》团体标准蜂蜜内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 14963-2011 食品安全国家标准蜂蜜

中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	GB 14963-2011 《食品安全国家标准 蜂蜜》
理化指标	GB 14963-2011 《食品安全国家标准 蜂蜜》
污染物限量	采纳 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	GB 14963-2011 《食品安全国家标准 蜂蜜》
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 蜂蜜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　蜂蜜

Zhongshan quality food-Honey

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 蜂蜜

1 范围

本文件规定了香山之品蜂蜜的要求、试验方法。

本文件适用于蜂蜜，不适用于蜂蜜制品。

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 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 14963-2011 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.8-2016 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.14-2017 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB/T 18932.16-2003 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度法

GB/T 18932.18-2003 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法

GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

SN/T 0852-2012 进出口蜂蜜检验规程

SN/T 3032-2011 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

NY/T 780界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蜂蜜 honey

蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	依蜂蜜品种不同，从水白色（近白色）至深色（暗褐色）
滋味、气味	具有特有的滋味、气味，无异味
状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常实力可见杂质（含蜡屑巢蜜除外）

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		一级品	二级品
水分/%	≤		
荔枝蜂蜜、龙眼蜂蜜、柑橘蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜、乌桕蜂蜜		23	26
其他		2	24
果糖和葡萄糖，%	≥	60	
蔗糖，%			
桉树蜂蜜，柑橘蜂蜜，紫苜宿蜂蜜，野桂花蜜	≤	10	
其他蜂蜜	≤	5	
锌/（mg/kg），%	≤	25	
酸度（1 mol/L 氢氧化钠）/（mL/kg）	≤	40	
羟甲基糠醛/（mg/kg）	≤	40	
淀粉酶活性（1%淀粉溶液）/[mL/(g.h)]	≥		
荔枝蜂蜜、龙眼蜂蜜、柑橘蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜		2	
其他		4	
灰分/%		0.4	

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表4的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——

4.3.2　微生物指标

应符合GB 29921和GB 14963的规定。

表 4　微生物限量

项目	最大使用量 g/kg	来源
菌落总数/（CFU/g）　≤	1000	GB 14963
大肠菌群/（MPN/g）　≤	0.3	GB 14963
霉菌计数/ (CFU/g)　≤	200	GB 14963
嗜渗酵母/（CFU/g）　≤	200	GB 14963
沙门氏菌	0/25g	GB 14963
志贺氏菌	0/25g	GB 14963
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 14963

4.3.3　其它安全指标

应符合表8的规定。

表 5　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按GB 14963规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 果糖和葡萄糖、蔗糖

按GB 5009.8规定执行。

5.3.3 蔗糖

按GB/T 5009.8规定执行。

5.3.4 锌

按GB 5009.14规定执行。

5.3.5 酸度

按SN/T 0852规定执行。

5.3.6 羟甲基糠醛

按GB /T 18932.18规定执行。

5.3.7 淀粉酶活性

按GB /T 18932.16规定执行。

5.3.8 灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5 微生物检验

5.5.1 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

5.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定执行。

5.5.3 霉菌计数

按GB 4789.15规定执行。

5.5.4 嗜渗酵母计数

按GB 4789.1规定执行。

5.5.5 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

5.5.6 志贺氏菌

按GB 4789.5规定执行。

5.5.7 金黄色葡萄菌

按GB 4789.10规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.7 其他安全指标限量检验

三聚氰胺按SN/T 3032.4规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 芫荽》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

芫荽，伞形花科，云姜属，别名香菜、胡荽、香荽等。芫荽嫩茎和鲜叶有种特殊的香味，常被用作菜肴的点缀、提味之品，是人们喜欢食用的佳蔬之一。结合中山实际情况，制定《香山之品 芫荽》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 芫荽》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品芫荽应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 芫荽》团体标准。

《香山之品 芫荽》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 芫荽》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 1326《绿色食品 多年生蔬菜》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 NY/T 1326《绿色食品 多年生蔬菜》。
理化指标	采纳 NY/T 1326《绿色食品 多年生蔬菜》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 2 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 芜菁》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS B 36

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　芫荽

Zhongshan quality food-Coriander herb

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 芫荽

1 范围

本文件规定了香山之品芫荽的要求、试验方法。

本文件适用于芫荽。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

ISO 930 香料和调味品 酸不溶性灰分的测定

NY/T 1326 绿色食品 多年生蔬菜

NY/T 3587 咯菌腈原药

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	色泽正常，新鲜、清洁，无腐烂、畸形、冷害、冻害、病虫害及机械伤，无明显杂质
气味	具有正常气味，无异味
成熟度	同一品种或相似品种，成熟度适中

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	88.3
酸不溶性，%	≥	58.05
粉末，%	≤	5.0
总灰分，%	≤	2.0
注：研碎后立即测定挥发油含量。		

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 记）	1.5	GB 2762	——
3-氯-1,2-丙二醇	0.4	GB 2762	——
锑	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
咯菌腈	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按NY/T 1326规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2　酸不溶性

按ISO 930规定执行。

5.3.3　粉末

按GB/T 12729.3规定执行。

5.3.4　总灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5　污染物检验

5.5.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2　3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

5.5.3 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 咯菌腈

按NY/T 3587规定执行。

5.6.2 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 薄荷》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

薄荷，又名银丹草、夜息香，是唇形科薄荷属的一种多年生草本植物。叶对生，花小淡紫色，唇形，花后结暗紫棕色的小粒果。喜温暖湿润、阳光充足的地方，多生于山野湿地。全株青气芳香，是一种有特种经济价值的芳香作物。结合中山实际情况，制定《香山之品 薄荷》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 薄荷》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品薄荷应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 薄荷》团体标准。

《香山之品 薄荷》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 薄荷》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 32736《干薄荷》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 32736-2016《干薄荷》。
理化指标	采纳 GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、ISO 928《香料和调味品 总灰分的测定》、ISO 930《香料和调味品 酸不溶性灰分的测定》和 GB/T 30385《香辛料和调味品 挥发油含量的测定》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 薄荷》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 44

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　薄荷

Zhongshan quality food-Leaf mint

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 4

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　薄荷

1　范围

本文件规定了香山之品薄荷的要求、试验方法。

本文件适用于薄荷。

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 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 2763.1　食品安全国家标准　食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3　食品安全国家标准　食品中水分的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.191　食品安全国家标准　食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB/T 30385　香辛料和调味品　挥发油含量的测定

GB/T 32736　干薄荷

ISO 928　香料和调味品　总灰分的测定

ISO 930　香料和调味品　酸不溶性灰分的测定

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	要求
色泽、状态	叶绿色，花淡紫色，唇形，花后结暗紫棕色的小粒果。
外观	叶片长圆状披针形，披针形，椭圆形或卵状披针形，稀长圆形。

表 1　感官要求（续）

项目	要求
气味、滋味	有清香的气味，无任何刺鼻气味。

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

指标		要求	
		1 级	2 级
水分含量（质量分数）/%	≤	13	14
总灰分（干基，质量分数）/%	≤	13	15
酸不溶性灰分（干基，质量分数）/%	≤	2	2
挥发油（干基）/（mL/100g）	≥	1.0	0.8
注：研碎后立即测定挥发油含量。			

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合GB 2761和表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	1.5	GB 2762	——
3-氯-1,2-丙二醇	0.4	GB 2762	——

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.4　净含量要求

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.1 感官检验

按GB/T 32736规定执行。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.2.2 总灰分

按ISO 928规定执行。

5.2.3 酸不溶性灰分

按ISO 930规定执行。

5.2.4 挥发油

按GB/T 30385规定执行。

5.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.2 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

5.5 农药残留检验

5.5.1 农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1规定执行。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 罗勒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

罗勒是唇形科罗勒属一年生草本植物，茎叶花一般有毛；茎钝四棱形，直立多分枝，绿色常染红色；叶卵圆形至卵圆状长圆形，边缘具不规则牙齿；总状花序顶生于茎、枝上，花萼钟形，有刺尖头和长缘毛，花冠二唇形，淡紫色或白色；小坚果卵珠形，黑褐色，基部有白色果脐；花期 7~9 月；果期 9~12 月。结合中山实际情况，制定《香山之品 罗勒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 罗勒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品罗勒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 罗勒》团体标准。

《香山之品 罗勒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 罗勒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 901-2021《绿色食品 香辛料及其制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 901-2021《绿色食品 香辛料及其制品》
理化指标	采纳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/T 2729.2《香辛料和调味品 取样方法》、GB/T 2729.5《香辛料和调味品 外来物含量的测定、GB/T30385《香辛料和调味品 挥发油的测定》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标3项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标1项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标14项。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 罗勒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS B 36

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　罗勒

Zhongshan quality food-Ocimum

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 罗勒

1 范围

本文件规定了香山之品罗勒的要求、试验方法。

本文件适用于罗勒。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定

NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	色泽光滑亮丽，叶片颜色根据不同品种分为紫红、暗绿和亮绿等
滋味、气味	辛甜清凉，微苦，无异味
状态	无腐烂、异味、萎蔫，基本无病虫害、冻害、冷害，无明显机械损伤

4.2　安全要求

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	12
酸不溶性灰分，%	≤	2.0
挥发油含量，%	≥	0.3
总灰分，%	≤	16.0

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
铬（以 Cr 计）	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
总汞（以 Hg 计）	0.01	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.2.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
咯菌腈	9	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
吡虫啉	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌环胺	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫胺	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
阿维菌素	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌酯	70	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.2.4　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

表 6　微生物限量

项目	采样方案及限量（25 g 进行检验）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	不得检出	——
金黄葡萄菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g

4.3　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按NY/T.901规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 酸不溶性灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.3.3 挥发油含量

按GB/T 30385规定执行。

5.3.4 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.4 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 咯菌腈

按NY/T 3587规定执行。

5.6.2 嘧菌环胺

按GB 23200.52规定执行。

5.6.3 噻虫胺

按GB 23200.39规定执行。

5.6.4 阿维菌素

按GB 23200.20规定执行。

5.6.5 嘧菌酯

按GB 23200.46规定执行。

5.6.6 草甘膦

按NY/T 1096规定执行。

5.6.7 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.8、GB/T 5009.218规定执行。

5.7 微生物检验

按GB 2763、GB 4789.10规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 香茅》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

香茅，是禾本科、香茅属的约55种芳香性植物的统称，亦称为香茅草，为常见的香草之一。因有柠檬香气，故又被称为柠檬草。其治疗风湿效果颇佳，治疗偏头痛，抗感染，改善消化功能，除臭、驱虫，还可抗感染，收敛肌肤，调理油腻不洁皮肤，同时赋予清新感，恢复身心平衡（尤其生病初愈的阶段）。结合中山实际情况，制定《香山之品 香茅》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 香茅》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品香茅应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 香茅》团体标准。

《香山之品 香茅》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 香茅》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药

最大残留限量》、GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》、GB 5009.22《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GH/T 1283《柠檬草》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GH/T 1283《柠檬草》
理化指标	采纳 GH/T 1283《柠檬草》
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 4 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 香茅》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS B 36

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　香茅

Zhongshan quality food-Citronella

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 要求 2
5 试验方法 3
参 考 文 献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 香茅

1 范围

本文件规定了香山之品香茅的要求、试验方法。

本文件适用于香茅。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称

GB/T 5009.191-2003 食品中3-氯-1,2-丙二醇含量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

GB/T 12729.5-2020 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 30385 香辛料和调味品挥发油含量的测定(蒸馏法)

ISO 928 香辛料和调味品 总灰分的测定

ISO 939 香辛料和调味品 水分含量的测定（蒸馏法）

ISO 5498 农产品 粗纤维测定 通用方法

GH/T 1283 柠檬草

NY/T 3587-2020 咯菌腈原药

SN/T 5221-2019 出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

NY/T 780界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	纯绿色
滋味、气味	有柠檬香气
状态	叶尖细狭长，叶长 1 米，宽 1.5 厘米，无叶柄、叶鞘无绒毛(交界处有绒毛)，纯绿色、叶呈线形、渐尖，有白霜。

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分，% ≤	12.0
挥发油（干态）mL/100g，% ≥	1.5
粗纤维含量(质量分数,干态)，% ≤	20.5
总灰分，≤	3.5

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	1.5	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇	1.0	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氯氰菊酯（同分异构体之和）	6.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	2.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

目测，香茅的外形、内质按GH/T 1283规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　水分

按ISO 939规定执行。

5.3.2　挥发油（干态）

按GB/T 30385规定执行。

5.3.3　粗纤维含量（质量分数，干态）

按GB/T 5498规定执行。

5.3.4 总灰分

按ISO 928规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 氯氰菊酯（同分异构体之和）

按GB/T 5009.110规定执行。

5.6.2 马拉硫磷

按GB 5127规定执行。

5.6.3 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.112规定执行。

5.6.4 咯菌腈

按NY/T 3587规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 迷迭香》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

迷迭香，唇形科迷迭香属双子叶植物灌木。它原产欧洲地区和非洲北部地中海沿岸。它高达 2 米，茎及老枝圆柱形，皮层暗灰色，密被白色星状细绒毛，叶常常在枝上丛生，基部渐狭，向背面卷曲；花近无梗，少数聚集在短枝的顶端组成总状花序，花萼卵状钟形，花冠蓝紫色，基部缢缩成柄，子房裂片与花盘裂片互生，花期 11 月，性喜温暖气候。结合中山实际情况，制定《香山之品 迷迭香》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 迷迭香》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品迷迭香应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 迷迭香》团体标准。

《香山之品 迷迭香》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 迷迭香》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 901《绿色食品 香辛料及其制品》和GB/T 22301《干迷迭香》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 22301《干迷迭香》。
理化指标	采纳NY/T 901《绿色食品 香辛料及其制品》。
真菌毒素限量	采纳NY/T 901《绿色食品 香辛料及其制品》指标要求，采纳香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳NY/T 901《绿色食品 香辛料及其制品》指标要求，采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳采纳香港《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）独有要求2项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 迷迭香》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67 080 20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　迷迭香

Zhongshan quality food-Rosemary

（征求意见稿）

发布　　实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 4

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　迷迭香

1　范围

本文件规定了香山之品迷迭香的要求、试验方法。

本文件适用于食品加香调味，能赋予食品以香、辛等风味的天然植物性产品迷迭香。

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 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 2763.1　食品安全国家标准　食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.191　食品安全国家标准　食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB/T 22301　干迷迭香

NY/T 901　绿色食品　香辛料及其制品

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	指标
外观、状态	新鲜迷迭香叶子呈针状革质，叶面绿色，叶背白色，长有浓密的短绵毛，干迷迭香则具有更为柔和的颜色。
气味、滋味	滋味芬芳、宜人、清新略苦，有桉叶油和樟脑的滋味。

4.2　霉变、虫害

迷迭香不得带活虫，不得霉变，更不得带肉眼可见的死虫、虫尸碎片及啮齿动物的残留物，必要时可借助放大镜观察，当放大倍数大于10倍时，应在检验报告中加以说明。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分（质量分数）/%	≤	12.0
总灰分（质量分数）/%	≤	10.0
酸不溶性灰分（质量分数）/%	≤	5.0

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合NY/T 901和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合NY/T 901和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
3-氯-1,2-丙二醇	0.4	GB 2762	——

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
二硫代氨基甲酸酯类	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.5 净含量要求

定量包装商品应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.1 感官检验

按GB/T 22301规定执行。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.2.3 酸不溶性灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.3 真菌毒素检验

5.3.1 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

5.3.2 其他

按NY/T 901规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

5.4.2 其他

按NY/T 901规定执行。

5.5 农药残留检验

按GB 2763和GB 2763.1规定执行。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 欧芹》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

欧芹是伞形科欧芹属植物，光滑。根纺锤形，有时粗厚。茎圆形，叶深绿色，表面光亮，基生叶和茎下部叶有长柄，伞形花序，光滑；总苞片线形，尖锐，革质；小伞花序有花，小总苞片线形或线状钻形，6 月开花，7 月结果。结合中山实际情况，制定《香山之品 欧芹》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 欧芹》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品欧芹应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 欧芹》团体标准。

《香山之品 欧芹》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见、技术审查后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 欧芹》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 4 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 2 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 欧芹》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第一批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS B 36

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　欧芹

Zhongshan quality food-Petroselinum crispum

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 2
参考文献 4

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　欧芹

1　范围

本文件规定了香山之品叶欧芹的要求、试验方法。

本文件适用于欧芹。

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 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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

NY/T 761　蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范

SN/T 2915　出口食品中甲草胺、乙草胺、甲基吡恶磷等160种农药残留量的检测方法　气相色谱-质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

项目	指标
形态	新鲜清洁，表面光亮
滋味、气味	芳香浓郁，无异味
缺陷	无腐烂、异味、萎蔫，基本无病虫害、冻害、冷害，无明显机械损伤

4.2 安全要求

4.2.1 真菌毒素限量

应符合表1的规定。

表 1 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1及 G_2之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2 污染物限量

应符合GB 2962和表2的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763和表3的规定。

表 3 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
咯菌腈	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	——
二硫代氨基甲酸酯类	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	——
阿维菌素	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
唑草酮	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
利谷隆	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样

按NY/T 761、NY/T 2103规定执行。

5.3 感官检验

在自然光线下，采用目视、嗅闻的方法测定样品的形态、缺陷。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

参照GB 2763规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 紫苏》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

紫苏在中国种植应用约有近2000年的历史，主要用于药用、油用、香料、食用等方面，其叶（苏叶）、梗（苏梗）、果（苏子）均可入药，嫩叶可生食、作汤，茎叶可淹渍。近代，紫苏因其特有的活性物质及营养成分，成为一种倍受世界关注的多用途植物，经济价值很高。结合中山实际情况，制定《香山之品 白胡椒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 紫苏》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品紫苏应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 紫苏》团体标准。

《香山之品 紫苏》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 紫苏》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜DB62/T 4431 紫苏品种 陇苏1号

中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 NY/T 743《绿色食品 绿叶类蔬菜》。
理化指标	采纳 DB62/T 4431《紫苏品种 陇苏 1 号》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 NY/T 743《绿色食品 绿叶类蔬菜》和 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》和 NY/T 743《绿色食品 绿叶类蔬菜》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 2 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 3 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 紫苏》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 66

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　紫苏

Zhongshan quality food-Perilla frutescens(L.) Britt.

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 紫苏

1 范围

本文件规定了香山之品紫苏的要求、试验方法。

本文件适用于圆边紫苏、皱边紫苏等主要紫苏品种，其他未列入品种可参照执行。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中3-氯-1,2-丙二醇的测定

GB 23200.5 食品安全国家标准 除草剂残留量检测方法 第5部分：液相色谱-质谱/质谱法测定食品中硫代氨基甲酸酯类除草剂残留量

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

GB/T 14488.1 植物油料 含油量测定

NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜

DB62/T 4431 紫苏品种 陇苏1号

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	色泽正常，新鲜、清洁，无腐烂、畸形、冷害、冻害、病虫害及机械伤，无明显杂质
气味	与薄荷相似，气清香，味微辛，无其他异味
成熟度	同一品种或相似品种，成熟度适中

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
籽粒含油量（质量分数），%	46.00~50.00
籽粒油α-亚麻酸含量（质量分数），%	50.00~63.00
灰分（质量分数,干态），%	3.43~3.90
粗脂肪含量（质量分数），%	43.49~43.75
粗蛋白含量（质量分数,干态），%	20.94~22.75
粗纤维含量（质量分数,干态），%	15.75~16.70

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合NY/T 743和表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总砷	0.5	GB 2762	——
3-氯-1,2-丙二醇	0.4	GB 2762	——

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1、NY/T 743和表5的规定。

表5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
戊唑醇	2	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	5	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
咯菌腈	10	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	独有要求
吡虫啉	8	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	严于GB 2763
氯虫苯甲酰胺	25	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	严于GB 2763

4.3.4 微生物指标

应符合表6的规定。

表6 微生物指标

项目	限量值 /g（mL）	来源	说明
金黄色葡萄球菌	1000	GB 29921	——

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按DB62/T 4431规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 籽粒含油量

按GB/T 14488.1规定执行。

5.3.2 籽粒油α-亚麻酸含量

按GB/T 5510规定执行。

5.3.3 总灰分含量

按GB/T 5009.4规定执行。

5.3.4 粗脂肪含量

按GB 5009.6规定执行。

5.3.5 粗蛋白含量

按GB 5009.5规定执行。

5.3.6 粗纤维含量

按GB/T 5009.10规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 其他

按NY/T 743规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 氯虫苯甲酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.2 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.5规定执行。

5.6.3 其他

按GB 2763、GB 2763.1和NY/T 743规定执行。

5.7 微生物检验

按GB 29921规定执行

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 花椒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

花椒是芸香科、花椒属落叶小乔木多年生植物。因果皮有细小突出的油点呈斑状形似花，故名“花椒”。花椒为广布物种，花椒原产于中国，原生于喜马拉雅山脉。花椒其性辛散温燥，入脾胃，长于温中燥湿、散寒止痛、止呕止泻。花椒中含有香樟素具有一定的毒性，严重者可造成人体中毒，晕厥等症。花椒木为典型的淡黄色，空气深黄，木质部结构密致，均匀，亮光泽，木材有美术工艺价值。结合中山实际情况，制定《香山之品 花椒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 花椒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品花椒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 花椒》

团体标准。

《香山之品 花椒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 花椒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 30391-2013 花椒中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 30391-2013《花椒》。
理化指标	采纳GB/T 30391-2013《花椒》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标8项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 花椒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　花椒

Zhongshan quality food-Peppercorns

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 花椒

1 范围

本文件适用于花椒。

本文件规定了香山之品花椒果实的要求、试验方法。

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 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 2763.1-2022 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22-2016 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 12729.5-2020 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚提取物的测定

GB/T 17527-2009 胡椒精油含量的测定

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30391-2013 花椒

SN/T 0159-2012 出口水果中六六六、滴滴涕、艾氏剂、狄氏剂、七氯残留量测定 气相色谱法

SN/T 3650-2013 药用植物中多菌灵、噻菌灵和甲基硫菌灵残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3857-2014 出口食品中异恶唑草酮及代谢物的测定 液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 3587-2020 咯菌腈原药

NY/T 4079-2022 多杀霉素原药

SN/T 4332-2015 新鲜水果中磷化氢熏蒸气体残留测定方法 气相色谱法

SN/T 5221-2019 出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

T/GZTPA 0002-2019 蔬菜及水果中毒死蜱残留的测定 酶联免疫吸附法

T/JAASS 7-2020 农产品中甲基对硫磷农药残留 免疫亲和电化学检测技术

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	鲜花椒及冷藏花椒	干花椒
油腺形态	油腺大而饱满	油腺突出，手握硬脆
色泽	青花椒呈鲜绿或黄绿色;红花椒呈绿色、鲜红色或紫红色	青花椒褐色或绿褐色;红花椒鲜红或紫红色
气味	气味清香，芳香，无异味	清香、芳香,无异味
杂质	无刺霉腐粒，具种子，或果穗	闭眼椒、椒籽含量 8%,果梗 3%,霉粒<2%,无过油椒

4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		鲜花椒及冷藏花椒		干花椒	
		一级	二级	一级	二级
精油/（ml/100g），%	≥	0.9	0.7	3.0	2.5
不挥发性乙醚提取物（质量分数），%	≤	1.8	1.6	7.5	6.5
水分含量（质量分数），%	≤	80.0		9.5	10.5
杂质（质量分数），%	≤	10.0		5.0	
总灰分，%	≤	3.0		5.5	
外加物		不得检出			

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	3.0	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇	1	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多菌灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	14	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基对硫磷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

表 6　微生物限量

项目	采样方案及限量（25g 进行检验）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	不得检出	——
金黄葡萄菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB/T 30391规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 精油

按GB/T 17527规定执行。

5.3.3 不挥发性乙醚提取物

按GB/T 12729.12规定执行。

5.3.4 杂质

按GB/T 12729.5规定执行。

5.3.5 总灰分

按GB/T 8305规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 多菌灵

按SN/T 3650规定执行。

5.6.2 唑草酮

按SN/T 3857规定执行。

5.6.3 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221规定执行。

5.6.4 克百威

按GB 23200.112规定执行。

5.6.5 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

5.6.6 磷化氢

按SN/T 4332规定执行。

5.6.7 咯菌腈

按NY/T 3587规定执行。

5.6.8 甲基对硫磷

按 规定执行。

5.6.9 多杀霉素

按NY/T 4079规定执行。

5.6.10 七氯

按SN/T 0159规定执行。

5.6.11 其他农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 微生物检验

按GB 2763、GB 4789.10规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 白胡椒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

白胡椒，为胡椒科植物胡椒的干燥近成熟的果实。气味芳香，是人们喜爱的调味品之一。辛，温。温中散寒，下气，消痰；主产于广东、广西及云南等地，表面黄白色或淡黄白色，平滑，顶端与基部间有多数浅色线状条纹。其药用价值比黑胡椒稍高一些。结合中山实际情况，制定《香山之品 白胡椒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 白胡椒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 五桂山红茶》团体标准。

《香山之品 白胡椒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 白胡椒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB /T 7900-2018　白胡椒中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB /T 7900-2018　白胡椒
理化指标	采纳 GB /T 7900-2018　白胡椒
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 11 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 白胡椒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　白胡椒

Zhongshan quality food-white pepper

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 要求 2
5 试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省中山市质量技术监督标准与编码所、广东菜丁供应链管理有限公司、中山市个体劳动者私营企业协会、中山市深中标准质量研究中心。

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 白胡椒

1 范围

本文件规定了香山之品白胡椒的要求、试验方法。

本文件适用于整粒的白胡椒和白胡椒粉。

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 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 /T 7900-2018 白胡椒
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中3-氯-1,2-丙二醇的测定
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备
GB/T 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定（手筛法）
GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定
GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚提取物的测定
GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
SN/T 3650-2013 药用植物中多菌灵、噻菌灵和甲基硫菌灵残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 3857-2014 出口食品中异恶唑草酮及代谢物的测定 液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 5221-2019 出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定
T/GZTPA 0002-2019 蔬菜及水果中毒死蜱残留的测定 酶联免疫吸附法
NY/T 3587-2020 咯菌腈原药
SN/T 4332-2015 新鲜水果中磷化氢熏蒸气体残留测定方法 气相色谱法

T/JAASS 7-2020 农产品中甲基对硫磷农药残留 免疫亲和电化学检测技术
NY/T 4079-2022 多杀霉素原药
SN/T 0159-2012 出口水果中六六六、滴滴涕、艾氏剂、狄氏剂、七氯残留量测定 气相色谱法\
T/CFNA 6506 香辛料和调味品 农产品中的粗纤维含量测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑胡椒 black pepper

有外果皮的胡椒干果。

3.2

白胡椒 white pepper

去掉外果皮的胡椒果。

GB/T 7900-2018/ISO 959-2:1998

3.3

半加工的白胡椒 white pepper semi-processed

进行简单的部分工艺处理的白胡椒。

3.4

加工的白胡椒 white pepper processed

经清洗、干燥、制备、研磨等加工的白胡椒。

3.5

白胡椒粉 white pepper ground

白胡椒过经磨碎得到的产品。

3.6

黑果 black berry

白胡椒中果皮未完全去除且颜色较深的果实。

3.7

破碎果 broken berry

果实破裂成两部分或更多部分。

3.8

杂质 **extraneous berry**

除白胡椒果以外的所有物质，包括植物类（如：枝、叶、果穗渣、外果皮）和矿物类（如：砂、土）。

注：黑果和破碎果不属于杂质。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 不生虫、不发霉

白胡椒胡椒不应带有活虫、发霉，更不得带有肉眼可见（若有必要可进行异常视力校正）的死虫、虫尸碎片和昆虫排泄物，必要时可使用放大镜，若放大镜倍数大于 10，应在检验报告中予以说明。

4.1.2 气味、味道

白胡椒研碎时应具有特有的芳香、较浓烈的气味、滋味，不得有其他异味。

4.2 理化指标

4.2.1 物理特性要求

整粒白胡椒果应符合表1的规定。

表 1 整粒白胡椒果物理特性要求

项目		指标	
		半加工胡椒	加工胡椒
外来物质（质量分数），%	≤	1.0	0.8
黑果（质量分数），%	≤	15.0	10
针头果或破碎果（质量分数），%	≤	4.0	3.0
堆积密度，g/L	≥	600	600
注：如果是胡椒粉建议进行显微镜检查。			

4.2.2 化学特性要求

白胡椒（整的或粉状）化学特性应符合表2的规定。

表 2 白胡椒（整的或粉状）化学特性要求

项目		指标	
		加工或半加工的白胡椒	白胡椒粉
水分含量（质量分数），%	≤	14.0	14.0
总灰分（质量分数,干态），%	≤	3.5	3.5
不挥发性乙醚提取物（质量分数，干态），%	≤	6.5	6.5
挥发油（干态），ml/100g	≤	1.0	0.7
胡椒碱（质量分数），%	≤	4.0	4.0
酸不溶性灰分（质量分数,干态），%	≤	——	0.3
粗纤维（质量分数,干态），%	≤	——	6.5
[a]研碎后立即测定挥发油含量。			

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	15.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	1.5	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇	0.4	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
克百威	1.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	10.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多菌灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	2.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	14.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒死蜱	1.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基对硫磷	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB/T 23776规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 总灰分

按GB/T 8305规定执行。

5.3.3 不挥发性乙醚提取物

按GB/T 12729.12规定执行。

5.3.4 挥发油

按GB/T 30385规定执行。

5.3.5 胡椒碱

按GB/T 17528规定执行。

5.3.6 酸不溶性灰分

按GB/T 5009.4规定执行。

5.3.7 粗纤维

按T/CFNA 6506规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 3-氯-1,2-丙二醇

按GB5009.191规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 克百威

按GB 23200.112规定执行。

5.6.2 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

5.6.3 多菌灵

按SN/T 3650规定执行。

5.6.4 唑草酮

按SN/T 3857规定执行。

5.6.5 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221规定执行。

5.6.6 毒死蜱

按T/GZTPA 0002规定执行。

5.6.7 磷化氢

按SN/T 4332规定执行。

5.6.8 咯菌腈

按NY/T 3587规定执行。

5.6.9 甲基对硫磷

按T/JASS 7规定执行。

5.6.10 多杀霉素

按NY/T 4079规定执行。

5.6.11 七氯

按SN/T 0159规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 肉豆蔻》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

肉豆蔻为肉豆蔻科常绿乔木植物。主产于马来西亚、印度尼西亚；我国广东、广西、云南亦有栽培。该种为热带著名的香料和药用植物。冬、春两季果实成熟时采收。其种仁入药，可治虚泻冷痢、脘腹冷痛、呕吐等；外用可作寄生虫驱除剂，治疗风湿痛等。此外，还可作调味品、工业用油原料等。结合中山实际情况，制定《香山之品 肉豆蔻》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 肉豆蔻》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品肉豆蔻应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 肉豆蔻》团体标准。

《香山之品 肉豆蔻》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 肉豆蔻》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 32727《肉豆蔻》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 32727《肉豆蔻》。
理化指标	采纳GB/T 32727《肉豆蔻》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标3项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标6项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 肉豆蔻》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 66

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　肉豆蔻

Zhongshan quality food-Nutmeg

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参 考 文 献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 肉豆蔻

1 范围

本文件规定了香山之品肉豆蔻的要求、试验方法。

本文件适用于肉豆蔻。

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/T 32727 肉豆蔻

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

T/GXPZS 012 水源水中溴离子的测定 离子色谱法

T/JAASS 7 农产品中甲基对硫磷农药残留 免疫亲和电化学检测技术

NY/T 2820 植物性食品中抑食肼、虫酰肼、甲氧虫酰肼、呋喃虫酰肼和环虫酰肼5种双酰肼类农药残留量的同时测定 液相色谱-质谱联用法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

JAP-124 三唑磷和对硫磷检测方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 32727界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 滋味和气味

肉豆蔻和肉豆蔻衣应具有芳香味，而肉豆蔻衣的芳香味更加明显，滋味略苦辣和带刺激性。

4.1.2 无霉变、无虫害

肉豆蔻和肉豆蔻衣不得带有活虫,更不得霉变或带死虫、肉眼可辨的虫尸碎片、啮齿动物残留物;如有必要,可用放大镜检查，尽放大倍数大于10倍,应在检验报告中加以说明。

4.1.3 外来物

本标准规定，下列物质属外来物:

——除果仁和假种皮外的所有植物性物质及果壳;

——所有外来动植物和矿物质。

按ISO 927测定，外来物总量不得大于0.5%。

肉豆蔻中的肉豆蔻衣或肉豆蔻衣中的肉豆蔻均不属外来物,相互间的含量不应大于3%(质量分数）

4.2 理化指标

4.2.1 肉豆蔻(整的或碎的)理化指标

应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项目		指标
水分含量（质量分数），%	≤	10.0
总灰分(干基，质量分数)，%	≤	3.0
酸不溶性灰分(干基,质量分数)，%	≤	0.5
挥发油(干基)/(mL/100g)，%	≥	6.5
钙含量(CaO 计,干基,质量分数)/%	≤	0.35

4.2.2 肉豆蔻衣

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分含量（质量分数），%	≤	10.0
总灰分(干基，质量分数)，%	≤	4.0
酸不溶性灰分(干基,质量分数)，%	≤	0.5
挥发油(干基)/(mL/100g)，%	≥	
1 级、2 级		7.5
3 级		5.0

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	1.5	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇	1.0	GB 2762

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氯氟氰菊酯	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
多菌灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氯氰菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
溴离子	400	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基对硫磷	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

肉豆蔻的感官要求按GB/T 32727规定执行。

5.3 理化检验

按GB/T 32727规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 溴离子

按T/GXPZS 012规定执行。

5.6.2 咯菌腈

按NY/T 2820规定执行。

5.6.3 对硫磷

按JAP-124规定执行。

5.6.4 甲基对硫磷

按T/JAASS 7规定执行。

5.6.5 多杀霉素

按JAP-124规定执行.

5.6.6 七氯

按NY/T 1379-2007执行。

5.6.7 其它农药

按GB 2763、GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 761规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 桂皮》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

桂皮，又称香桂，是最早被人类使用的香料之一。桂皮为食品香料或烹饪调料，常用的有 8 种，其中主要有桂树、钝叶桂、阴香及华南桂等其他种类多为地区用药。在西方古代被用作香料。中餐里用它给炖肉调味，是五香粉的成份之一。桂皮，广东民间叫“阴香”属樟科肉桂之一种。中国广东、福建、浙江、四川等省均产，用作芳香调味品。结合中山实际情况，制定《香山之品 桂皮》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 桂皮》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品桂皮应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 桂皮》团体标准。

《香山之品 桂皮》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 桂皮》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 30381《桂皮》。
理化指标	采纳 GB/T 30381《桂皮》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 8 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 桂皮》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　桂皮

Zhongshan quality food-Cassia bark

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 桂皮

1 范围

本文件适用于桂皮。

本文件规定了香山之品桂皮果实的要求、试验方法。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30381 桂皮

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

NY/T 3587 咯菌腈原药

NY/T 4079 多杀霉素原药

SN/T 0159 出口水果中六六六、滴滴涕、艾氏剂、狄氏剂、七氯残留量测定 气相色谱法

SN/T 3650 药用植物中多菌灵、噻菌灵和甲基硫菌灵残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3857 出口食品中异恶唑草酮及代谢物的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 4332 新鲜水果中磷化氢熏蒸气体残留测定方法 气相色谱法

SN/T 5221 出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
组织形态	筒状。
色泽	削皮桂呈淡红棕色，不削皮桂呈灰棕色(部分表皮呈现植物生长过程中原有的灰白色斑纹或灰棕色斑纹)。
气味	有较浓烈刺激性芳香气味和甜的轻微辛辣滋味，不得带有霉味、异味。
杂质	无肉眼可见杂质。

4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目		指标
水分（质量分数），%	≤	15.0
挥发油（干基），%	≤	1.5
总灰分，%	≤	4.0
酸不溶性灰分，%	≤	0.8

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	3.0	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 6　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多菌灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	2.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	14.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基对硫磷	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　微生物指标

应符合GB 29921和表6的规定。

表 7　微生物限量

项目	采样方案及限量（25g 进行检验）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	不得检出	——
金黄葡萄菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按GB/T 30381规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 挥发油

按GB/T 30385规定执行。

5.3.3 总灰分

按GB/T 8305规定执行。

5.3.4 酸不溶性灰分

按GB/T 8305规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 多菌灵

按SN/T 3650规定执行。

5.6.2 唑草酮

按SN/T 3857规定执行。

5.6.3 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221规定执行。

5.6.4 克百威

按GB 23200.112规定执行。

5.6.5 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

5.6.6 磷化氢

按SN/T 4332规定执行。

5.6.7 咯菌腈

按NY/T 3587规定执行。

5.6.8 甲基对硫磷

按GB 23200.116规定执行。

5.6.9 多杀霉素

按NY/T 4079规定执行。

5.6.10 七氯

按SN/T 0159规定执行。

5.6.11 其他农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 微生物检验

按GB 2763、GB 4789.10规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 黄芪》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黄芪以其根入药，药用历史悠久。中国最早的《神农本草经》把黄芪列为“上品”。药理研究发现，黄芪含有胆碱、豆香素、叶酸、氨基酸、甜菜碱、皂甙、糖类、蛋白质、核黄素、黄烷化合物、铁、钙、磷及硒、锌、铜、锰等多种微量元素。味甘，性微温，具补气固表、利尿、强心、降压、抗菌、托毒、排脓、生肌、加强毛细血管抵抗力、止汗和类性激素的功效，治表虚自汗、气虚内伤、脾虚泄泻、浮肿及痈疽等。由于黄芪能防止肝糖减少，对肝脏有保护作用，并能促进人体血液中白细胞的增加，可抵抗化学物质、放射线或其它原因引起的人体白细胞减少，显著提高单核巨噬细胞系统和白细胞的吞噬功能。但黄芪最主要的仍是补中益气，利水消肿，对虚胖虚肿症最为适宜。结合中山实际情况，制定《香山之品 黄芪》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黄芪》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黄芪应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黄芪》团体标准。

《香山之品 黄芪》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黄芪》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DBS 62/008-2021《食品安全地方标准 黄芪》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DBS 62/008-2021《食品安全地方标准 黄芪》。
理化指标	采纳DBS 62/008-2021《食品安全地方标准 黄芪》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。

农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标和GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黄芪》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 01.040.67
CCS X 83

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　黄芪

Zhongshan quality food-Astragalus

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参 考 文 献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 黄芪

1 范围

本文件规定了香山之品黄芪的要求、试验方法。

本文件适用于黄芪。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

DBS 62/008-2021 食品安全地方标准 黄芪

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	外表皮黄白色至淡棕褐色，切面皮部呈淡黄色，木部淡黄色至棕黄色

表 1　感官要求（续）

项目	指标
滋味、气味	气微，味微甜，无异味，嚼之微有豆腥味
状态	原枝外表有不规则的纵沟纹或抽缩皱纹，呈圆柱形，质硬而韧，不易折断，断面纤维性强，并显粉性。切面有放射状纹理及裂隙
杂质	无正常视力可见外来异物

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	10.0
总灰分，%	≤	5.0
浸出物（水），%	≥	17.0

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	2.0	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.1	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按DBS62/ 008规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.3.3 浸出物（水）

按《中华人民共和国药典》2020年版四部通则2201冷浸法（用水作溶剂）规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.4 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 其它农药

按GB 2763、GB/T 23204、GB 23200.13规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 中华人民共和国药典（2020 年版 一部）
[8] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[9] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[10] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 党参》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

党参味甘，性平。有补中益气、止渴、健脾益肺，养血生津。用于脾肺气虚，食少倦怠，咳嗽虚喘，气血不足，面色萎黄，心悸气短，津伤口渴，内热消渴。懒言短气、四肢无力、食欲不佳、气虚、气津两虚、气血双亏以及血虚萎黄等症。但表证未解而中满邪实的不能用。该品功效与人参相似，惟药力薄弱。治一般虚证，可代替人参使用；虚脱重证，则仍用人参为宜。秋季采挖，洗净，晒干。结合中山实际情况，制定《香山之品 党参》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 党参》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 党参》

团体标准。

《香山之品 党参》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 党参》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DBS62/ 007-2021 《食品安全地方标准 党参》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DBS62/ 007-2021 《食品安全地方标准 党参》。
理化指标	采纳DBS62/ 007-2021 《食品安全地方标准 党参》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求5项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 党参》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.230
CCS X 83

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　党参

Zhongshan quality food-Party ginseng

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 党参

1 范围

本文件规定了香山之品党参的要求、试验方法。

本文件适用于党参。

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 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 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 5009.11-2014 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15-2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17-2021 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.34-2022 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.123-2014 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

DBS63/ 00014-2021 食品安全地方标准 党参

SN/T 4260-2015 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1

党参 party ginseng

桔梗科植物党参[Codonopsis pilosula（Franch）Nannf]、素花党参[Codonopsis pilosula Nannf.var.modesta(Nannf)L.T.Shen]或川党参（Codonopsis tangshen Oliv）的干燥根。秋季采挖，洗净，晒干。

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 党参应具有其特有的形态特征、气味及滋味，无腐烂、无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品标准剂有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	表面黄褐色或灰黄色，断面棕黄色
滋味、气味	气味特异，微甜
状态	呈长圆柱形，稍弯曲，长 10～35cm 直径 0.4cm～2cm，根头部有多数疣状突起的茎痕及芽，质稍柔软或稍硬略带韧性，断面稍平坦，有裂隙或放射状纹理

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	16.0
水浸出物，%	≥	55.0
粗多糖，%	≥	8.0
总灰分，%	≤	6.5～7.0
二氧化硫残留量（以 SO_2 计）/（mg/kg），	≤	50

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	2.0	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762

4.5　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按DBS63/00014规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2　水浸出物

按《中华人民共和国药典》规定执行。

5.3.3　粗多糖

按SN/T 4260规定执行。

5.3.4　总灰分

按 GB 5009.4 规定执行。

5.3.5　二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定执行。

5.4　真菌毒素检验

5.4.1　总黄曲霉素

按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.4 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 其它农药

按GB 2763、GB/T 23204、GB 23200.13规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[4] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[5] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[6] 2020 版《中华人民共和国药典》（1 部）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 土茯苓》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

土茯苓是菝葜科菝葜属植物；根状茎粗厚，块状，枝条光滑，无刺。分布于中国甘肃（南部）和长江流域以南各省区，生于海拔1800米以下的林中、灌丛下、河岸或山谷中，也见于林缘与疏林中。土茯苓粗厚的根状茎入药，性甘平，利湿热解毒，健脾胃，且富含淀粉，可用来制糕点或酿酒。结合中山实际情况，制定《香山之品 土茯苓》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 土茯苓》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品土茯苓应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 土茯苓》团体标准。

《香山之品 土茯苓》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 土茯苓》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳《中华人民共和国药典》。
理化指标	采纳GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、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》、《中华人民共和国药典》检测（通则2201）指标要求。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 土茯苓》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 11.120.10
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　土茯苓

Zhongshan quality food-Tuckahoe

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 土茯苓

1 范围

本文件规定了香山之品土茯苓的要求、试验方法。

本文件适用于土茯苓。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	
	整果	切片

表 1　感官指标（续）

项目	指标	
	整果	切片
色泽	表面黄棕色或灰褐色。	切面呈类白色至淡红棕色。
组织性状	略呈圆柱形，稍扁或呈不规则条块，有结节状隆起，质坚硬。	切片呈长圆形或不规则，厚 1～5mm，边缘不整齐；切面类白色至淡红棕色，可见点状维管束及多数小亮点；质略韧。
滋味	气微，味微甘、涩。	

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	15.0
浸出物，%	≥	15.0
总灰分，%	≤	5.0

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞[a](以 Hg 计)	0.1	GB 2762	——
总砷[b](以 As 计)	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	2.0	GB 2762	——
铬(以 Cr 计)	2.0	GB 2762	——

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按《中华人民共和国药典》规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 浸出物

按《中华人民共和国药典》检测（通则2201）规定执行。

5.3.3 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 兽药残留检验

按农业部公告第781号-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 2020 版中国药典（1 部）
[8] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[9] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[10] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 五指毛桃》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

五指毛桃，中药名。为桑科植物裂掌榕的根。植物裂掌榕，分布于福建、广东、广西、海南、贵州、云南等地，越南、柬埔寨也有分布。具有健脾补肺，行气利湿，舒筋活络之功效。主治脾虚浮肿，食少无力，肺痨咳嗽，盗汗，带下，产后无乳，风湿痹痛，水肿，肝硬化腹水，肝炎，跌打损伤。结合中山实际情况，制定《香山之品 五指毛桃》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 五指毛桃》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 五指毛桃》团体标准。

《香山之品 五指毛桃》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 五指毛桃》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安

全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用《中华人民共和国药典》（1977年版）中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	《中华人民共和国药典》（1977年版）
理化指标	《中华人民共和国药典》（1977年版）
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标2项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标1项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标28项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 五指毛桃》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 01.040.67
CCS X 83

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　五指毛桃

Zhongshan quality food-Radix fici simplicissimae

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 4
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 五指毛桃

1 范围

本文件规定了香山之品五指毛桃的的要求、试验方法。

本文件适用于五指毛桃。

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 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	表面灰黄色或黄棕色，有红棕色斑纹；断面木部呈淡黄白色
滋味、气味	气微香特异，味微甘
组织形态	略呈圆柱形，常切成短段或不规则块片，段长 2-4cm，直径 1-4cm；片厚 0.5-1cm。表面有细密纵皱纹，可见横长皮孔；质坚硬，不易折断。断面皮部薄而韧，易剥离，富纤维性；木部宽广，有较密的同心性环纹
杂质	无正常视力可见外来异物

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	12.0
浸出物，%	≥	7.0
总灰分，%	≤	5.0

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
镉	0.1	《食物内有害物质规例》第 132V 章	独有要求
铅	0.1	《食物内有害物质规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
2,4- 滴	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
阿维菌素	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌酯	1.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	2.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百菌清	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基毒死蜱	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫代氨基甲酸酯类	7.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	5.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
青戊菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氰戊菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8.0	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足、无异味或其他干扰的环境下，将五指毛桃的样品置于清洁的白瓷盘上，按 4.1条的规定逐项检验。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 水浸出物

按《中华人民共和国药典》检测（通则2201热浸法，45%乙醇作溶剂）规定执行。

5.3.3 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 其它农药

按GB 2763、GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 761规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 《中华人民共和国药典》（1977 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[9] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[10] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 山药》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

山药，中药材名。本品为薯蓣科植物薯蓣的干燥根茎。11～12月采挖，切去根头，洗净泥土，用竹刀刮去外皮，晒干或烘干，即为毛山药。选择粗大的毛山药，用清水浸匀，再加微热，并用棉被盖好，保持湿润闷透，然后放在木板上搓揉成圆柱状，将两头切齐，晒干打光，即为光山药。结合中山实际情况，制定《香山之品 山药》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 山药》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 山药》团体标准。

《香山之品 山药》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 山药》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB52/T 464《山药》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB52/T 464《山药》。
理化指标	采纳DB52/T 464《山药》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物内有害物质规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标2项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标48项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 山药》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的

宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 11.120.10
CCS C 23

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　山药

Zhongshan quality food-Yam

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 5
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 山药

1 范围

本文件规定了香山之品山药的要求、试验方法。

本文件适用于山药。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

DB52/T 464 山药

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

DB52/T 464界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 毛山药

切去根头，洗净泥土，用竹刀刮去外皮，晒干或烘干，即为毛山药。

3.2 光山药

选择粗大的毛山药，用清水浸匀，再加微热，并用棉被盖好，保持湿润闷透，然后放在木板上搓揉成圆柱状，将两头切齐，晒干打光，即为光山药。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	品种	
	毛山药	光山药
色泽	表面淡黄色或黄白色	表面白色或淡黄色
形状	圆柱形,弯曲而稍扁，有明显的纵沟，纵皱纹、须根痕，不易折断	条干笔直，两端齐平，光滑，圆润，坚实，不易折断
气味	气微,无异味	气微,无异味
口感	味甘微酸，嚼之发粘	味甘微硬,嚼之发粘
质地	断面白色,颗粒状,粉生，无凹陷	断面白色，颗粒状，微凹陷,粉性足

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，%	≤	84
粗纤维，%	≤	0.6
碳水化合物，%	≤	8.0
灰分，%	≤	0.6

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
涕灭威	0.1	GB 2763	——
敌草快	0.05	GB 2763	——
二氰蒽醌	1	GB 2763	——
吡唑醚菌酯	0.2	GB 2763	——
咪鲜胺	0.3	GB 2763	——
氰戊菊酯	0.05	GB 2763	——
氟氰戊菊酯	0.05	GB 2763	——
马拉硫磷	0.5	GB 2763	——
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
代森锰锌	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
2,4-滴	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙酰甲胺磷	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

百菌清	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基毒死蜱	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
倍硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
馬拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴甲烷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯丹	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
六六六	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

山药的成熟度、根形、清洁、腐烂、病虫害、机械伤等感官要求用目测法检测。异味用嗅的方法检测。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 粗纤维

按GB/T 5009.10规定执行。。

5.3.3 灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.2 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.4 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

按 GB 2763、GB 2763.1、GB/T 20769 规定执行。

5.7 兽药残留检验

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 《中华人民共和国药典》（2020 年版）
[2] 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〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[9] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[10] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 玉竹》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

玉竹性味甘，微寒。归肺、胃经。柔润甘补，平而少偏。入肺经，能滋肺阴而润肺止咳，入胃经，能养胃阴而生津止渴。古名“威鞋”，不滋腻敛邪，与解表药同用，可收滋阴解表之功，具有养阴润燥，生津止渴的功能。结合中山实际情况，制定《香山之品 五桂山红茶》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 玉竹》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品玉竹应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 玉竹》团体标准。

《香山之品 玉竹》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 玉竹》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品

中 41 种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用《中华人民共和国药典》（2020 年版）中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳《中华人民共和国药典》（2020 年版）。
理化指标	采纳《中华人民共和国药典》（2020 年版）。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 1 项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 玉竹》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 11.120.10
CCS C 23

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　玉竹

Zhongshan quality food-Polygonati Odorati Rhizoma

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 生产加工过程的卫生要求 3
6 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 玉竹

1 范围

本文件规定了香山之品玉竹的要求、试验方法。

本文件适用于玉竹。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	表面黄白色或淡黄棕色，半透明
形态	呈长圆柱形，略扁，少有分枝
滋味、气味	气微，味甘
状态	无腐烂、异味、萎蔫，基本无病虫害、冻害、冷害，无明显机械损伤

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	16.0
总灰分，%	≤	3.0

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.05	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

目测，经专业处理后口尝。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.2 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.4 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.7 微生物检验

按GB 14881规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 《中华人民共和国药典》（2020 年版）
[2] 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〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 桂圆干》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

桂圆干，龙眼又称桂圆，我国西南部至东南部栽培很广，以福建最盛，广东次之；云南及广东、广西南部亦见野生或半野生于疏林中。亚洲南部和东南部也常有栽培。富含糖分和多种维生素，具补心益脾、养血安神等功效。龙眼加工成桂圆干，历来被人们视为珍贵补品。结合中山实际情况，制定《香山之品 桂圆干》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 桂圆干》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品桂圆干应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 桂圆干》团体标准。

《香山之品 桂圆干》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 桂圆干》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于NY/T 1041《绿色食品 干果》、DBS 45/008《食品安全地方标准 桂圆肉》、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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 1041《绿色食品 干果》、DBS 45/008《食品安全地方标准 桂圆肉》。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 1041《绿色食品 干果》、DBS 45/008《食品安全地方标准 桂圆肉》。
理化	采纳DBS 45/008《食品安全地方标准 桂圆肉》。
真菌毒素限量	采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求、采纳《香港食物内有害物质规例》（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳NY/T 1041《绿色食品 干果》指标要求。
食品添加剂使用量	部分采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港《食物内防腐剂规则》（第132BD章）独有指标2项，采纳香港食物内防腐剂规例（第132BD章）较GB 2760或相关公告严格的指标1项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 桂圆干》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.10
CCS X 24

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　桂圆干

Zhongshan quality food-Dried longan

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 桂圆干

1 范围

本文件规定了香山之品桂圆干的要求、试验方法。

本文件适用于以鲜龙眼果为原料，经除壳、去核、取肉、干制等工艺制成的果肉产品。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
GB/T 31735 龙眼
NY/T 1041 绿色食品 干果
DBS 45/008 食品安全地方标准 桂圆肉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.1.2 龙眼应符合 GB/T 31735 的规定。
4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	外观完整，囊状或片状，无破损，无虫蛀，无霉变。
色泽	果肉呈黄亮棕色或深棕色，有光泽，色泽均匀。
气味和滋味	具有甜香味，无焦苦味，无酸味等异味。
组织状态	干爽，柔韧适度。
杂质	无肉眼可见的外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分,%	≤	25.0
总酸(以柠檬酸计),%	≤	1.5
总糖(以葡萄糖计),%	≤	65.0

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合NY/T 1041和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
展青霉素	50.0	GB 2761	——

4.4.2 污染物限量

应符合NY/T 1041和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以Pb计）	0.5	GB 2762	——

4.4.3 微生物指标

应符合NY/T 1041的规定。

4.5 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告、NY/T 1041和表6的规定。

表5 食品添加剂限量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
二氧化硫	1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	严于GB 2760
乙二胺四乙酸二钠	0.265	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
苯甲酸	0.8	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求

4.6 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样规则

按GB/T 30642规定执行。

5.3 感官检验

按NY/T 1041和DBS 45/008规定执行。

5.4 理化检验

5.4.1 水分含量

按GB 5009.3规定执行。

5.4.2 总酸含量

按GB/T 12456规定执行。

5.4.3 总糖含量

按GB 5009.7和GB 5009.8规定执行。

5.5 真菌毒素检验

5.5.1 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

5.5.2 展青霉素

按GB 5009.185规定执行。

5.5.3 其他

按NY/T 1041规定执行。

5.6 污染物检验

5.6.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.6.2 其他

按NY/T 1041规定执行。

5.7 微生物检验

按NY/T 1041规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 白羽乌鸡》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

白羽乌鸡又名白毛乌骨鸡。全身羽毛洁白，喙、趾、肉、骨、皮呈黑色，冠髯呈绛色,耳垂雀绿色，有平羽、反羽两种。经中国科学院遗传研究所鉴定，该鸡具有独特血型，得到国家育种委员会考察组的肯定，被载入《中国畜牧区划》和《全国优良畜禽品种志》。经中国农科院畜牧研究所生化分析，白羽乌鸡含有赖氨酸等8种人体必需的氨基酸。结合中山实际情况，制定《香山之品 白羽乌鸡》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 白羽乌鸡》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品白羽乌鸡应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 白羽乌鸡》团体标准。

《香山之品 白羽乌鸡》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 白羽乌鸡》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB5115/T 64《地理标志产品质量要求 兴文山地乌骨鸡》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB42/ 357《郧阳白羽乌鸡》。
理化指标	采纳DB42/ 357《郧阳白羽乌鸡》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标1项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标44项。
兽药残留限量	部分采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》严格的指标4项，采纳香港

	食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 25 项。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 白羽乌鸡》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.20
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　白羽乌鸡

Zhongshan quality food-Yanjin White feather black chicken

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 要求 2
5 试验方法 7
参考文献 11

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 白羽乌鸡

1 范围

本文件规定了香山之品白羽乌鸡的要求、试验方法。

本文件适用于白羽乌鸡。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定

GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定

GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 19650 动物肌肉中478种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20762 畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20772 动物肌肉中461种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21315　动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定　高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21329　动物源性食品中庆大霉素残留量检验方法　酶联免疫法

GB/T 21330　动物源性食品中链霉素残留量测定方法　酶联免疫法

GB 23200.5　食品安全国家标准　除草剂残留量检测方法　第5部分：液相色谱-质谱/质谱法　测定　食品中硫代氨基甲酸酯类除草剂残留量

GB 23200.43　食品安全国家标准　粮谷及油籽中二氯喹啉酸残留量的测定　气相色谱法

GB 23200.75　食品安全国家标准　食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76　食品安全国家标准　食品中氟苯虫酰胺残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.91　食品安全国家标准　动物源性食品中9种有机磷农药残留量的测定　气相色谱法

GB 29685　食品安全国家标准　动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素残留的测定　气相色谱-质谱法

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB/T 31660.5　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 1923　进出口食品中草甘膦残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3032　出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5142　进出口动物源性食品中粘菌素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 5219　出口食品中氨氯吡啶酸、氯氨吡啶酸残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
体型	小而紧凑，体重较轻，属于小型鸡种，头部大小适中，喙短弯有力，呈乌色，略透明。
羽毛	通体羽毛洁白，呈片羽，有光泽，翼羽发达，尾羽上翘，善飞翔。
鸡冠、鸡耳	单冠直立，具 5 至 7 个冠齿，冠、肉及颜面均为乌黑色，青年鸡耳叶颜色星天兰色，成鸡为乌黑色。

表 1　感官要求（续）

项目	指标
胫、趾	胫部无胫羽，脚趾四个，均为乌黑色。
皮、骨、肉	全身皮肤乌黑色，胸肌、腿肌纤维颜色较浅，骨膜乌黑色，骨质、骨髓颜色较浅。

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目			指标
基本指标	粗脂肪，%	≤	4.69
	粗蛋白，%	≥	25.74
	胆固醇/（mg/100g）	≤	681.3
氨基酸	甘氨酸，%	≥	4.00
	谷氨酸，%	≥	1.06
	天冬氨酸，%	≥	2.31
	苏氨酸，%	≥	1.07
	丝氨酸，%	≥	0.93
	丙氨酸，%	≥	1.47
	胱氨酸，%	≥	0.15
	缬氨酸，%	≥	1.06
	蛋氨酸，%	≥	0.70
	异亮氨酸，%	≥	1.10
	亮氨酸，%	≥	2.07
	酪氨酸，%	≥	0.85
	苯丙氨酸，%	≥	0.77
	赖氨酸，%	≥	2.34
	组氨酸，%	≥	0.96
	精氨酸，%	≥	1.65
	脯氨酸，%	≥	0.83
	肌苷酸，%	≥	0.11
	鸟苷酸/（mg/100g）	≤	71.4
维生素	维生素 A/（mg/100g）	≤	0.05
	维生素 D/（mg/100g）	≤	0.01
	维生素 E/（mg/100g）	≤	0.54
	维生素 B1/（mg/100g）	≤	1.53
	维生素 B2/（mg/100g）	≤	6.29

表 2　理化指标（续）

项目			指标
微量元素	钾，%	≥	0.22
	钾，%	≥	0.22
	钠，%	≥	0.12
	钙/（mg/100g）	≤	410
	磷，%	≥	0.23
	铁/（mg/100g）	≤	13.4
	锌/（mg/100g）	≤	12.0
	硒/（mg/100g）	≤	0.05

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　表染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰脲	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙酰甲胺磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
恶唑菌酮	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯哒嗪钾	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
腈苯唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵[a]	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威[a]	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
亚砜磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
增效醚[a]	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆（甲酯）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
[a]以脂肪中的残留量计。			

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
林可霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
多粘菌素 E	150	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氟甲喹	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
庆大霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
噁喹酸	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
大观霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
泰乐菌素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

表 6　兽药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
丹奴氟沙星	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
強力霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
英氟沙星	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃他酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃唑酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉氟沙星	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.5　其它安全指标

应符合表8的规定。

表 8　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按DB42/ 357规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 粗脂肪

按GB/T 5009.6规定执行。

5.3.2 粗蛋白

按 GB 5009.5 规定执行。

5.3.3 胆固醇

按 GB/T 5009.128 规定执行。

5.3.4 氨基酸

按GB/T 5009.124规定执行。

5.3.5 维生素 A、D、E

按GB 5009.82规定执行。

5.3.6 维生素 B1

按GB 5009.84规定执行

5.3.7 维生素 B2

按GB 5009.85规定执行。

5.3.8 钾、钠

按GB 5009.91规定执行。

5.3.9 钙

按GB 5009.92规定执行。

5.3.10 磷

按GB 5009.87规定执行。

5.3.11 铁

按GB 5009.90规定执行

5.3.12 锌

按GB 5009.14规定执行。

5.3.13 硒

按GB 5009.93规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.2 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.3 草甘膦

按SN/T 1923规定执行。

5.6.4 氨氯吡啶酸

按SN/T 5219规定执行。

5.6.5 二氯喹啉酸

按GB 23200.43规定执行。

5.6.6 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.5规定执行。

5.6.7 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.91、GB/T 20772、GB/T 19650规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

5.7.2 多粘菌素E

按SN/T 5142规定执行。

5.7.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

5.7.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

5.7.5 交沙霉素、泰乐菌素

按GB/T 20762规定执行。

5.7.6 链霉素

按GB/T 21330规定执行。

5.7.7 双氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.8 庆大霉素

按GB/T 21329规定执行。

5.7.9 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 微生物检验

按GB 16869规定执行。

5.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 腐乳》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

腐乳又称豆腐乳，是我国独创的调味品，在东南亚地区同样存在，有多种品种，它既可单独食用，也可用来烹调风味独特的菜肴。其性平，味甘，所含成份与豆腐相近。具有开胃消食调中功效。结合中山实际情况，制定《香山之品 腐乳》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 腐乳》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品腐乳应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 腐乳》团体标准。

《香山之品 腐乳》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改

完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 腐乳》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SB/T 10170《腐乳》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 SB/T 10170《腐乳》。
理化指标	采纳 SB/T 10170《腐乳》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》指标要求。
食品添加剂使用量	部分采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 腐乳》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的

宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B23

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　腐乳

Zhongshan quality food-Fermented bean curb

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 腐乳

1 范围

本文件规定了香山之品腐乳的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以大豆为主要原料，经加工磨浆、制坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

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 1352 大豆
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
GB/T 317 白砂糖
GB/T 13662 黄酒
SB/T 10170 腐乳
SN/T 3032 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

SB/T 10170界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 主要原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
4.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
4.1.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。
4.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
4.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
4.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.8 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标			
	红腐乳	白腐乳	青腐乳	酱腐乳
色泽	表面呈鲜红色或枣红色，断面呈杏黄色或酱红色	呈乳黄色或黄褐色，表里色泽基本一致	呈豆青色，表里色泽基本一致	呈酱褐色或棕褐色，表里色泽基本一致
滋味、气味	滋味鲜美。咸淡适口，有臭味，但口感醇厚，风味独特	味道鲜美奇香，咸淡适口，有醇厚香味，无异味	滋味鲜美，咸淡适口，有臭味，但口感醇厚，风味独特	味道鲜美奇香，咸淡适口，有醇厚香味，无异味
组织形态	块形整齐，质地细腻			
杂质	无外来可见杂质			

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标			
		红腐乳	白腐乳	青腐乳	酱腐乳
水分，%	≤	72.0	75.0	75.0	67.0
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.42	0.35	0.60	0.50
水溶性蛋白质，g/100g	≥	3.20	3.20	4.50	5.0
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	1.30	1.30	1.30	2.50
食盐（以氯化钠计），g/100g	≥	6.5			

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	——

4.4.3 微生物指标

应符合GB 2712的规定。

4.4.1 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.4.2 其它安全指标

应符合表5的规定。

表 5 其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按SB/T 10170规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.3.3 水溶性蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

5.3.4 总酸

按GB 12456规定执行。

5.3.5 食盐

按GB 5009.44规定执行。

5.4 真菌毒素检验

5.4.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

5.4.2 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.6 微生物检验

按GB 2712规定执行。

5.7 其他安全指标检验

三聚氰胺按 SN/T 3032 规定执行。

5.8 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 豆豉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

豆豉，是中国传统特色发酵豆制品调味料，古代称为“幽菽”，也叫“嗜”。最早的记载见于汉代刘熙《释名·释饮食》一书中，誉豆豉为“五味调和，需之而成”。公元2至5世纪的《食经》一书中还有“作豉法”的记载。古人不但把豆豉用于调味，而且用于入药，对它极为看重，《汉书》、《史记》、《齐民要术》、《本草纲目》，都有此记载，其制作历史可以追溯到先秦时期。结合中山实际情况，制定《香山之品 豆豉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 豆豉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品豆豉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 豆豉》

团体标准。

《香山之品 豆豉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 豆豉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、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》等食品安全国家标准要

求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 42464《豆豉质量通则》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB/T 42464《豆豉质量通则》
理化指标	采纳 GB/T 42464《豆豉质量通则》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》指标要求。
食品添加剂使用量	部分采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 3 项。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 豆豉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B23

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　豆豉

Zhongshan quality food-Lobster sauce

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 豆豉

1 范围

本文件规定了香山之品豆豉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以大豆为原料，经蒸煮、制曲、发酵、酿制而成的呈干态、半干态或稀态颗粒状的制品。

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 1352 大豆
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 42464 豆豉质量通则
SN/T 3032 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 42464界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 主要原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
4.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.5 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标		
	干态豆豉	半干态豆豉	稀态豆豉
色泽	黑褐色、棕褐色、浅红褐色或淡黄色，油润光亮，色泽均匀		
香气	豉香及辅料香		
滋味	味鲜，咸淡可口		
体态	干态粒状或瓣状，无肉眼可见外来杂质	半干态粒状或瓣状，无肉眼可见外来杂质	稀态，间有豆豉颗粒及其他辅料颗粒，无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	干态豆豉	半干态豆豉	稀态豆豉
水分，g/100g	≤35.0	＞35.0～50.0	＞50.0～70.0
氨基酸态氮（以氮计），g/100g ≥	0.80	0.30	0.25
氯化物（以 NaCl 计）[a]，g/100g ≤	15.0		
[a] 与 1.00mL 硝酸银标准滴定溶液[c(AgNO3)=1.000mol/L]相当的氯化钠（NaCl）的质量为 0.0585，单位为克（g）。			

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以Pb计）	0.3	GB 2762	——

4.4.3 微生物指标

应符合GB 2712的规定。

4.4.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告和表5的规定。

表5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
苯甲酸	2	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
对羟基苯甲酸乙酯	0.25	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
对羟基苯甲酸甲酯	0.25	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求

4.4.5 其他安全指标

应符合表6的规定。

表6 其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB/T 42464规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.3.3 氯化物

按GB 5009.44规定执行。

5.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.6 微生物检验

按GB 2712规定执行。

5.7 其他安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.8 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 水果脆》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

水果脆是近年来研究开发的一种果蔬风味食品，由于其保持了原水果等的色、香、味并有松脆的口感、低脂肪、低热量、高纤维，富含维生素和多种矿物质，不含人工合成添加剂，同时减少天然色素与芳香物质的损失，抑制微生物和酶的有害作用，充分保持水果原有的色泽与香味。食之味美，风味各异，酥脆可口，老少皆宜，被食品界誉为"二十一世纪的天然食品"和"太空食品"。结合中山实际情况，制定《香山之品 水果脆》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 水果脆》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品水果脆应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 水果

脆》团体标准。

《香山之品 水果脆》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 水果脆》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 435《绿色食品 水果、蔬菜脆片》指标要求。
理化指标	采纳NY/T 435《绿色食品 水果、蔬菜脆片》指标要求。
真菌毒素限量	部分采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量指标要求。
微生物限量	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。
食品添加剂限量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 水果脆》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　水果脆

Zhongshan quality food-Fruit crisp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　生产加工过程的卫生要求 3
6　试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 水果脆

1 范围

本文件规定了香山之品水果脆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于水果脆。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

NY/T 435 绿色食品 水果、蔬菜脆片

SN/T 2360 进出口食品添加剂检验规程（SN/T 2360.1-2009~SN/T 2360.25-2009）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果应符合相应的绿色食品标准的要求。
4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
4.1.3 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.4 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
4.1.5 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	色泽均匀，具有该水果加工后应有的正常色泽。
滋味	无异味，口感酥脆。
组织形态	块状、片状、条状，各种形态应基本完好,厚薄均匀。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		油炸型	非油炸型
脂肪，%	≤	20.0	5.0
筛下物，%	≤	5.0	
水分，%	≤	5.0	

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
展青霉素	50	GB 2761	——

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	——

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.4.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告的规定。

4.4.5　微生物指标

应符合表6的规定。

表 5　微生物限量

项目	限量值 cfu/g（ml）	来源	说明
沙门氏菌	0	GB 29921	——
金黄色葡萄球菌	100	GB 29921	——
单核细胞增生李斯特氏菌[b]	0	GB 29921	——
致泻大肠埃希氏菌[b]	0	GB 29921	——
注：[b]仅适用于去皮或预切的水果。			

4.4.1　食品添加剂使用量

应符合GB 2760相关公告的规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按NY/T 435规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.3.2 筛下物

按GB/T 23787规定执行。

6.3.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.4.2 展青霉素

按GB 5009.185规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.6 污染物检验

6.6.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.7 兽药残留检验

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 微生物检验

6.8.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

6.8.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

6.8.3 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定执行。

6.8.4 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定执行。

6.9 食品添加剂检验

按SN/T 2360规定执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 蔬菜脆》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

蔬菜脆是近年来研究开发的一种果蔬风味食品，由于其保持了原蔬菜的色、香、味并有松脆的口感、低脂肪、低热量、高纤维，富含维生素和多种矿物质，不含人工合成添加剂，同时减少天然色素与芳香物质的损失，抑制微生物和酶的有害作用，充分保持蔬菜原有的色泽与香味。食之味道鲜美，风味各异，酥脆可口，老少皆宜，被食品界誉为"二十一世纪的天然食品"和"太空食品"。结合中山实际情况，制定《香山之品 蔬菜脆》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 蔬菜脆》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品蔬菜脆应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 蔬菜

脆》团体标准。

《香山之品 蔬菜脆》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 蔬菜脆》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 435《绿色食品 水果、蔬菜脆片》指标要求。
理化指标	采纳NY/T 435《绿色食品 水果、蔬菜脆片》指标要求。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量指标要求。
微生物限量	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。
食品添加剂限量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 蔬菜脆》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　蔬菜脆

Zhongshan quality food-Vegetable crisp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 3
6　试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 蔬菜脆

1 范围

本文件规定了香山之品蔬菜脆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于蔬菜脆。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

NY/T 435 绿色食品 水果、蔬菜脆片

SN/T 2360 进出口食品添加剂检验规程（SN/T 2360.1-2009~SN/T 2360.25-2009）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜应符合相应的绿色食品标准的要求。
4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
4.1.3 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.4 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
4.1.5 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	色泽均匀，具有该蔬菜加工后应有的正常色泽。
滋味	无异味，口感酥脆。
组织形态	块状、片状、条状，各种形态应基本完好,厚薄均匀。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		油炸型	非油炸型
脂肪，%	≤	20.0	5.0
筛下物，%	≤	5.0	
水分，%	≤	5.0	

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	——

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告的规定。

4.4.5 微生物指标

应符合表6的规定。

表 5 微生物限量

项目	限量值 cfu/g（ml）	来源	说明
沙门氏菌	0	GB 29921	——
金黄色葡萄球菌	100	GB 29921	——
单核细胞增生李斯特氏菌[b]	0	GB 29921	——
致泻大肠埃希氏菌[b]	0	GB 29921	——
注：[b]仅适用于去皮或预切的蔬菜。			

4.4.1 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按NY/T 435规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.3.2 筛下物

按GB/T 23787规定执行。

6.3.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.6 污染物检验

6.6.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.7 兽药残留检验

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 微生物检验

6.8.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

6.8.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

6.8.3 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定执行。

6.8.4 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定执行。

6.9 食品添加剂检验

按SN/T 2360规定执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 食用菌脆》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

食用菌脆是近年来研究开发的一种风味食品，由于其保持了原食用菌的色、香、味并有松脆的口感、低脂肪、低热量、高纤维，富含维生素和多种矿物质，不含人工合成添加剂，同时减少天然色素与芳香物质的损失，抑制微生物和酶的有害作用，充分保持食用菌原有的色泽与香味。食之味道鲜美，风味各异，酥脆可口，老少皆宜，被食品界誉为"二十一世纪的天然食品"和"太空食品"。结合中山实际情况，制定《香山之品 食用菌脆》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 食用菌脆》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品食用菌脆应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 食用

菌脆》团体标准。

《香山之品 食用菌脆》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 食用菌脆》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 435《绿色食品 水果、食用菌脆片》指标要求。
理化指标	采纳NY/T 435《绿色食品 水果、食用菌脆片》指标要求。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量指标要求。
微生物限量	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。
食品添加剂限量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 食用菌脆》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　食用菌脆

Zhongshan quality food-Edible mushrooms are brittle

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 食用菌脆

1 范围

本文件规定了香山之品食用菌脆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用菌脆。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
NY/T 435 绿色食品 水果、蔬菜脆片
SN/T 2360 进出口食品添加剂检验规程（SN/T 2360.1-2009~SN/T 2360.25-2009）
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌应符合相应的绿色食品标准的要求。
4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
4.1.3 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.4 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
4.1.5 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	色泽均匀，具有该食用菌加工后应有的正常色泽。
滋味	无异味，口感酥脆。
组织形态	块状，形态应基本完好。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		油炸型	非油炸型
脂肪，%	≤	20.0	5.0
筛下物，%	≤	5.0	
水分，%	≤	5.0	

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基汞[c](以 Hg 计)	0.1	GB 2762	——
无机砷[b](以 As 计)	0.5	GB 2762	——
镉[a]（以 Cd 计）	0.2	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——

注：

[a]香菇的镉（以 Cd 计）限量值 0.5mg/kg。

[b]对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[c]对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则,需测定甲基汞含量再作判定。

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告的规定。

4.4.5 微生物指标

应符合表6的规定。

表 5 微生物限量

项目	限量值 cfu/g（ml）	来源	说明
沙门氏菌	0	GB 29921	——
金黄色葡萄球菌	100	GB 29921	——
单核细胞增生李斯特氏菌[b]	0	GB 29921	——
致泻大肠埃希氏菌[b]	0	GB 29921	——

注：[b]仅适用于去皮或预切的蔬菜。

4.4.1 食品添加剂使用量

应符合GB 2760相关公告的规定。

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按NY/T 435规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.3.2 筛下物

按GB/T 23787规定执行。

6.3.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.6 污染物检验

6.6.1 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.6.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.6.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.6.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.7 兽药残留检验

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 微生物检验

6.8.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

6.8.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

6.8.3 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定执行。

6.8.4 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定执行。

6.9 食品添加剂检验

按SN/T 2360规定执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 食用盐》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

食用盐是指从海水、地下岩（矿）盐沉积物、天然卤（咸）水获得的以氯化钠为主要成分的经过加工的食用盐，不包括低钠盐。食用盐的主要成分是氯化钠，同时含有少量水分和杂质及其他铁、磷、碘等元素。民以食为天，味以盐为首，盐——氯化钠，给“舌尖上的中国”赋予了味觉盛宴上的基础底味，是人体组织中的一种基本成分，保证人们正常生理、生化活动上起着重要作用。结合中山实际情况，制定《香山之品 食用盐》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 食用盐》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品花椒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 食用

盐》团体标准。

《香山之品 食用盐》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 食用盐》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 30391 食用盐中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 30391《食用盐》。
理化指标	采纳GB/T 30391《食用盐》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
微生物限量	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。
食品添加剂	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 食用盐》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　食用盐

Zhongshan quality food-Edible salt

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 食用盐

1 范围

本文件适用于食用盐。

本文件规定了香山之品食用盐果实的要求、试验方法。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 14376 水质 偏二甲基肼的测定 氨基亚铁氰化钠分光光度法
GB 26878 食品安全国家标准 食用盐碘含量
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30391 食用盐
QB/T 5683 食用盐中硅酸钙的测定
QB/T 5684 食用盐中二氧化硅的测定
QB/T 5776 食用盐中抗结剂柠檬酸铁铵的测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	白色。
滋味、气味	味咸，无异味。
状态	结晶体，无正常视力可见外来异物。

4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
氯化钠[a]（g/100g），%	≥	97.0
氯化钾[b]（质量分数），%		10～35
碘[c]（以 I 记）/（mg/kg），%	＜	5.0
钡（以 Ba 记）/（mg/kg），%	≤	15.0
注： [a]不适用于低钠盐。 [b]仅适用于低钠盐。 [c]强化碘的食用盐碘含量应符合 GB 26878 的规定。		

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762
总砷	0.5	GB 2762
镉	0.5	GB 2762
汞	0.1	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1规定。

4.3.4　微生物指标

应符合表5的规定。

表 5　微生物限量

项目	采样方案及限量（25g 进行检验）				来源
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	——	GB 29921
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 29921

4.4　食品添加剂

应符合GB 2760、相关公告和表6的规定。

表 6　食品添加剂限量

项目	限量值 g/kg	来源
二氧化硅	20.0	GB 2760
硅酸钙	按需使用	GB 2760
柠檬酸铁铵	0.5	GB 2760
亚铁氰化钠	0.1	GB 2760

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB 2721规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 氯化钠

按GB 5009.42规定执行。

5.3.2 氯化钾

按GB 5009.42规定执行。

5.3.3 碘

按GB 5009.42规定执行。

5.3.4 钡

按GB 5009.42规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.4 汞

按GB 5009.17规定执行。

5.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 微生物检验

5.7.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

5.7.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

5.8 食品添加剂

5.8.1 二氧化硅

按QB/T 5684规定执行。

5.8.2 硅酸钙

按QB/T 5683规定执行。

5.8.3 柠檬酸铁铵

按QB/T 5776规定执行。

5.8.4 亚铁氰化钠

按GB/T 14376规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 食醋》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

中国酿造醋有两千多年的悠久历史，品种繁多，据有文献记载的酿醋历史在三千年以上。由于酿造的地理环境、原料与工艺不同，也就出现许多不同地区及不同风味的食醋。结合中山实际情况，制定《香山之品 食醋》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 食醋》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品食醋应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 食醋》团体标准。

《香山之品 食醋》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改

完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 食醋》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2719《食品安全国家标准 食醋》、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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 18187《酿造食醋》、NY/T 900

《绿色食品 发酵调味品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 18187《酿造食醋》。
理化指标	采纳 GB/T 18187《酿造食醋》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2719《食品安全国家标准 食醋》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2719《食品安全国家标准 食醋》和 NY/T 900《绿色食品 发酵调味品》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 2719《食品安全国家标准 食醋》，NY/T 900《绿色食品 发酵调味品》和 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2719《食品安全国家标准 食醋》和 NY/T 900《绿色食品 发酵调味品》指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有要求 1 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 食醋》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的

宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67 220 20
CCS X69

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　食醋

Zhongshan quality food-Vinegar

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 食醋

1 范围

本文件规定了香山之品食醋的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以粮食、糖类、水果、酒精等为原料生产的食醋。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8954 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
GB/T 5461 食用盐
GB/T 18187 酿造食醋
NY/T 900 绿色食品 发酵调味品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 18187界定的术语、定义和产品分类适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
4.1.2 粮食应符合 GB 2715 的规定。
4.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
4.1.4 酿造用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
4.1.6 糖类应符合相应的国家标准或行业标准的规定。
4.1.7 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	
	固态发酵食醋	液态发酵食醋
色泽	琥珀色或红棕色	深红色或颜色较浅，色泽清透
香气	醇香浓厚，酸味协调，有醋酸香味	酸味协调，有醋酸香味
滋味	酸味柔和。回味绵长，无异味	酸味柔和，无异味
体态	澄清	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	固态发酵食醋	液态发酵食醋
总酸，g/100mL ≥	3.50	
不挥发酸（以乳酸计），g/100mL ≥	0.50	-
可溶性无盐固形物，g/100mL ≥	1.00	0.50
[a] 以酒精为原料的液态发酵食醋不要求可溶性无盐固形物		

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2719和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合GB 2719和NY/T 900的规定。

4.4.3 微生物指标

应符合GB 2719、NY/T 900和表5的规定。

表5 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）				来源	说明
	n	c	m	M		
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g(mL)	1000MPN/g(mL)	GB 29921	——

4.4.1 食品添加剂使用量

应符合GB 2719、NY/T 900和表6的规定。

表6 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
二氧化硫	0.1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8954和GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB/T 18187规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 可溶性无盐固形物

按GB/T 18187规定执行。

5.3.2 总酸

按GB 12456规定执行。

5.3.3 不挥发酸（以乳酸计）

按GB/T 18187规定执行。

5.4 真菌毒素检验

5.4.1 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

5.4.2 其他

按GB 2719规定执行。

5.5 污染物检验

按GB 2719和NY/T 900规定执行。

5.6 微生物检验

5.6.1 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定执行。

5.6.2 其他

按GB 2719和NY/T 900规定执行

5.7 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 酱油》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

酱油，是中国传统的液体调味品。制作时用粮食作物，加入水、食盐经酿造而成。其色泽呈红褐色，有独特酱香，滋味鲜美，能促进食欲。结合中山实际情况，制定《香山之品 酱油》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 酱油》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品酱油应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 酱油》团体标准。

《香山之品 酱油》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 酱油》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2717《食品安全国家标准 酱油》、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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 18186《酿造酱油》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 18186《酿造酱油》。
理化指标	采纳 GB/T 18186《酿造酱油》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 酱油》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220
CCS X 66

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　酱油

Zhongshan quality food-Soy sauce

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 酱油

1 范围

本文件规定了香山之品酱油的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以大豆、小麦或麸皮等为原料，加入水、食盐酿造而成的液体调味品。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8953 食品安全国家标准 酱油生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 18186 界定的术语和定义适用于本文件

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
4.1.2 大豆、小麦等应符合 GB 2715 的规定。
4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.4 酿造用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.5 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求							
	高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）				低盐固态发酵酱油			
	特级	一级	二级	三级	特级	一级	二级	三级
色泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽		红褐色或浅红褐色		鲜艳的深红褐色，有光泽	红褐色或棕褐色，有光泽	红褐色或棕褐色	棕褐色
香气	浓郁的酱香及酯香气	较浓的酱香及酯香气	有酱香及酯香气		酱香浓郁，无不良气味	酱香较浓，无不良气味	有酱香，无不良气味	微有酱香，无不良气味
滋味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口		味鲜，咸、甜适口	鲜咸适口	味鲜美，醇厚，咸味适口	味鲜美，咸味适口	味较鲜，咸味适口	鲜咸适口
体态	澄清							

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标							
	高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）				低盐固态发酵酱油			
	特级	一级	二级	三级	特级	一级	二级	三级
可溶性无盐固形物，g/100ml ≥	15.00	13.00	10.00	8.00	20.00	18.00	15.00	10.00
全氮（以氮计），g/100ml ≥	1.50	1.30	1.00	0.70	1.60	1.40	1.20	0.80
氨基酸态氮（以氮计），g/100ml ≥	0.80	0.70	0.550	0.40	0.80	0.7	0.60	0.40

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2717的规定。

4.4.2 污染物限量

应符合GB 2717的规定。

4.4.3 微生物指标

应符合GB 2717的规定。

4.4.1 食品添加剂使用量

应符合GB 2717和相关公告的规定。

4.5 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8953和GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB/T 18186规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 可溶性无盐固形物

按GB/T 18186规定执行。

5.3.2 全氮

按GB/T 18186规定执行。

5.3.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.4 真菌毒素检验

按GB 2717规定执行。

5.5 污染物检验

按GB 2717规定执行。

5.6 微生物检验

按GB 2717规定执行。

5.7 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 调味料酒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

“料酒”是烹饪用酒的称呼，添加黄酒酿制，其酒精浓度低，含量在15%以下，而酯类含量高，富含氨基酸，在烹制菜肴中使用广泛，料酒的调味作用主要为去腥、增香。结合中山实际情况，制定《香山之品 调味料酒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 调味料酒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品调味料酒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 调味料酒》团体标准。

《香山之品 调味料酒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 调味料酒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 SB/T 10416《调味料酒》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 SB/T 10416《调味料酒》。
理化指标	采纳 SB/T 10416《调味料酒》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 调味料酒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系

列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 66

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　调味料酒

Zhongshan quality food-Seasoning wine

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 调味料酒

1 范围

本文件规定了香山之品调味料酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精成分为主体，添加食用盐（可加入植物香辛料），配置加工而成的液体调味品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
GB/T 5009.191 食品中氯丙醇含量的测定
NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
SB/T 10416 调味料酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
4.1.2 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
4.1.3 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
4.1.4 食用酒精应 GB 31640 符合的规定。
4.1.5 其他植物香辛料应符合 NY/T 901 的规定。
4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.7 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	色泽浅黄至红褐色，有光泽
香气	具有醉人的醇香，香气协调
滋味	滋味纯正、无异味
体态	清亮透明、允许有微量聚集物[2]
[a] 聚集物是指成品调味料酒在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
酒精度（20℃），%vol	≥	10.0
氨基酸态氮（以氮计），g/L	≥	0.2
总酸（以乳酸计），g/L	≤	5.0
食盐（以氯化钠计），g/L	≥	10.0

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
展青霉素	50.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762	——
3-氯-1,2-丙二醇	0.4	GB 2762	——
砷（以无机砷计）	0.1	GB 2762	——

4.4.3 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.1 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按SB/T 10416规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 酒精度

按GB 31640规定执行。

5.3.2 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.3.3 食盐

按GB 5009.42规定执行。

5.3.4 总酸

按GB 12456规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 展青霉素检验

按GB 5009.185规定执行。

5.6 污染物检验

5.6.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.6.2 3-氯-1,2-丙二醇

按GB/T 5009.191规定执行。

5.6.3 砷

按GB 5009.11规定执行。

5.7 微生物检验

按GB 29921规定执行

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 黄豆酱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黄豆酱又称大豆酱、豆酱，是中国传统的调味酱，起源于西汉，用黄豆炒熟磨碎后发酵而制成。黄酱有浓郁的酱香和酯香，咸甜适口，用于醮、焖、蒸、炒、拌等各种烹调方式，也可佐餐、净食等。结合中山实际情况，制定《香山之品 黄豆酱》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黄豆酱》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黄豆酱应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黄豆酱》团体标准。

《香山之品 黄豆酱》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黄豆酱》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 24399《黄豆酱》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 24399《黄豆酱》。
理化指标	采纳 GB/T 24399《黄豆酱》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黄豆酱》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列

的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 23

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　黄豆酱

Zhongshan quality food-Soybean paste

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 黄豆酱

1 范围

本文件规定了香山之品黄豆酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以黄豆为主要原料，经微生物发酵酿制的酱类。

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 1352 大豆
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 1355 小麦粉
GB/T 24399 黄豆酱
SN/T 3032 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
4.1.2 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
4.1.6 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	红褐色或棕褐色，有光泽
气味	有酱香和酯香，无不良气味
滋味	味鲜醇厚，咸甜适口，无苦、涩、焦糊及其他异味
体态	稀稠适度，允许有豆瓣颗粒，无异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，g/100g	≤	65.0
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.50

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	——

4.4.3 微生物指标

应符合表5的规定。

表 5 致病菌最高安全限量

项目	限量值 /g（mL）	来源	说明
金黄色葡萄球菌	1000	GB 29921	——

4.4.1 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.4.2 其它安全指标

应符合表6的规定。

表 6 其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

按GB/T 24399规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.4 真菌毒素检验

5.4.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

5.4.2 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.6 微生物检验

5.6.1 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

5.7 其它安全指标检验

三聚氰胺按 SN/T 3032 规定执行。

5.8 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 朗姆酒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

朗姆酒，是以甘蔗糖蜜为原料生产的一种蒸馏酒，也称为糖酒、兰姆酒、蓝姆酒。原产地在古巴，口感甜润、芬芳馥郁。朗姆酒是用甘蔗压出来的糖汁，经过发酵、蒸馏而成。含酒精38%～50%、酒液有琥珀色、棕色，也有无色的。结合中山实际情况，制定《香山之品 朗姆酒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 朗姆酒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品朗姆酒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 朗姆酒》团体标准。

《香山之品 朗姆酒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 朗姆酒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用QB/T 5333《朗姆酒》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳QB/T 5333《朗姆酒》。
理化指标	采纳QB/T 5333《朗姆酒》。
真菌毒素限量	采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2763.1《食品安全国家标准　食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》指标要求。
食品添加剂使用量	部分采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第132BD章）独有指标指标3项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 朗姆酒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.160.10
CCS X 61

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　朗姆酒

Zhongshan quality food-Rum

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 技术要求 2
5 生产加工过程的卫生要求 4
6 试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 朗姆酒

1 范围

本文件规定了香山之品朗姆酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于朗姆酒。

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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 10498 糖料甘蔗
GB/T 11856 白兰地
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
SN/T 3855 出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定
QB/T 2684 甘蔗糖蜜
QB/T 5333 朗姆酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

QB/T 5333界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。
4.1.2 甘蔗应符合GB/T 10498、GB 2762和GB 2763的规定
4.1.3 糖蜜应符合QB/T 2684的规定
4.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。
4.1.5 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
外观	清亮透明，无悬浮物，无沉淀
色泽	根据品种，分为无色，微黄色、琥珀色、金黄色和棕色
香气	具有甘蔗和/或橡木赋予的特有芳香气味
滋味、气味	醇和圆润，具有甘蔗和/或橡木赋予的特有芳香口味，口味纯正
风格	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标
酒精度[a]，(%vol)	≥	35.0
醛类，[g/L （100%vol 乙醇）]	≤	0.30
糠醛，[mg/L （100%vol 乙醇）]	≤	45.0
高级醇，g/L （100%vol 乙醇）]	≤	0.60
非酒精挥发物总量，[g/L（100%vol 乙醇）]	≥	0.10
[a] 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，风味朗姆酒酒精度应≥20.0%vol。		

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
展青霉素	50	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.4.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告的规定。

4.4.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告和表5的规定。

表 5　食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/L	来源	说明
焦糖色（加氨生产）	6.0	GB 2760	——
焦糖色（苛性硫酸盐）	6.0	GB 2760	——
焦糖色（普通法）	6.0	GB 2760	——
焦糖色（亚硫酸铵法）	6.0	GB 2760	——
山梨酸	0.4	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
二氧化硫	0.2	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
乙二胺四乙酸二钠	0.025	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求

4.5　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8951的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按QB/T 5333规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 酒精度

按GB 5009.225规定执行。

6.3.2 醛类

按GB/T 11856规定执行。

6.3.3 糠醛

按GB/T 11856规定执行。

6.3.4 高级醇

按GB/T 11856规定执行。

6.3.5 非酒精挥发物总量

按GB/T 11856规定执行。

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 展青霉素

按GB 5009.185规定执行。

6.4.2 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

铅按GB 5009.12规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.7 兽药残留检验

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、等规定执行。

6.8 食品添加剂检验

6.8.1 焦糖色

按GB 1886.64规定执行。

6.8.2 山梨酸

按GB 5009.28规定执行。

6.8.3 二氧化硫

按GB 5009.34规定执行。

6.8.4 乙二胺四乙酸二钠

按SN/T 3855规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 广式烧味》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

广式烧腊是一道广东省的名菜，广式烧腊一般分为烧味类、卤味类、腊味类三种:烧味类有烤乳猪、烧鹅、烧鸭、烧乳鸽、烧枚叉、烧排骨、烧鸡翅等20多个品种，其肠衣脆薄，色泽鲜艳，咸甜适中，美味可口，营养丰富，因而深受国内外食客的欢迎。结合中山实际情况，制定《香山之品 广式烧味》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 广式烧味》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品广式烧味应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 广式烧味》团体标准。

《香山之品 广式烧味》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 广式烧味》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
理化指标	采纳GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 广式烧味》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS X 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　广式烧味

Zhongshan quality food-Cantonese style braised flavor

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 3
6　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 广式烧味

1 范围

本文件规定了香山之品广式烧味的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于广式烧味。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21130　卷烟 烟气总粒相物中苯并[a]芘的测定

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB 29685　食品安全国家标准　动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素多残留的测定 气相色谱质谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱－串联质谱法

GB 31660.5　食品安全国家标准　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SB/T 10416　调味料酒

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　畜肉应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3　禽肉应符合 GB 16869 的规定。

4.1.4　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5　食用盐应符合 GB 5461 的规定。

4.1.6　酱油应符合 GB 2717 的规定。

4.1.7　白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

4.1.8　料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.9　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	金红光亮
滋味、气味	皮脆酥香，肉滑鲜美，骨软香浓，无异味
状态	肉体饱满、腹含卤汁油脂盈润，无正常视力可见外来异物

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762
N-二甲基亚硝胺	0.003	GB 2762
苯并[a]芘	0.005	GB 2762

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.3.5 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.3.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

6.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.4 污染物检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.4.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.4.6 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.4.7 苯并[a]芘

按GB/T 21130规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.6 兽药残留检验

6.6.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

6.6.2 喹诺酮类

按GB 31658.17、GB/T 20366规定执行。

6.6.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

6.6.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

6.6.5 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.7 微生物检验

按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 广式卤味》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

广式卤水和潮式卤水不同在于一个是白卤，另一个则是红卤，广式卤味因为是白卤，主要成分是盐和香料高汤，不放酱油，不放糖色，有的甚至连酒都不放，调味也基本很轻，所以味道最为清淡它最大的特点是突出食材本身的鲜味。结合中山实际情况，制定《香山之品 广式卤味》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 广式卤味》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品广式卤味应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 广式卤味》团体标准。

《香山之品 广式卤味》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 广式卤味》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
理化指标	采纳GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 广式卤味》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　广式卤味

Zhongshan quality food-Cantonese brine

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 广式卤味

1 范围

本文件规定了香山之品广式卤味的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于广式卤味。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869　鲜、冻禽产品

GB/T 20366　动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB 29685　食品安全国家标准　动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素多残留的测定 气相色谱质谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱－串联质谱法

GB 31660.5　食品安全国家标准　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 35883　冰糖

NY/T 1583　莲藕

SB/T 10416　调味料酒

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　畜肉应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3　禽肉应符合 GB 16869 的规定。

4.1.4　莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

4.1.5　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6　食用盐应符合 GB 5461 的规定。

4.1.7　酱油应符合 GB 2717 的规定。

4.1.8　白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

4.1.9　冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

4.1.10　味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.11　料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.12　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀
滋味、气味	具有产品应有的气味，咸淡适口，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标		
		畜肉类	禽肉类	畜禽内脏、杂类 a
蛋白质，g/100g	≥	20.0	15.0	8.0
水分，g/100g	≤	70.0		75.0
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	4.0		
a　包括畜、禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品。				

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762
	0.5（内脏）	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
	0.5（肝脏）	GB 2762

表4 （续）

	1.0（肾脏）	GB 2762
总汞（以Hg计）	0.05	GB 2762
总砷（以As计）	0.5	GB 2762
铬（以Cr计）	1.0	GB 2762
N-二甲基亚硝胺	0.003	GB 2762

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5 微生物指标

应符合GB 29921和GB 2726的规定。

4.4.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

6.3 理化检验

6.3.1 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.3.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.3 食盐

按GB 5009.42规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.6 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

6.7 兽药残留检验

6.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

6.7.2 喹诺酮类

按GB 31658.17、GB/T 20366规定执行。

6.7.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

6.7.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

6.7.5 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 微生物检验

按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30、GB 4789.6规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 广式月饼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

广式月饼是广东省汉族特色名点，起源于清光绪25年(1889年)广州城西的一家糕酥馆，即现在的"莲香楼" 。是目前流传最广的一种月饼，以皮薄、馅足、松软、香甜、上档次等特点。广式月饼品种繁多，主要分为莲蓉馅和杂馅两大类。其中，莲蓉馅乃是广州莲香楼所首创。种类代表有莲蓉月饼、五仁月饼、冬蓉月饼、豆沙月饼、水果月饼等。广式月饼闻名于世，最主要的还是在于它的选料和制作技艺无比精巧，其特点是皮薄松软、造型美观、图案精致、花纹清晰、不易破碎、包装讲究、携带方便，是人们在中秋节送礼的佳品，也是人们在中秋月圆之夜不可缺少的佳品。结合中山实际情况，制定《香山之品 广式月饼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 广式月饼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 广式月饼》团体标准。

《香山之品 广式月饼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 广式月饼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 19855《月饼》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 19855《月饼》。
理化指标	采纳GB/T 19855《月饼》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》。
食品添加剂使用量	部分采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第132BD章）独有指标6项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 广式月饼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS X 28

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　广式月饼

Zhongshan quality food-Cantonese moon cakes

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 5
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 广式月饼

1 范围

本文件规定了香山之品广式月饼的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于广式月饼。

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/T 19855 月饼
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 1355 小麦粉
GB/T 317 白砂糖
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 1532 花生
GB/T 20883 麦芽糖
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 10458 荞麦
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 18357 地理标志产品 宣威火腿
GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB/T 11761 芝麻
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
GB/T 21270 食品馅料

GB 7099　食品安全国家标准 糕点、面包
GB 29921　食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 23812　糕点生产及销售要求
GB/T 23780　糕点质量检验方法
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

GB/T 19855界定的术语和定义适用于本文件。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
4.1.2　小麦粉应符合GB 1355的规定。
4.1.3　白砂糖应符合GB 317和GB 13104的规定。
4.1.4　花生应符合GB/T 1532的规定。
4.1.5　麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
4.1.6　食用植物油应符合GB 2716的规定。
4.1.7　食用猪油应符合GB/T 8937的规定。
4.1.8　鲜蛋应符合GB 2749的规定。
4.1.9　咸蛋黄应符合GB 2749的规定。
4.1.10　食用菌应符合GB 7096的规定。
4.1.11　食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
4.1.12　荞麦应符合GB/T 10458的规定。
4.1.13　蜜饯应符合GB 14884的规定。
4.1.14　干果应符合GB 16325的规定。
4.1.15　坚果应符合GB 19300的规定。
4.1.16　宣威火腿应符合GB/T 18357的规定。
4.1.17　腌腊肉制品应符合GB 2730的规定。
4.1.18　芝麻应符合GB/T 11761的规定。
4.1.19　可食用花卉应符合NY 1506的规定。
4.1.20　月饼馅料应符合GB/T 21270和其他相关国家标准和行业标准的规定。
4.1.21　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目		指标
组织	蓉沙类	饼皮厚薄均匀，馅料细腻无僵粒，无夹生
	果仁类	饼皮厚薄均匀，果仁颗粒大小适宜，拌和均匀，无夹生
	水果类	饼皮厚薄均匀，馅芯有该品种应有的色泽，拌和均匀，无夹生
	蔬菜类	饼皮厚薄均匀，馅芯有该品种应有的色泽，拌和均匀，无夹生
	肉与肉制品类	饼皮厚薄均匀，肉与肉制品大小适中，拌和均匀，无夹生
	水产制品类	饼皮厚薄均匀，水产制品大小适中，拌和均匀，无夹生
	蛋黄类	饼皮厚薄均匀，蛋黄居中，无夹生
	冰皮类	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，馅芯细腻无僵粒，无夹生
	水晶皮类	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，无夹生
	奶酥皮类	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，无夹生
形态		外形饱满，轮廓分明，花纹清晰，不摊塌、无跑糖及露馅现象
色泽		具有该品种应有色泽
滋味与口感		饼皮绵软，具有该品种应有的风味，无异味
杂质		正常视力无可见杂质

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 1　理化指标

项目	蓉沙类	果仁类	果蔬类	肉与肉制品类	水产制品类	蛋黄类	水晶皮类	冰皮类	奶酥皮类
干燥失重，g/100g ≤	25	28	25	22	22	23	40	45	26
蛋白质，g/100g ≥	—	5	—	5	5	—	—	—	—
脂肪，g/100 ≤	24	35	23	35	35	30	18	22	30
总糖，g/100g ≤	50						40	45	40
馅料含量，g/100g ≥	65						30	50	50

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921和GB 7099的规定。

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告和表7的规定。

表 4　食品添加剂使用量

项目	最大使用量 （百万分率）	来源	说明
山梨酸	1000	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
苯甲酸	1000	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
二氧化硫	50	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
丙酸	1000	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
经丁化作用的羟基茴香醚	200	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
经丁化作用的羟基甲苯	200	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 23812的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，目测形态、色泽，然后取2块用刀按四分法切开，观察内部组织、品味并与标准规定对照，作出评价。

6.3 理化检验

6.3.1 干燥失重

按GB/T 23780规定执行。

6.3.2 蛋白质

按GB/T 23780规定执行。

6.3.3 脂肪

按GB/T 23780规定执行。

6.3.4 总糖

按GB/T 23780规定执行。

6.3.5 馅料含量

按GB/T 23780规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

铅按GB 5009.12规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 7099规定执行。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[4] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[5] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 发酵肉制品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

发酵肉制品是指在天然或人工节制条件下应用微生物或酶的发酵感化，使质料肉产生一系列生物化学变化及物理变化，而构成具备特别风韵、光彩和质地和较长收藏期的肉制品。其重要特色是养分丰硕、风韵奇特、保质期长。经由过程无益微生物的发酵，惹起肉中卵白质变性和降既改良了产物质地，也进步了卵白质的吸收率。发酵肉制品是人们储藏肉类最古老的办法。我国发酵肉制品品种较多，如传统的中式腊肠、腊肉、火腿都是由本身微生物天然发酵的产物。结合中山实际情况，制定《香山之品 发酵肉制品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 发酵肉制品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 发酵肉制品》团体标准。

《香山之品 发酵肉制品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 发酵肉制品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB31/2004《食品安全地方标准 发酵肉制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳DB31/ 2004《食品安全地方标准 发酵肉制品》。
理化指标	采纳DB31/ 2004《食品安全地方标准 发酵肉制品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。

微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 发酵肉制品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS X 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　发酵肉制品

Zhongshan quality food-Fermented meat products

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 发酵肉制品

1 范围

本文件规定了香山之品发酵肉制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于发酵肉制品。

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。

DB31/ 2004 食品安全地方标准 发酵肉制品

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

GB 5009.238 食品安全国家标准 食品水分活度的测定

GB/T 21970 水质 组胺等五种生物胺的测定 高效液相色谱法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

DB31/ 2017 食品安全地方标准 发酵肉制品生产卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱－串联质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 20366　动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB 29685　食品安全国家标准　动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素多残留的测定 气相色谱质谱法

GB 31660.5　食品安全国家标准　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

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 4789.10　食品安全国家标准　食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30　食品安全国家标准　食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4789.38　食品安全国家标准　食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

DB31/ 2004界定的术语和定义适用于本文件。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　畜肉应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3　禽肉应符合 GB 16869 的规定。

4.1.4　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5　发酵菌种应符合中华人民共和国卫生部《可用于食品的菌种名单》及相关公告的规定。

4.1.6　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标	
	发酵灌肠制品	发酵火腿制品
组织状态	肠体干燥，具有产品固有形态，表面有自然皱纹，断面组织紧密；切片产品切面平整	呈块状，去骨或带骨；片状产品切面平整有光泽
色泽	断面肥肉呈乳白色，瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽	瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽，脂肪切面呈白色、微红色或其他应有的色泽
滋味、气味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
组胺，mg/kg	≤	100
pH 值[a]，	≤	5.2
水分活度[a]，AW	≤	0.95
[a] pH 值和水分活度仅适用于常温保存产品。		

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762
N-二甲基亚硝胺	0.003	GB 2762

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763和相关公告的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和DB31/ 2017的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

取适量样品，切片后，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味。

6.3 理化检验

6.3.1 组胺

按GB/T 21970规定执行。

6.3.2 pH 值

按GB 5009.237规定执行。

6.3.3 水分活度

按GB 5009.238规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.6 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.7 兽药残留检验

6.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

6.7.2 喹诺酮类

按GB 31658.17、GB/T 20366规定执行。

6.7.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

6.7.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

6.7.5 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 微生物检验

按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30、GB 4789.38规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 酱卤肉制品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

酱卤肉制品是一类很多人都喜欢吃的食物，因为这种食物的风味是比较独特的，口感特别鲜香，能够满足不同人的味蕾。酱卤肉制品主要是以酱制的方法以及卤制的方法制作，主要食材为肉类的一种食物，白煮肉类、酱卤肉类以及糟肉类，都是酱卤肉制品比较常见的分类。结合中山实际情况，制定《香山之品 酱卤肉制品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 酱卤肉制品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 酱卤肉制品》团体标准。

《香山之品 酱卤肉制品》团体标准经预研、指标对比、标准草

拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 酱卤肉制品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 23586《酱卤肉制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 23586《酱卤肉制品》。
理化指标	采纳GB/T 23586《酱卤肉制品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 酱卤肉制品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS X 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　酱卤肉制品

Zhongshan quality food-Soy sauce and pot-roast meat products

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 酱卤肉制品

1 范围

本文件规定了香山之品酱卤肉制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于酱卤肉制品。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱－串联质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 20366　动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 2726　食品安全国家标准　熟肉制品

GB/T 23586　酱卤肉制品

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 4789.17　食品卫生微生物学检验　肉与肉制品检验

GB 4789.26　食品安全国家标准　食品微生物学检验 商业无菌检验

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31660.5　食品安全国家标准　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱卤肉制品　stewed meat in seasoning

以鲜（冻）畜禽肉和可食副产品放在加有食盐、酱油（或不加）、香辛料的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　鲜、冻猪肉应符合 GB 9959.1 的规定。

4.1.3　鲜、冻分割牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。

4.1.4　鲜、冻胴体羊肉应符合 GB 9961 的规定。

4.1.5　鲜、冻禽产品应符合 GB 16869 的规定。

4.1.6　水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7　食用盐应符合 GB 5461 的规定。

4.1.8　谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.9　酱油应符合 GB 2717 的规定。

4.1.10　酱应符合 GB 2718 的规定。

4.1.11　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	外形整齐，无异物
色泽	酱制品表面为酱色或褐色，卤制品为该品种应有的正常色泽
口感风味	咸淡适中，具有酱卤制品特有的风味
组织形态	组织紧密
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标		
		畜肉类	禽肉类	畜禽内脏、杂类[a]
蛋白质，g/100g	≥	20.0	15.0	8.0
水分，g/100g	≤	70		75
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	4.0		
[a] 包括畜、禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品。				

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762
	0.5（内脏）	GB 2762

表4 （续）

项目	限量值 mg/kg	来源
镉（以Cd计）	0.1	GB 2762
	0.5（肝脏）	GB 2762
	1.0（肾脏）	GB 2762
总汞（以Hg计）	0.05	GB 2762
总砷（以As计）	0.5	GB 2762
铬（以Cr计）	1.0	GB 2762
N-二甲基亚硝胺	0.003	GB 2762

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.4.5 微生物指标

应符合GB 29921和GB 2726的规定。

4.4.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 23586的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

6.3 理化检验

6.3.1 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.3.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.3 食盐

按GB 5009.42规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.6 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.7 兽药残留检验

6.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

6.7.2 喹诺酮类

按GB 31658.17、GB/T 20366规定执行。

6.7.3 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 微生物检验

按GB/T 4789.17、GB/T 4789.26规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 熏烧烤肉制品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

熏烧烤肉制品因其独特的烟熏和烤制风味，深受消费者特别是年轻人的喜爱。熏烧烤肉制品是指以鲜、冻畜禽肉为原料，经选料、修割、腌制后，再以烟气、高温空气、明火或高温固体为媒介加热制成的熟肉制品。常见的熏烧烤肉制品有烤鸭、烧鹅、烤串、叫化鸡、烤乳猪等。可分为熏烤类和烧烤类两种。结合中山实际情况，制定《香山之品 熏烧烤肉制品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 熏烧烤肉制品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品熏烧烤肉制品应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 熏烧烤肉制品》团体标准。

《香山之品 熏烧烤肉制品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 熏烧烤肉制品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
理化指标	采纳GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 熏烧烤肉制品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS X 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　熏烧烤肉制品

Zhongshan quality food-Smoked barbecue meat products

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 熏烧烤肉制品

1 范围

本文件规定了香山之品熏烧烤肉制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于熏烧烤肉制品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2720 食品安全国家标准 味精
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21130　卷烟 烟气总粒相物中苯并[a]芘的测定

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB 29685　食品安全国家标准　动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素多残留的测定 气相色谱质谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱－串联质谱法

GB 31660.5　食品安全国家标准　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SB/T 10416　调味料酒

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熏烧烤肉制品　smoked barbecue meat products

熏烧烤肉制品是指以鲜、冻畜禽肉为原料，经选料、修割、腌制后，再以烟气、高温空气、明火或高温固体为媒介加热制成的熟肉制品。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　畜肉应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3　禽肉应符合 GB 16869 的规定。

4.1.4　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5　食用盐应符合 GB 5461 的规定。

4.1.6　酱油应符合 GB 2717 的规定。

4.1.7　白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

4.1.8　味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.9　料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.10　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762
	0.5（内脏）	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
	0.5（肝脏）	GB 2762
	1.0（肾脏）	GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762
N-二甲基亚硝胺	0.003	GB 2762
苯并[a]芘	0.005	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和相关公告的规定。

4.3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.3.5 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.3.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

6.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.4 污染物检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.4.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.4.6 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.4.7 苯并[a]芘

按GB/T 21130规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.6 兽药残留检验

6.6.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

6.6.2 喹诺酮类

按GB 31658.17、GB/T 20366规定执行。

6.6.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

6.6.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

6.6.5 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.7 微生物检验

按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30、GB 4789.6规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 油炸肉制品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

油炸肉制品是指经过加工调味挂糊后的肉（包括生原料、半成品、熟制品）或只经过干制的生原料以食用油为加热介质，经过高温炸制或浇淋而制成的熟肉类制品。结合中山实际情况，制定《香山之品 油炸肉制品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 油炸肉制品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品油炸肉制品应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 油炸肉制品》团体标准。

《香山之品 油炸肉制品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见

后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 油炸肉制品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中

41 种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
理化指标	采纳 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 油炸肉制品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS X 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　油炸肉制品

Zhongshan quality food-Fried meat products

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　技术要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 油炸肉制品

1 范围

本文件规定了香山之品油炸肉制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于油炸肉制品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB 29685　食品安全国家标准　动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素多残留的测定 气相色谱质谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31637　食品安全国家标准　食用淀粉

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱－串联质谱法

GB 31660.5　食品安全国家标准　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

SB/T 10416　调味料酒

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油炸肉制品　fried meat products

油炸肉制品是指经过加工调味挂糊后的肉（包括生原料、半成品、熟制品）或只经过干制的生原料以食用油为加热介质，经过高温炸制或浇淋而制成的熟肉类制品。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　畜肉应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3　禽肉应符合 GB 16869 的规定。

4.1.4　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5　植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6　食用盐应符合 GB 5461 的规定。

4.1.7　味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.8　料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.9　淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.10　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	金黄色或棕黄色
滋味、气味	独特的油炸香味，无异味，无异嗅
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦、生现象

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762
N-二甲基亚硝胺	0.003	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.3.5　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.3.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

6.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.4 污染物检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.4.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.4.6 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.6 兽药残留检验

6.6.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

6.6.2 喹诺酮类

按GB 31658.17、GB/T 20366规定执行。

6.6.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

6.6.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

6.6.5 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.7 微生物检验

按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30、GB 4789.6规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 鱼腥草》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鱼腥草是中国药典收录的草药，草药来源为三白草科植物荠菜的干燥地上部分。夏季茎叶茂盛花穗多时采割，除去杂质，晒干。草药性状：茎呈扁圆柱形，扭曲，长20～35cm，直径0.2～0.3cm；表面棕黄色，具纵棱数条，节明显，下部节上有残存须根；质脆，易折断。叶互生，叶片卷折皱缩，展平后呈心形，长3～5cm，宽3～4.5cm；先端渐尖，全缘；上表面暗黄绿色至暗棕色，下表面灰绿色或灰棕色；叶柄细长，基部与托叶合生成鞘状。穗状花序顶生，黄棕色。搓碎有鱼腥气味。鱼腥草味辛，性寒凉，归肺经。能清热解毒、消肿疗疮、利尿除湿、清热止痢、健胃消食，用治实热、热毒、湿邪、疾热为患的肺痈、疮疡肿毒、痔疮便血、脾胃积热等。现代药理实验表明，本品具有抗菌、抗病毒、提高机体免疫力、利尿等作用。结合中山实际情况，制定《香山之品 鱼腥草》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鱼腥草》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鱼腥草应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市

农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鱼腥草》团体标准。

《香山之品 鱼腥草》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鱼腥草》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用《中华人民共和国药典》（2020年版）中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳《中华人民共和国药典》（2020年版）。
理化指标	采纳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》和《中华人民共和国药典》（2020年版）。

真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鱼腥草》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.230
CCS X 83

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　鱼腥草

Zhongshan quality food-Houttuynia cordata

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鱼腥草

1 范围

本文件规定了香山之品灵芝的要求、试验方法。

本文件适用于鲜鱼腥草和干鱼腥草。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1 鱼腥草

本品为三白草科植物荠菜的新鲜全草或干燥地上部分。鲜品全年均可采割；干品夏季茎叶茂盛花穗多时采割，除去杂质，晒干。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标	
	鲜鱼腥草	干鱼腥草
色泽	上部绿色或紫红色，下部白色	表面黄棕色
滋味、气味	具有鱼腥气，味涩	无异味
状态	茎呈圆柱状，先端渐尖，全缘；叶柄细长，基部与托叶合生成鞘状。穗状花序顶生。	茎呈扁圆柱状，扭曲，叶表皮细胞局波状条纹，气孔不定式。

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	15.0
水浸出物，%	≥	10.0
酸不溶性灰分，%	≤	2.5

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.1	GB 2762	——
镉	0.05	GB 2762	——

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
汞（以总汞计）	0.01	GB 2762	——
砷（以无机砷计）	0.5	GB 2762	——

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

按《中华人民共和国药典》（2020年版）规定执行。

5.3　理化检验

5.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.3.2　水浸出物

按《中华人民共和国药典》检测（通则2201热浸法，45%乙醇作溶剂）规定执行。

5.3.3　酸不溶性灰分

按《中华人民共和国药典》检测（通则2302）规定执行。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5　污染物检验

5.5.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 砷

按GB 5009.11规定执行。

5.6 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1规定执行。

5.7 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14等规定执行。

5.8 微生物检验

按GB 16869规定执行。

5.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 《中华人民共和国药典》（2020 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[8] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法
[9] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[10] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

《香山之品 杏花鸡》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

杏花鸡其体型小、体质结实、结构均匀、被毛紧凑、前躯窄、后躯宽、体形似“沙田柚”。它骨细皮薄、肌肉丰满、脂肪分布均匀，吃起来有清、鲜、甜、爽、骨香之感。结合中山实际情况，制定《香山之品 杏花鸡》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 杏花鸡》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品杏花鸡应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 杏花鸡》团体标准。

《香山之品 杏花鸡》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 杏花鸡》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中

41 种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 NY/T 3071-2016《家禽性能测定中心建设标准 鸡》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 NY/T 3071《家禽性能测定中心建设标准 鸡》。
理化指标	采纳 GB 5009.228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 1 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 44 项。
兽药残留限量	部分采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》严格的指标 4 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 25 项。
微生物指标	采纳 GB 16869《鲜、冻禽产品》。

其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 杏花鸡》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.20
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—202X

香山之品　杏花鸡

Zhongshan quality food-Apricot Blossom Chicken

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　生产技术 2
5　试验方法 6
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　杏花鸡

1　范围

本文件规定了香山之品杏花鸡的要求、试验方法。

本文件适用于杏花鸡。

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 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 2763.1　食品安全国家标准　食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB 16869　鲜、冻禽产品

GB/T 19650　动物肌肉中478种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB/T 20772　动物肌肉中461种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20762　畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21315　动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21323　动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定　高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21329　动物源性食品中庆大霉素残留量检验方法　酶联免疫法

GB/T 21330　动物源性食品中链霉素残留量测定方法　酶联免疫法

GB 23200.5　食品安全国家标准　除草剂残留量检测方法　第5部分：液相色谱-质谱/质谱法　测定　食品中硫代氨基甲酸酯类除草剂残留量

GB 23200.43　食品安全国家标准　粮谷及油籽中二氯喹啉酸残留量的测定　气相色谱法

GB 23200.75　食品安全国家标准　食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76　食品安全国家标准　食品中氟苯虫酰胺残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.91　食品安全国家标准　动物源性食品中9种有机磷农药残留量的测定　气相色谱法

GB 29685　食品安全国家标准　动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素残留的测定　气相色谱-质谱法

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 31660.5　动物性食品中金刚烷胺残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 1923　进出口食品中草甘膦残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 3032　出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5142　进出口动物源性食品中粘菌素残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

SN/T 5219　出口食品中氨氯吡啶酸、氯氨吡啶酸残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 3071　家禽性能测定中心建设标准　鸡

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	皮肤浅黄，光滑滋润，表皮和肌肉切面有光泽，无异样
气味	无异嗅，无异味
状态	肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状，无正常视力可见外来异物
加热后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，有鲜甜的滋味

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，mg/100 g　≤	15

4.3　安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞（以 Hg 计）	0.05	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.05	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟酰脲	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙酰甲胺磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
恶唑菌酮	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
苯哒嗪钾	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
腈苯唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵[a]	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威[a]	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
亚砜磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚[a]	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆（甲酯）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
异狄氏剂[a]	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
[a] 以脂肪中的残留量计。			

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
林可霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
多粘菌素 E	150	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氟甲喹	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
庆大霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
噁喹酸	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
大观霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
泰乐菌素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
丹奴氟沙星	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
強力霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
英氟沙星	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃他酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃唑酮	0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉氟沙星	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

表 6　兽药残留限量(续）

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.5　微生物指标

应符合GB 16869的规定。

4.3.6　其它安全指标

应符合表7的规定。

表 7　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

5.2.1　色泽、气味、状态

按NY/T 3071规定执行。

5.2.2　加热后肉汤

将试样切碎，称取20 g，置于200 mL烧杯中，加水100 mL，盖上表面皿，加热至50℃～60℃。取下表面皿，用嗅觉鉴别法鉴别气味。煮沸后鉴别肉汤性状、脂肪凝聚状况。降至室温后品尝肉汤滋味。

5.3　理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.2 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.3 草甘膦

按SN/T 1923规定执行。

5.6.4 氨氯吡啶酸

按SN/T 5219规定执行。

5.6.5 二氯喹啉酸

按GB 23200.43规定执行。

5.6.6 二硫代氨基甲酸酯类

按GB 23200.5规定执行。

5.6.7 其它农药

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.91、GB/T 20772、GB/T 19650规定执行。

5.7 兽药残留检验

5.7.1 四环素类

按GB 31658.17、GB/T 21317规定执行。

5.7.2 多粘菌素E

按SN/T 5142规定执行。

5.7.3 双氢链霉素

按GB/T 21323规定执行。

5.7.4 林可霉素、大观霉素

按GB 29685规定执行。

5.7.5 交沙霉素、泰乐菌素

按GB/T 20762规定执行。

5.7.6 链霉素

按GB/T 21330规定执行。

5.7.7 双氯青霉素

按GB/T 21315规定执行。

5.7.8 庆大霉素

按GB/T 21329规定执行。

5.7.9 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

5.8 微生物检验

按GB 16869规定执行。

5.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

5.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2005〕第 75 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[7] 农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法
[8] 农业部 1025 号公告-14 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测 高效液相色谱法
[9] 农业部 1025 号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱－串联质谱法

《香山之品 粉果金吒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

粉果金吒是广东中山地方传统名点之一，历史悠久。以澄面、生粉、水、猪油、精盐拌匀搓皮，以叉烧、瘦肉、冬菇、笋、鲜虾配以生抽、白糖、味粉、蚝油等调味品为馅料，经精心包制而成。其特点是清香、肉鲜皮脆、味道鲜美。粉果的包制，要求满而不实，形似榄核，摇有响声，而馅料就要细。由于制作精细，风味独特，故深受食家的喜爱。结合中山实际情况，制定《香山之品 粉果金吒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 粉果金吒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品粉果金吒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 粉果金吒》团体标准。

《香山之品 粉果金吒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 粉果金吒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠

盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 23786《速冻饺子》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 23786《速冻饺子》。
理化指标	采纳GB/T 23786《速冻饺子》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 粉果金吒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　粉果金吒

Zhongshan quality food-Fenguo Jinzha

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 技术要求 2
5 生产加工过程的卫生要求 3
6 试验方法 4
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 粉果金吒

1 范围

本文件规定了香山之品粉果金吒的的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以淀粉、水、猪油、食用盐拌匀搓皮，以叉烧、猪肉、冬菇、笋、鲜虾配以生抽、白砂糖、蚝油等调味品为馅料。经选料、预处理、搓皮、填馅、包制、蒸煮等主要工艺加工而成的即食食品。

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/T 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 8937 食用猪油
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21999 蚝油
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品
NY/T 840 绿色食品 虾

NY/T 900　绿色食品　发酵调味品
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 31650.1 的规定。
4.1.2　淀粉应符合 GB 31637 的规定。
4.1.3　饮用水应符合 GB 5749 的规定
4.1.4　猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
4.1.5　食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.6　猪肉应符合 GB 2707 的规定。
4.1.7　冬菇应符合 GB 7096 的规定。
4.1.8　笋应符合 NY/T 1048 的规定。
4.1.9　鲜虾应符合 NY/T 840 的规定。
4.1.10　生抽应符合 NY/T 900 的规定。
4.1.11　白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
4.1.12　蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
4.1.13　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	果皮晶莹，呈透明状
组织形态	外质饱满，内质紧实
滋味	肉鲜皮脆，唇齿留香
气味	无异味、无异嗅
状态	无正常视力可见的外来杂质，无焦斑和霉斑

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
水，g/100g　≤	70

表 2　理化指标（续）

脂肪，g/100g　≤	18
蛋白质，g/100g　≥	2.5
挥发性盐基氮，mg/100g	按 GB 19295 规定执行
酸价，（以脂肪计）（KOH）mg/g	
过氧化值，（以脂肪计）g/100g	
总砷，（以 As 计）（mg/kg）	
[a]以馅料为检测样本。	

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

在自然光下观察色泽、组织形态、状态。闻其气味，口尝，品其滋味。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

6.3.2 脂肪

按 GB 5009.6 规定执行。

6.3.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

6.3.4 挥发性盐基氮

按 GB 5009.44 规定执行。

6.3.5 过氧化值、酸价

按 GB/T 5009.56 规定执行。

6.3.6 总砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

铅按GB 5009.12规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。（预包装）

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 栾樨饼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

栾樨饼是以一种叫做栾樨的植物的叶子和糯米粉、澄粉、粘米粉、冰片糖等为主要材料蒸制的糕饼。是珠江三角洲一带的特色小吃，也是农历四月初八“佛诞”的传统食品，以中山最普遍。结合中山实际情况，制定《香山之品 栾樨饼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 栾樨饼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品栾樨饼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 栾樨饼》团体标准。

《香山之品 栾樨饼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 栾樨饼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品

中 41 种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 20977《糕点通则》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 20977《糕点通则》。
理化指标	采纳 GB/T 19855《月饼》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 栾樨饼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　栾樨饼

Zhongshan quality food-Marsh Fleabane Cake

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 1
5 生产加工过程的卫生要求 3
6 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 栾樨饼

1 范围

本文件规定了香山之品栾樨饼的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于栾樨饼。

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。

NY/T 288 绿色食品 茶叶

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

QB/T 2685 冰片糖

LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 栾樨叶应符合 NY/T 288 的规定。

4.1.3 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

4.1.4　淀粉应符合 GB 31637 的规定。
4.1.5　冰片糖应符合 QB/T 2685 的规定。
4.1.6　饮用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.7　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	呈绿色，透亮晶莹
滋味	甜而不腻，口感顺滑
气味	清香甘甜，无异味
状态	质感绵软，无霉变

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
酸价，（以脂肪计）（KOH）mg/g	≤	5
过氧化值，（以脂肪计）g/100g	≤	0.25

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以Pb计）	0.5	GB 2762

4.4.3 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

在自然光下观察色泽、组织形态、状态。闻其气味，口尝，品其滋味。

6.3 理化检验

6.3.1 酸价

按GB 5009.229规定执行。

6.3.2 过氧化值

按GB 5009.227规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

铅按GB 5009.12规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 14881规定执行。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 咸蛋黄》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

咸蛋黄是一种美食，主要原料有鸭蛋、禽蛋等。咸蛋黄富含卵磷脂与不饱和脂肪酸，氨基酸等人体生命重要的营养元素。结合中山实际情况，制定《香山之品 咸蛋黄》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 咸蛋黄》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 咸蛋黄》团体标准。

《香山之品 咸蛋黄》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 咸蛋黄》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 21710《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 21710《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》。
理化指标	GB/T 21710《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》，根据产品实测值得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 2 项
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 咸蛋黄》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　咸蛋黄

Zhongshan quality food-Salted egg yolk

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 1
5 生产加工过程的卫生要求 3
6 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 咸蛋黄

1 范围

本文件规定了香山之品咸蛋黄的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于咸蛋黄。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量

SN/T 3032 出口食品中三聚氰胺和三聚氰酸检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 鲜鸭蛋应符合GB 2749、GB 31650的规定。

4.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	蛋黄呈桔红色或淡红色
滋味、气味	咸淡适中，松沙可口
状态	大小均匀，单片有自然小凹处，其余部分完整隆起或有黄色环状凝胶体，煮熟后蛋黄较结实、含油

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
水分，%　≤	25.0

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）　≤	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计）　≤	0.04	GB 2762

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
六六六	0.1	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	严于GB 2763
滴滴涕	0.1	《食物内除害剂残余规例》第132CM章	严于GB 2763

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告的规定。

4.4.5　其它安全指标

应符合表8的规定。

表6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 21710的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

按GB 2749规定执行。

6.3　理化检验

6.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.6 农药残留检验

6.6.1 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定执行。

6.6.2 其它农药

按GB 2763、GB/T 23204、GB 23200.13规定执行。

6.7 兽药残留检验

6.7.1 其它兽药

按农业部781号公告-4、农业部1025号公告-23、农业部1025号公告-14、GB/T 31660.5、GB/T 20756等规定执行。

6.8 其它安全指标检验

三聚氰胺按SN/T 3032规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 花螺》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

东风螺贝在广东俗称“花螺”、“海猪螺”和“南风螺”，是腹足纲蛾螺科软体动物，贝壳长卵圆形质地坚硬，螺旋部呈圆锥形，缝合线明显，缝合线处呈附梯或红褐色的四方形斑块，布于我国东、南沿海，东南亚及日本也有分布；根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水贝类水产品。我国的主要种类有方斑东风螺、泥东风螺和台湾东风螺三种，方斑东风螺和台湾东风螺栖息底质以沙质为主，泥东风螺栖息于泥沙底质中。花螺是我市市场常见生鲜海产，其肉质鲜美、爽口，深受本地市民喜欢。结合中山实际情况，制定《香山之品 花螺》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 花螺》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品花螺应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 花螺》团体标准。

《香山之品 花螺》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 花螺》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食

品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 5325《无公害食品　螺》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 5325《无公害食品 螺》。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标4项。

食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 花螺》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 401—2023

香山之品　花螺

Zhongshan quality food-Babylonia

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 花螺

1 范围

本文件规定了花螺的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的花螺。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.212 食品安全国家标准 贝类中腹泻性贝类毒素的测定

GB 5009.213 食品安全国家标准 贝类中麻痹性贝类毒素的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	螺壳无破碎，附着物少，表面无泥污
活力	离水时足腹伸缩灵活
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.5	GB 2762
镉（以 Cd 计）	2	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
注 1：检测肌肉部分。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5　其它安全指标

贝类毒素限量应符合表5的规定。

表 5　贝类毒素限量限量

项目	限量值 Mu/kg	来源
麻痹性贝类毒素（PSP）	4	GB 2733
腹泻性贝类毒素（DSP）	0.05	GB 2733

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3　污染物检验

5.3.1　多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

5.5.4 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.7 其它安全指标检验

5.7.1 麻痹性贝类毒素

按GB 5009.213规定执行。

5.7.2 腹泻性贝类毒素

按GB 5009.212规定执行。。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 41545 《水产品及水产加工品分类与名称》
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 水产养殖质量安全管理规定（农业部令〔2003〕第 31 号）
[7] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[8] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[9] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[10] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 田螺》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

田螺是中腹足目田螺科田螺属软体动物，别名大田螺、田中螺、黄螺。田螺在中国大部分省（区）都有分布，主要生活于水田、沟渠、湖塘等处，田螺食性杂，在自然环境中，主要吃水生植物嫩茎叶、藻类、细菌和有机碎屑等，也滤食浮游生物，并且喜欢夜间活动和摄食。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于淡水贝类水产品。田螺是我市市场常见的河鲜，淡水螺寄生虫较多，需完全煮熟煮透食用。结合中山实际情况，制定《香山之品 田螺》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 田螺》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品田螺应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 田螺》

团体标准。

《香山之品 田螺》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 田螺》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 5325《无公害食品　螺》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 5325《无公害食品 螺》。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标4项。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 田螺》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 402—2023

香山之品　田螺

Zhongshan quality food-Cipangopaludina chinensis Gray

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 田螺

1 范围

本文件规定了田螺的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的田螺。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.212 食品安全国家标准 贝类中腹泻性贝类毒素的测定
GB 5009.213 食品安全国家标准 贝类中麻痹性贝类毒素的测定
GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法
GB 31650 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41种兽药最大残留限量
GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	螺壳无破碎，附着物少，表面无泥污
活力	离水时足腹伸缩灵活
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.5	GB 2762
镉（以 Cd 计）	2	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
注 1：检测肌肉部分。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.2.1　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.2　其它安全指标

贝类毒素限量应符合表5的规定。

表 5　贝类毒素限量限量

项目	限量值 Mu/kg	来源
麻痹性贝类毒素（PSP）	4	GB 2733
腹泻性贝类毒素（DSP）	0.05	GB 2733

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3　污染物检验

5.3.1　多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

5.5.4 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.7 其它安全指标检验

5.7.1 麻痹性贝类毒素

按GB 5009.213规定执行。

5.7.2 腹泻性贝类毒素

按GB 5009.212规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 41545 《水产品及水产加工品分类与名称》
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 水产养殖质量安全管理规定（农业部令〔2003〕第 31 号）
[7] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[8] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[9] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[10] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 沙虾》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

沙虾，是甲壳类水产，隶属对虾科，新对虾属，俗称羊毛虾、黄虾、站虾、麻虾、黄新对虾等，沙虾是我国广东东南沿海常见的经济虾类。沙虾味道鲜美、肉质细嫩，除供鲜食外，还可加工成海米，“金钩虾米”之称，沙虾是我市市场常见生鲜海产，其肉质鲜美、爽口，深受本地市民喜欢。结合中山实际情况，制定《香山之品 沙虾》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 沙虾》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品沙虾应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 沙虾》团体标准。

《香山之品 沙虾》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 沙虾》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650

《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840 《绿色食品 虾》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840《绿色食品 虾》。
理化指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第250 号指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 沙虾》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 403—2023

香山之品　沙虾

Zhongshan quality food-sand shrimp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 沙虾

1 范围

本文件规定了沙虾的要求、试验方法。

本文件适用于沙虾的鲜品、活品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
GB 31650 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
农业部783号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	虾体完整，无畸形
活力（活体）	活动敏捷，无病态
气味	无腐臭
滋味	具有虾的鲜味，肉质口感紧密有弹性，味鲜美

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮[a] ≤	30	——
[a] 不适用于活体水产品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。

[c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

5.2.1 常规方法

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力、气味和滋味。当常规检验方法不能确定产品滋味和气味时，进行水煮试验。

5.2.2 水煮试验

蒸煮容器加入500 mL饮用水煮沸，取约200 g洗净的样品放入容器中，加盖煮熟样品，打开容器盖，闻气味，品尝肉质。

5.3 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.4.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.4.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.4.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.4.7 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.6.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.6.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.7 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062-2018 《水产品感官评价指南》
[3] GB/T 41545 《水产品及水产加工品分类与名称》
[4] NY/T 840 《绿色食品 虾》
[5] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[6] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[7] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[8] 水产养殖质量安全管理规定（农业部令〔2003〕第 31 号）
[9] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[10] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[11] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[12] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 桂虾》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

桂虾，学名斑节对虾，属于海水虾类，香港人则称为老虎、黑虎虾，是对虾属中最大型种，生活在咸淡水域，主要产于珠江口水域，因其幼时常隐于水中不见踪迹，长大后又悄然出现，神出鬼没，遂在粤港澳大湾区得名“桂（鬼）虾”，桂虾体大，肉质鲜美，营养丰富，特别在港澳和东南亚地区，桂虾的需求一直很大，也是我市市场常见生鲜海产。结合中山实际情况，制定《香山之品 桂虾》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 桂虾》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品桂虾应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 桂虾》团体标准。

《香山之品 桂虾》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 桂虾》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650

《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840 《绿色食品 虾》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840《绿色食品 虾》。
理化指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第250 号指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 桂虾》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 404—2023

香山之品　桂虾

Zhongshan quality food-Gui shrimp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 桂虾

1 范围

本文件规定了桂虾的要求、试验方法。

本文件适用于桂虾的鲜品、活品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
GB 31650 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
农业部783号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	虾体完整，无畸形
活力（活体）	活动敏捷，无病态
气味	无腐臭
滋味	具有虾的鲜味，肉质口感紧密有弹性，味鲜美

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮[a] ≤	30	——
[a] 不适用于活体水产品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。

[c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

5.2.1 常规方法

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力、气味和滋味。当常规检验方法不能确定产品滋味和气味时，进行水煮试验。

5.2.2 水煮试验

蒸煮容器加入500 mL饮用水煮沸，取约200 g洗净的样品放入容器中，加盖煮熟样品，打开容器盖，闻气味，品尝肉质。

5.1 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.2 污染物检验

5.2.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.2.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.2.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.2.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.2.7 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.3 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.4 兽药残留检验

5.4.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.4.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.4.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.4.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.4.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.4.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.5 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062-2018 《水产品感官评价指南》
[3] GB/T 41545 《水产品及水产加工品分类与名称》
[4] NY/T 840 《绿色食品 虾》
[5] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[6] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[7] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[8] 水产养殖质量安全管理规定（农业部令〔2003〕第 31 号）
[9] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[10] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[11] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[12] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 白虾》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

白虾，是是十足目长臂虾科白虾属动物的统称，别称迎春虾、晃虾、江禿等，白虾是我国广东东南沿海常见的经济虾类，甲壳薄而透明，微带蓝褐或红色点，死后体呈白色。白虾味道鲜美、肉质细嫩，可鲜食或干制成虾米，白虾是我市市场常见的海产，其肉质鲜美、爽口，深受本地市民喜欢。结合中山实际情况，制定《香山之品 白虾》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 白虾》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品白虾应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 白虾》团体标准。

《香山之品 白虾》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 白虾》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650

《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840 《绿色食品 虾》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840 《绿色食品 虾》。
理化指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第250 号指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 白虾》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 405—2023

香山之品　白虾

Zhongshan quality food-White shrimp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 白虾

1 范围

本文件规定了白虾的要求、试验方法。

本文件适用于白虾鲜品、活品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 31656.13 食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	虾体完整，无畸形
活力（活体）	活动敏捷，无病态
气味	无腐臭
滋味	具有虾的鲜味，肉质口感紧密有弹性，味鲜美

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮[a] ≤	30	——
[a] 不适用于活体水产品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。

[c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

5.2.1 常规方法

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力、气味和滋味。当常规检验方法不能确定产品滋味和气味时，进行水煮试验。

5.2.2 水煮试验

蒸煮容器加入500 mL饮用水煮沸，取约200 g洗净的样品放入容器中，加盖煮熟样品，打开容器盖，闻气味，品尝肉质。

5.1 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.2 污染物检验

5.2.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.2.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.2.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.2.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.2.7 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.3 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.4 兽药残留检验

5.4.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.4.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.4.3 呋喃唑酮代谢物

按GB 31656.13规定执行。

5.4.4 呋喃妥因代谢物

按GB 31656.13规定执行。

5.4.5 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.5 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062-2018 《水产品感官评价指南》
[3] GB/T 41545 《水产品及水产加工品分类与名称》
[4] NY/T 840 《绿色食品 虾》
[5] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[6] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[7] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[8] 水产养殖质量安全管理规定（农业部令〔2003〕第 31 号）
[9] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[10] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[11] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[12] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 斑节虾》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

斑节虾，俗称黑虎虾、鬼虾、草虾、花虾，是十足目对虾科节肢动物，又名草虾、金刚虾、竹节虾，在日本南部、南朝鲜、我国沿海、菲律宾、印尼、澳大利亚、泰国、印度至非洲东部沿岸均有分布，在我国沿海地区均有养殖。斑节虾身体上的横斑花纹多为棕色与暗绿色相间，个头较大，壳较厚，肉质尝起来紧实滑嫩，虽比龙虾小，但口感绝不逊色，无论是中式或西式料理，都是厨师和食客眼中的美味食材，是不可多得的美味，斑节虾的需求一直很大，也是我市市场常见的名贵生鲜海产。结合中山实际情况，制定《香山之品 斑节虾》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 斑节虾》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品斑节虾应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 斑节虾》团体标准。

《香山之品 斑节虾》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 斑节虾》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840 《绿色食品 虾》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840 《绿色食品 虾》。
理化指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。

农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第250 号指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 斑节虾》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 406—2023

香山之品　斑节虾

Zhongshan quality food-penaeus monodon

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 斑节虾

1 范围

本文件规定了斑节虾的要求、试验方法。

本文件适用于斑节虾的鲜品、活品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
GB 31650 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
农业部783号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	虾体完整，无畸形
活力（活体）	活动敏捷，无病态
气味	无腐臭
滋味	具有虾的鲜味，肉质口感紧密有弹性，味鲜美

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮[a] ≤	30	——
[a] 不适用于活体水产品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。

[c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

5.2.1 常规方法

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力、气味和滋味。当常规检验方法不能确定产品滋味和气味时，进行水煮试验。

5.2.2 水煮试验

蒸煮容器加入500 mL饮用水煮沸，取约200 g洗净的样品放入容器中，加盖煮熟样品，打开容器盖，闻气味，品尝肉质。

5.1 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.2 污染物检验

5.2.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.2.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.2.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.2.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.2.7 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.3 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.4 兽药残留检验

5.4.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.4.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.4.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.4.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.4.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.4.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.5 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062—2018 《水产品感官评价指南》
[3] GB/T 41545 《水产品及水产加工品分类与名称》
[4] NY/T 840 《绿色食品 虾》
[5] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[6] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[7] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[8] 水产养殖质量安全管理规定（农业部令〔2003〕第 31 号）
[9] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[10] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[11] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[12] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 皮皮虾》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

皮皮虾，是十足目虾蛄科口虾蛄属节肢动物，又叫濑尿虾、螳螂虾、琵琶虾、虾蛄、富贵虾，是一种性情凶猛，视力锐利，长着一对强大夹子，攻击力很强的一类虾。皮皮虾个体大、营养丰富，氨基酸组成全面，尤其是赖氨酸等必需氨基酸含量高，并且含有大量谷氨酸、甘氨酸等鲜味成分，味道十分鲜美，历来深受沿海人们的喜爱。结合中山实际情况，制定《香山之品 皮皮虾》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 皮皮虾》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品皮皮虾应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 皮皮虾》团体标准。

《香山之品 皮皮虾》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 皮皮虾》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840 《绿色食品 虾》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、NY/T 840 《绿色食品 虾》。
理化指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标2项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第250 号指标要求。

食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 皮皮虾》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 407—2023

香山之品　皮皮虾

Zhongshan quality food-Mantis shrimp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 皮皮虾

1 范围

本文件规定了皮皮虾的要求、试验方法。

本文件适用于皮皮虾的鲜品、活品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

农业部783号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	虾体完整，无畸形
活力（活体）	活动敏捷，无病态
气味	无腐臭
滋味	具有虾的鲜味，肉质口感紧密有弹性，味鲜美

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮[a] ≤	30	——
[a] 不适用于活体水产品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	2	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
铬（以 Cr 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
锑（以 Sb 计）	1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。

[c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

5.2.1 常规方法

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力、气味和滋味。当常规检验方法不能确定产品滋味和气味时，进行水煮试验。

5.2.2 水煮试验

蒸煮容器加入500 mL饮用水煮沸，取约200 g洗净的样品放入容器中，加盖煮熟样品，打开容器盖，闻气味，品尝肉质。

5.1 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.2 污染物检验

5.2.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.2.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.2.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.2.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.2.7 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.3 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.4 兽药残留检验

5.4.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.4.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.4.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.4.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.4.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.4.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.5 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062-2018 《水产品感官评价指南》
[3] NY/T 840 《绿色食品 虾》
[4] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[5] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[6] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[7] 水产养殖质量安全管理规定（农业部令〔2003〕第 31 号）
[8] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[9] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[10] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[11] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 黄花鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黄花鱼，是大黄鱼的别名，还称黄金鱼、黄瓜鱼、金龙鱼。黄花鱼分为大黄花鱼和小黄花鱼，其形态相近，习性相似。黄花鱼是中国主要经济鱼类之一，为四大海洋渔业品种。由于过度捕捞野生的黄花鱼已是凤毛麟角、十分稀少，市场上出售的黄花鱼多为人工养殖及增殖放流。黄花鱼肉质肥嫩滑，而且鱼肉含有丰富的蛋白质、微量元素和维生素，是我市市民喜爱的名贵可食用经济鱼类。结合中山实际情况，制定《香山之品 黄花鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黄花鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黄花鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黄花

鱼》团体标准。

《香山之品 黄花鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见后修改完善，现形成标准送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黄花鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例)(第 132AF 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》第 132BD 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 SC/T 3101—2010 《鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼》、SC/T 3123—2022 《养殖大黄鱼质量等级评定》指标要求。
理化要求	部分采纳 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第 250 号指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黄花鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 408—2023

香山之品　黄花鱼

Zhongshan quality food-yellow croaker

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX

本文件主要起草人：XXX、XXX

本文件为首次发布。

香山之品　黄花鱼

1　范围

本文件规定了香山之品黄花鱼的要求、试验方法。

本文件适用于黄花鱼的鲜品、活品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.208　食品安全国家标准　食品中生物胺的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92　食品安全国家标准　动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 29682　食品安全国家标准　水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11　食品安全国家标准　水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

农业部783号公告-1-2006　水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
活动（活体）	对水流刺激反应敏感，身体摆动有力
体色	呈黄色或金黄色
体表	体态匀称，表面有光泽、无病斑，鳞片紧致、完整
鱼鳃	鳃丝清晰，呈鲜红色或紫红色
眼球	透明饱满，角膜清晰
肌肉	肌肉紧实、组织紧密有弹性
气味	无油污味或无异味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮[a]	≤	30	——
组胺[a]	≤	20	——
[a] 不适用于活体水产品。			

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——

铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量
再作判定。

[c] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。

[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——

注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。

注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

5.2.1 活动试验，将活鱼样品置于水池中，观察活动情况。其他项目在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 4.1 要求逐项检验，当感官检验难以判定产品质量时，用水煮试验判定。

5.2.2 水煮试验，在容器中加入 500 ml 饮用水，将水烧开后，取约 100 g 用清水洗净的鱼，切块（不大于 3 cm×3 cm），放于容器中，加盖，煮 5 min 后，打开容器盖，闻气味，品尝肉质。

5.3 理化检验

5.3.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

5.3.2 组胺

按GB 5009.208规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.4.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.4.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.4.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.6.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.6.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.6.7 双氯青霉素

按GB 29682规定执行。

5.6.8 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.6.9 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.6.10 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.7 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733—2017 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062—2018 《水产品感官评价指南》
[3] SC/T 3101—2010 《鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼》
[4] SC/T 3123—2022 《养殖大黄鱼质量等级评定》
[5] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[10] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[11] 水产养殖质量安全管理规定（中华人民共和国农业部令〔2003〕第 31 号）

《香山之品 豆腐鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

豆腐鱼，是龙头鱼的别称，是灯笼鱼目龙头鱼科龙头鱼属鱼类，为肉食性鱼类，又名狗母鱼、虾潺、九吐鱼、狗奶、水龙鱼等，我国的南海、东海和黄海南部均有出产，其中以浙江省的温州、台州和舟山近海以及福建沿海产量较多，其渔获期以春季为主。豆腐鱼以捕捞为主，上岸后难以养活，因其体内含水分较多，不宜冷冻保鲜，因此市面的豆腐鱼以鲜品为主。豆腐鱼肉质肥美鲜嫩，鱼肉含有丰富的蛋白质，是我市市民喜爱的食用鱼类。结合中山实际情况，制定《香山之品 豆腐鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 豆腐鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品豆腐鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 豆腐鱼》团体标准。

《香山之品 豆腐鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见后修改完善，现形成标准送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 豆腐鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、

冻动物性水产品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例)(第 132AF 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》第 132BD 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 DB 44/T 575—2008 《龙头鱼中甲醛来源的判定方法》指标要求。
理化要求	部分采纳 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第 250 号指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 豆腐鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 409—2023

香山之品　豆腐鱼

Zhongshan quality food-*Harpodon Nehereus*

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX

本文件主要起草人：XXX、XXX

本文件为首次发布。

香山之品　豆腐鱼

1　范围

本文件规定了香山之品豆腐鱼的要求、试验方法。

本文件适用于豆腐鱼的鲜品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.208　食品安全国家标准　食品中生物胺的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB 23200.92　食品安全国家标准　动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 29682　食品安全国家标准　水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

农业部783号公告-1-2006　水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
体色	鱼体呈乳白色
体表	表面完整、光泽好
眼球	呈黑色且透亮饱满
肌肉	肌肉弹性好，软硬适中
气味	无油污、甲醛味、腐臭等异味
内脏	内脏无腐烂

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮	≤	30	——
组胺	≤	20	——

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

[b] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量
再作判定。
[c] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。
[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——

注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。
注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在目在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 4.1 要求逐项检验。

5.3 理化检验

5.3.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

5.3.2 组胺

按GB 5009.208规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.4.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.4.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.4.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.6.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.6.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.7 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733—2017 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062—2018 《水产品感官评价指南》
[3] DB 44/T 575—2008 《龙头鱼中甲醛来源的判定方法》
[4] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[9] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[10] 水产养殖质量安全管理规定（中华人民共和国农业部令〔2003〕第 31 号）

《香山之品 鳗鲡》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鳗鲡，是鳗鲡目鳗鲡科鳗鲡属鱼类，分布于中国渤海、黄海、东海、南海及其各通海的淡水河流，栖息于江河、湖泊、池塘等的土穴、石缝里。鳗鲡是亚洲具有重要经济价值的名贵鱼类，肉质细嫩鲜美，含有丰富的蛋白质和脂肪，营养价值高。结合中山实际情况，制定《香山之品 鳗鲡》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鳗鲡》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鳗鲡应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鳗鲡》团体标准。

《香山之品 鳗鲡》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见后修改完善，现形成标准送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鳗鲡》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量限量》等食品安全国家标

准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例)(第 132AF 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》第 132BD 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 SC/T 3119—2010 《活鳗鲡》指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第 250 号指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 2 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鳗鲡》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 410—2023

香山之品　鳗鲡

Zhongshan quality food-eel

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX

本文件主要起草人：XXX、XXX

本文件为首次发布。

香山之品　鳗鲡

1　范围

本文件规定了香山之品鳗鲡的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的鳗鲡。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92　食品安全国家标准　动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

农业部783号公告-1-2006　水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
活动	游动活泼
体色	背部呈深青灰色或银色，腹部近白色，腹背黑白分明
体表	体态匀称，无损伤、无畸形、无病态，体表有光泽和黏液
肌肉	肌肉紧实、组织紧密有弹性
气味	无油污味、泥土、青苔等异味

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[c] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。

[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源

六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.2.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

活动试验，将活鱼样品置于水池中，观察活动情况。其他项目在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 4.1 要求逐项检验。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行。

5.3.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.3.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.5.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.5.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.5.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.6 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733—2017 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062—2018 《水产品感官评价指南》
[3] SC/T 3119—2010 《活鳗鲡》
[4] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[9] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[10] 水产养殖质量安全管理规定（中华人民共和国农业部令〔2003〕第 31 号）

《香山之品 鲮鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鲮鱼，是鲤形目鲤科鲮属鱼类，又名土鲮、鲮公、雪鲮，为江河中生活的中下层鱼类，中国华南地区主要淡水养殖鱼类之一，与草鱼、鲢、鳙合称广东“四大家鱼”。因其肉细嫩、味鲜美、产量大、单产高、价格适中以及质量上乘，是市场的畅销货。结合中山实际情况，制定《香山之品 鲮鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鲮鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鲮鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鲮鱼》团体标准。

《香山之品 鲮鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见后修改完善，现形成标准送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鲮鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量限量》等食品安全国家标

准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例)(第 132AF 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》第 132BD 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 GB/T 26439—2010 《鲮》指标要求。
理化指标	部分采纳 GB 2733-2015《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》的指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第 250 号指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 3 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鲮鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 411—2023

香山之品　鲮鱼

Zhongshan quality food-Mud carp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX

本文件主要起草人：XXX、XXX

本文件为首次发布。

香山之品　鲮鱼

1　范围

本文件规定了香山之品鲮鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲮鱼的鲜品、活品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92　食品安全国家标准　动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

农业部783号公告-1-2006　水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
活动（活体）	游动活泼
体色	背鳍和尾鳍灰色，背鳍后缘灰黑色，其余各鳍淡灰色
体表	体态匀称，无损伤、无畸形、无病态
鱼鳃	鳃丝清晰，呈鲜红色或紫红色
眼球	透明饱满，角膜清晰
肌肉	肌肉紧实、组织紧密有弹性
气味	无油污味等异味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮[a] ≤	20	——
[a] 不适用于活体水产品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

[b] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[c] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。

[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——

注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。

注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

活动试验，将活鱼样品置于水池中，观察活动情况。其他项目在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 4.1 要求逐项检验。

5.3 理化检验

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行。

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.4.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.4.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.4.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.6.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.6.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.7 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733—2017 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062—2018 《水产品感官评价指南》
[3] GB/T 26439—2010 《鲮》
[4] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[9] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[10] 水产养殖质量安全管理规定（中华人民共和国农业部令〔2003〕第 31 号）

《香山之品 鳜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鳜，又名鳜鱼、桂鱼、季花鱼、花鲫鱼、鳌花等，主要分布于中国东部平原的江河湖泊，是肉食性鱼类，主要以其他鱼类或虾类为食。鳜肉质细嫩，味鲜美，刺少肉多，深受消费者欢迎，是上等淡水食用鱼类之一。结合中山实际情况，制定《香山之品 鳜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鳜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鳜应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鳜》团体标准。

《香山之品 鳜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方

网站公开征求意见后修改完善，现形成标准送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鳜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例)(第 132AF 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》第 132BD 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 DB42/T 230—2002 《洪湖鳜鱼》指标要求。
理化要求	部分采纳 GB 2733-2015《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》的指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第 250 号指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鳜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣

贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 412—2023

香山之品　鳜

Zhongshan quality food-mandarin fish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX

本文件主要起草人：XXX、XXX

本文件为首次发布。

香山之品　鳜

1　范围

本文件规定了香山之品鳜的要求、试验方法。

本文件适用于鳜鱼的鲜品、活品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92　食品安全国家标准　动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

农业部783号公告-1-2006　水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
活动（活鱼）	游动活泼
体色	体侧上部呈青黄色或橄褐色，有不规则的暗棕色或黑色斑点和斑块，腹部灰白色
体表	体态匀称
鱼鳃	鳃丝清晰，呈鲜红色或紫红色，无黏液或少量透明黏液，无异味
眼球	透明饱满，角膜清晰
肌肉	肌肉紧实、组织紧密有弹性
气味	无异味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮[a] ≤	20	——
[a] 不适用于活体水产品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

[b] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[c] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。

[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——

注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。

注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

活动试验，将活鱼样品置于水池中，观察活动情况。其他项目在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 4.1 要求逐项检验。

5.3 理化检验

挥发性盐基氮按 GB 5009.228 规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行。

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.4.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.4.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.4.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.6.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.6.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.7 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733—2017 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062—2018 《水产品感官评价指南》
[3] SC 1038-2000 《鳜》
[4] SC/T 1171-2023 《斑鳜》
[5] DB 42/T 230-2002 《洪湖鳜鱼》
[6] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[7] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[8] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[9] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[10] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[11] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[12] 水产养殖质量安全管理规定（中华人民共和国农业部令〔2003〕第 31 号）

《香山之品 长吻鮠》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

长吻鮠，是鲿科、鮠属鱼类，又名鲴鱼，江团，肥沱，肥王鱼，淮王鱼，为底层淡水鱼类，常在水流较缓、水深且石块多的河湾水域里生活。主要以水生昆虫及其幼虫、甲壳类、小型软体动物和小型鱼类为食。分布于中国东部的辽河、淮河、长江、闽江至珠江等水系及朝鲜西部，以长江水系为主。主要以池塘、网箱人工养殖为主，长吻鮠肉嫩刺少，富含脂肪，口感爽滑，鱼鳔特别肥厚，做成菜品非常鲜美。结合中山实际情况，制定《香山之品 长吻鮠》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 长吻鮠》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品长吻鮠应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 长吻

鮠》团体标准。

《香山之品 长吻鮠》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见后修改完善，现形成标准送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 长吻鮠》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例)(第 132AF 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》第 132BD 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。
理化指标	部分采纳 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第 250 号指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 长吻鮠》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 413—2023

香山之品　长吻鮠

Zhongshan quality food-leiocassis longirostris

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX

本文件主要起草人：XXX、XXX

本文件为首次发布。

香山之品　长吻鮠

1　范围

本文件规定了香山之品长吻鮠的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的长吻鮠。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92　食品安全国家标准　动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

农业部783号公告-1-2006　水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
活动	游动活泼
体色	体呈粉红色，背部暗灰，腹部色浅，头及体侧具不规则的紫灰色斑块，各鳍灰黄色
体表	体态匀称，无损伤、无畸形、无病态
鱼鳃	鳃丝清晰，呈鲜红色或紫红色
眼球	透明饱满，角膜清晰
肌肉	肌肉紧实、组织紧密有弹性
气味	无异味

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[c] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。

[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.2.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

活动试验，将活鱼样品置于水池中，观察活动情况。其他项目在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 4.1 要求逐项检验。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行。

5.3.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.3.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.5.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.5.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.5.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.6 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733—2017 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062—2018 《水产品感官评价指南》
[3] GB/T 26439—2010 《鲮》
[4] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[9] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[10] 水产养殖质量安全管理规定（中华人民共和国农业部令〔2003〕第 31 号）

《香山之品 太阳鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

太阳鱼，是鲈形目太阳鱼科太阳鱼属淡水鱼类，别称太阳鲈、蓝鳃鱼等，因体形为圆形，颜色明亮似骄阳，故名太阳鱼。太阳鱼是外来物种，原产于美国和加拿大的淡水河流中,我国引进养殖的主要有蓝腮太阳鱼、杂交太阳鱼等品种。太阳鱼，刺少，肉质细嫩，尤其鱼背肉和鱼腹肉最细嫩，适合日常做菜食用。结合中山实际情况，制定《香山之品 太阳鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 太阳鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品太阳鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 太阳鱼》团体标准。

《香山之品 太阳鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见后修改完善，现形成标准送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 太阳鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 2763

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650 《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留量限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例)(第 132AF 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》第 132BD 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 DB33/T633.2-2007《无公害蓝鳃太阳鱼第 2 部分:质量安全要求》指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第 250 号指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 3 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 太阳鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 414—2023

香山之品　太阳鱼

Zhongshan quality food-Sunfish

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX

本文件主要起草人：XXX、XXX

本文件为首次发布。

香山之品　太阳鱼

1　范围

本文件规定了香山之品太阳鱼的要求、试验方法。

本文件适用于太阳鱼的鲜品、活品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92　食品安全国家标准　动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 29682　食品安全国家标准　水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

农业部783号公告-1-2006　水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
活动（活体）	游动活泼
体色	光泽鲜艳
体表	体态匀称正常，无损伤，鳞片完整紧密、无畸形、无病灶
鱼鳃	鳃丝清晰，呈鲜红色或紫红色
眼球	透明饱满，角膜清晰
肌肉	肌肉紧实有弹性、内脏清晰无腐烂
气味	无异味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标 mg/100 g	说明
挥发性盐基氮[a] ≤	20	——
[a] 不适用于活体水产品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

[b] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[c] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。

[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——

注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。

注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。

4.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

活动试验，将活鱼样品置于水池中，观察活动情况。其他项目在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 4.1 要求逐项检验。

5.3 理化检验

挥发性盐基氮按 GB 5009.228 规定执行。

5.4 污染物检验

5.4.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行。

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.4.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.4.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.4.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.4.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.5 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.6 兽药残留检验

5.6.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.6.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.6.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.6.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.7 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733—2017 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062—2018 《水产品感官评价指南》
[3] 部分采纳 DB33/T 633.2-2007 《无公害蓝鳃太阳鱼第 2 部分：质量安全要求》
[4] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[9] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[10] 水产养殖质量安全管理规定（中华人民共和国农业部令〔2003〕第 31 号）

《香山之品 鲚鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鲚鱼，是鲱形目鳀科鲚属鱼类，别称刀鱼，鲚鱼，长颌鲚、毛花鱼，野毛鱼，凤尾鱼。鲚鱼为洄游性鱼类，在中国见于渤海、黄海、东海，以及通海的河流中下游及附属湖泊，栖息于浅河口一带。肉食性，成鱼以小鱼和虾为食，幼鱼以端足类、枝角类、桡足类为食。为洄游性鱼类，每当春、夏季，成群潮江而上，进入淡水行生殖回游。刀鲚由于过度捕捞及生态环境恶化等因素的影响，资源急剧衰退。刀鲚是中国重要经济鱼类之一，鲚鱼肉肥嫩，然多细刺，最宜脍食或酥鱼。结合中山实际情况，制定《香山之品 鲚鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鲚鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鲚鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鲚鱼》团体标准。

《香山之品 鲚鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及在全国团体标准信息平台和协会官方网站公开征求意见后修改完善，现形成标准送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鲚鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例)(第 132AF 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》第 132BD 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 GBn 151-1981 《鲥鱼卫生标准》及 GB 2733-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 2 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第 250 号指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鲚鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 415—2023

香山之品　鲚鱼

Zhongshan quality food-anchovy

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX

本文件主要起草人：XXX、XXX

本文件为首次发布。

香山之品　鲚鱼

1　范围

本文件规定了香山之品鲚鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲚鱼的鲜品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.137　食品安全国家标准　食品中锑的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.92　食品安全国家标准　动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量

农业部783号公告-1-2006　水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
体表	有光泽，鳞片紧贴
鱼鳃	枯黄色，鳃丝清晰
眼球	透明饱满，角膜清晰
气味	无异味

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1	GB 2762	——
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762	——
铅[d]（以 Pb 计）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬[d]（以 Cr 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锑[d]（以 Sb 计）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b] 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

[c] 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。

[d] 适用于去除消化道后的可食用部分。

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4 兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.2.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

活动试验，将活鱼样品置于水池中，观察活动情况。其他项目在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 4.1 要求逐项检验。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行。

5.3.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.2 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.3 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.3.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 呋喃唑酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.5.4 呋喃它酮代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.5.5 呋喃妥因代谢物

按农业部783号公告-1-2006规定执行。

5.5.6 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定执行。

5.6 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733—2017 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 37062—2018 《水产品感官评价指南》
[3] GBn 151-1981 《鲚鱼卫生标准》
[4] SC/T 1127-2016 《刀鲚》
[5] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[10] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）
[11] 水产养殖质量安全管理规定（中华人民共和国农业部令〔2003〕第 31 号）

《香山之品 海鳝》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

海鳝，分布于热带和亚热带海洋，生活于浅水，栖于岩礁间并隐在缝穴内。与其他鳗类不同之处是鳃孔小而圆，一般无胸鳍。皮厚，光滑，无鳞。口大，牙坚利，适于捕捉及咬住猎物（主要是其他鱼类），它体长如蛇，脑袋小，嘴巴前凸，嘴里长满尖利的牙齿，牙齿长在两对颌上，一对颌在嘴里，另一对颌在咽喉部。海鳝的皮肤没有鳞，覆盖着一层经过化妆似的红晕花纹。其栗色斑点、零星斑点、条纹有时形成离奇的花纹。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 海鳝》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 海鳝》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品海鳝应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 海鳝》团体标准。

《香山之品 海鳝》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 海鳝》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 22911《黄鳝》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 22911《黄鳝》。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。

食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 海鳝》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 416—2023

香山之品　海鳝

Zhongshan quality food-Moray

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 海鳝

1 范围

本文件规定了海鳝的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的海鳝。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB 31650 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定
SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体细长，具有鲜艳的体色或斑纹，身体无损伤
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.6 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 其他

按相关规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 22911　黄鳝
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 黄鳍鲷》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黄鳍鲷，潮汕俗称胶辣鱼、又名黄脚立、赤翅。黄鳍鲷体长椭圆形，侧扁，背面狭窄，腹面钝圆。体高，头部尖。背鳍鳍棘部与鳍条相连。尾叉形。体色青灰带黄，体侧有若干条灰色纵走线，沿鳞片而行。背鳍、臀鳍的一小部分及尾鳍边缘灰黑色，腹鳍、臀鳍的大部及尾鳍下叶为黄色。该鱼广泛分布于日本、朝鲜、菲律宾、印度尼西亚、红海及中国台湾、福建、广东沿海。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 黄鳍鲷》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黄鳍鲷》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黄鳍鲷应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黄鳍鲷》团体标准。

《香山之品 黄鳍鲷》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黄鳍鲷》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食

品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用DB44/T 391《无公害食品 黄鳍鲷》。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳DB44/T 391《无公害食品 黄鳍鲷》
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黄鳍鲷》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 417—2023

香山之品　黄鳍鲷

Zhongshan quality food-Yellowfin porgy culture

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 黄鳍鲷

1 范围

本文件规定了黄鳍鲷的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的黄鳍鲷。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体长椭圆形，具有鲜艳的体色，身体无损伤
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品
[2] DB44/T 391　无公害食品 黄鳍鲷
[3] DB44/T 338　黄鳍鲷养殖技术规范 食用鱼养殖技术
[4] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[5] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[6] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[7] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[8] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[9] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[10] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 边鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

边鱼（鳊鱼）的全体呈菱形，体侧扁而高，体长约50厘米，为体高2.2-2.8倍，头较小，口小，背鳍具硬刺，胸鳍较短，尾鳍分叉深，下叶较上叶为长；体背部青灰色，两侧银灰色，腹部银白色，鳞片基部灰白色，边缘灰黑色，各鳍均呈灰黑色。边鱼（鳊鱼）是草食性鱼类，鱼种及成鱼以苦草、轮叶黑藻、眼子菜等水生维管束植物为主要食料，也喜欢吃陆生禾本科植物和菜叶，还能摄食部分湖底植物碎屑和少量浮游动物。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于淡水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 边鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 边鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品边鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 边鱼》团体标准。

《香山之品 边鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 边鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。

食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 边鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 418—2023

香山之品　边鱼

Zhongshan quality food-Edge fish

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 边鱼

1 范围

本文件规定了边鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的边鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	身体呈菱形，颜色鲜艳，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 沟鲇》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

沟鲶学名斑点叉尾鮰，原产美洲，主要分布于北美洲大部分国家，东南亚及西欧部分国家和地区也有分布。沟鲶是美国的主要经济鱼类，产量居淡水渔业养殖产量的首位。体长，吻锥形，向前显著地突出。口下位，呈新月形，唇肥厚，眼小。须4对，细小。无鳞，背鳍及胸鳍的硬刺后缘有锯齿，脂鳍肥厚，尾鳍深分叉。体色粉红，背部稍带灰色，腹部白色，鳍为灰黑色。长吻鮠体色灰白，各鳍灰黑，吻锥形，向前突出，眼小，有四对须。属肉食性底层鱼类，喜夜晚捕食。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于淡水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 沟鲇》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 沟鲇》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品沟鲇应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 沟鲇》团体标准。

《香山之品 沟鲇》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 沟鲇》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食

品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 沟鲇》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 419—2023

香山之品　沟鲇

Zhongshan quality food-Gully catfish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 沟鲇

1 范围

本文件规定了沟鲇的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的沟鲇。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体长，呈吻锥形，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 马友鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

马友鱼是指四指马鲅是马鲅科、四指马鲅属鱼类。体延长而侧扁。头中大，前端圆钝。吻短而圆。眼较大，位于头的前部；脂性眼睑发达，呈长椭圆形。口大，下位，口裂近水平；下颌唇不发达，只有近口角部份保留唇之构造；上下颌两侧均有牙齿，其外侧有小齿；锄骨及腭骨亦具齿。体被栉鳞，背、臀及胸鳍基部均具鳞鞘，而胸鳍及腹鳍基部腋鳞长尖形，两腹鳍间另具一个三角形鳞瓣；侧线直，且向后方缓慢倾斜，有孔的侧线鳞数为 86～88；背、尾鳍的黑缘较不明显；胸鳍鳍膜为鲜明的黄色（标准体长达 35 厘米以上的大型鱼则为暗黄色）；腹鳍的前缘黄色，其余部分为白色。四指马鲅为暖温性海产鱼类，具广盐性，在淡水、咸淡水和海水环境中均可生活。喜栖于沙底或泥底，水深 23 米以内沿岸浅水区和河口，亦进入河流下游江段。食性杂，主要摄食底栖生物。幼鱼在河口栖息，以枝角类、桡足类、端足类和等足类等无脊椎动物为食；体长 50 毫米的幼角以箭虫、头足类虾的幼体和多毛类为食。成鱼以吓和鱼（以鲻科鲲科和石首鱼科鱼类为主）为食。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 马友鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全

质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 马友鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品马友鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 马友鱼》团体标准。

《香山之品 马友鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 马友鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进

标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、

《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第 250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 马友鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 420—2023

香山之品　马友鱼

Zhongshan quality food-Horsefish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 马友鱼

1 范围

本文件规定了马友鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的马友鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	颜色鲜艳，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 马头鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

马头鱼又叫银方头鱼，体长、侧扁，一般体长 25~40 厘米、体重 250~600 克。头高、略呈方形。眼大、侧上位。吻较长，上下颌具细小圆锥齿。前腮盖骨后缘有细锯齿。体被栉鳞，背侧深红色，腹部浅红色。背鳍 1 个，甚长，起点在胸鳍基部后上方，边缘黄色；臀鳍中长，边缘浅蓝色；尾鳍双截形，满布蠕虫状黄色斑纹。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 马头鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 马头鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品马头鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 马头

鱼》团体标准。

《香山之品 马头鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 马头鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性

水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 马头鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 421—2023

香山之品　马头鱼

Zhongshan quality food-Tilefish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 马头鱼

1 范围

本文件规定了马头鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的马头鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体长侧扁，颜色鲜艳，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 红杉鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

红杉鱼，又叫金丝鱼。地方名：红三鱼、红哥鲤、吊三鱼、拖三鱼、瓜三鱼、黄肚鱼金线、金线鲤，六齿金线鱼。金线鱼科金线鱼属的一种鱼类。因为这种鱼身体中央有金黄色的纵纹，粤语称为“红三”，又叫做“红三鱼”或“金丝划”。红杉鱼体长而侧扁，一般体长 17～25 厘米，体重 150～200 克。主要分布在印度洋、西太平洋的热带和亚热带地区。我国主要分布于南海。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 红杉鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 红杉鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品红杉鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 红杉鱼》团体标准。

《香山之品 红杉鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 红杉鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食

品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 红杉鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 422—2023

香山之品　红杉鱼

Zhongshan quality food-Sequoia fish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 红杉鱼

1 范围

本文件规定了红杉鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的红杉鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体长而侧扁，颜色鲜艳，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 沙尖鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

沙尖鱼，又叫多鳞鱚，是鲈形目鱚科鱚属的鱼类，又叫沙梭、沙钻、麦穗、梭子鱼、沙姜仔、船丁鱼、沙丁鱼。身体细长，略呈圆柱状，稍侧扁；头端部钝尖，吻较长；体被弱栉鳞；头部除吻端、两颌外，大部分被鳞；侧线完全，几乎呈直线；尾柄短，尾鳍后缘浅凹形。身体乳白色，略带浅黄色，有银色光泽；第一背鳍前部黑色，有时在第二背鳍鳍膜间有 4 纵行褐色斑点；尾鳍上、下叶末端灰黑色；其余鳍透明。多鳞鱚分布于印度洋北部沿岸，东至澳大利亚，北至朝鲜，日本。在中国渤海、黄海、东海、台湾海峡、南海等海域亦有分布。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 沙尖鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 沙尖鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品沙尖鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 沙尖鱼》团体标准。

《香山之品 沙尖鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 沙尖鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和

	相关公告指标要求。物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 3 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 沙尖鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 423—2023

香山之品　沙尖鱼

Zhongshan quality food-Silver sillago

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 沙尖鱼

1 范围

本文件规定了沙尖鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的沙尖鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体长，成圆柱状，颜色鲜艳，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 花甲》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

花甲，是帘蛤目帘蛤科巴非蛤属软体动物。又称花甲螺、花蚶、油蛤。花甲个头较小，壳长卵圆形，壳长大于壳高，壳顶位于背缘近中央，稍偏向前缘。贝壳表面颜色一般为浅黄褐色，生长纹细密，可见交织成菱形网格的棕色线纹。颜色深暗，花纹变大，有黑色、棕色、深褐色、密集色或赤褐色组成的斑点或花纹。壳近边缘有1轮与生长线平行的浅褐色斑带。壳内面瓷白色，铰合部狭小，有主齿。韧带长条状，位于壳顶后方。花甲广泛分布在中国南北海区，中国广西、广东、海南、福建、浙江等沿海海域，福建及广东沿海产量较多，季在春末夏初。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于淡水贝类水产品。花甲是我市市场常见的河鲜，淡水螺寄生虫较多，需完全煮熟煮透食用。结合中山实际情况，制定《香山之品 花甲》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 花甲》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品花甲应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量

标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 花甲》团体标准。

《香山之品 花甲》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 花甲》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。

兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 花甲》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.120.30
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 424—2023

香山之品　花甲

Zhongshan quality food-Flower Armor

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 花甲

1 范围

本文件规定了花甲的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的花甲。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.212 食品安全国家标准 贝类中腹泻性贝类毒素的测定

GB 5009.213 食品安全国家标准 贝类中麻痹性贝类毒素的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	螺壳无破碎，附着物少，表面无泥污
活力	离水时足腹伸缩灵活
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	0.5	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.5	GB 2762
镉（以 Cd 计）	2	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.1　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.2 其它安全指标

贝类毒素限量应符合表5的规定。

表4 贝类毒素限量限量

项目	限量值 Mu/kg	来源
麻痹性贝类毒素（PSP）	4	GB 2733
腹泻性贝类毒素（DSP）	0.05	GB 2733

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 青霉素

按GB 29682规定执行。

5.5.4 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 其它安全指标检验

5.6.1 麻痹性贝类毒素

按GB 5009.213规定执行。

5.6.2 腹泻性贝类毒素

按GB 5009.212规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 41545 《水产品及水产加工品分类与名称》
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 水产养殖质量安全管理规定（农业部令〔2003〕第 31 号）
[7] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[8] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[9] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[10] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 鲻鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鲻是鲻形目鲻科鱼类，体延长，前部近圆筒形，后部侧扁；头适中，顶部平，两侧略凸，向腹面倾斜；吻宽短；眼大，脂眼脸发达；眼间隔宽平；口下位，略呈人字形；下颌前端有突起，可嵌入上颌相对的凹陷中；上下颌边缘具绒毛细齿；尾鳍叉形。头及体背青黑色，体侧上半部有 7 条黑色纵条纹，各条纹间有银白色斑点；腹部白色，各鳍灰色。因身上布满暗黑色的花纹而得名。鲻在世界范围分布于热带、亚热带、温带所有海域。在中国分布于黄海、渤海、东海和南海海域及河口交汇处。通常生活在水下 10 米，也可以深入水下 120 米。一般在白天活动，通常聚集成鱼群。偶尔会跃出海面。以浮游生物、岩屑、小型藻类和海底有机生物为食。在淡水中生活时，以水藻为食。生殖季节为 3—4 月，怀卵量为 320 万—480 万粒，卵浮性，有油球，生长迅速。鲻味甘、性平，入胃经，具有健脾益气、消食去积，固精止泄和缩小便等功效，可治疗食欲不振、神疲气衰、脾脏气虚、夜间尿多及小儿麻痹后遗症等。含有丰富的不饱和脂肪酸，对血液循环有利，是心血管病人的良好食物。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。**结合中山实际情况，制定《香山之品 鲻鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街**

市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鲻鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鲻鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鲻鱼》团体标准。

《香山之品 鲻鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鲻鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标

准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》

（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第 250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鲻鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 423—2023

香山之品　鲻鱼

Zhongshan quality food-Mullet

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鲻鱼

1 范围

本文件规定了鲻鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的鲻鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体延长，前部近圆筒形，后部侧扁，颜色鲜艳，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 柠檬鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

柠檬鱼，又名柠檬翅鱼。鱼体长 4～5 厘米，长梭形，侧偏，眼大。柠檬灯鱼鱼体延长，背腹宽，头颈部稍隆起，腹缘呈弧形。头中等大，口小，口裂斜，眼中等大。背鳍起点在腹鳍之后，前方有数根鳍条甚长。臀鳍鳍基甚长，外缘呈镰刀形。胸鳍较小，腹鳍较大。尾鳍呈叉形。尾柄短，上方有一小脂鳍。此鱼全身几乎透明，可看到脊椎骨和肋骨。体色银白，略带红黄色。眼上方有一小块明显的红色，背鳍、臀鳍末端呈红色。雄鱼鳍有更深而宽的黑色条纹。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 柠檬鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 柠檬鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品柠檬鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 柠檬鱼》团体标准。

《香山之品 柠檬鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 柠檬鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。

食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 柠檬鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 426—2023

香山之品　柠檬鱼

Zhongshan quality food-Lemon fish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 柠檬鱼

1 范围

本文件规定了柠檬鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的柠檬鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体长，全身透明，颜色银白略带红黄色，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 三文鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

三文鱼体侧扁，背部隆起，齿尖锐，鳞片细小，银灰色，产卵期有橙色条纹。鲑鱼肉质紧密鲜美，肉色为粉红色并具有弹性。三文鱼也叫撒蒙鱼或萨门鱼，是西餐中较常用的鱼类原料之一。在不同国家的消费市场三文鱼涵盖不同的种类，挪威三文鱼主要为大西洋鲑，芬兰三文鱼主要是养殖的大规格红肉虹鳟，美国的三文鱼主要是阿拉斯加鲑鱼。大马哈鱼一般指鲑形目鲑科太平洋鲑属的鱼类，有很多种，如我国东北产大马哈鱼和驼背大马哈鱼等。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 三文鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 三文鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品三文鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 三文鱼》团体标准。

《香山之品 三文鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 三文鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。

食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 三文鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 427—2023

香山之品　三文鱼

Zhongshan quality food-Salmon fish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 三文鱼

1 范围

本文件规定了三文鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的三文鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体侧扁，颜肉色粉红色，具有弹性，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 秋刀鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

秋刀鱼是颌针鱼亚目竹刀鱼科秋刀鱼属的鱼类动物。体纤细延长，呈棒状，侧扁；吻呈镰状，眼较大，口前位，下颌稍长于上颌；背鳍与臀鳍位于身体后方，无硬棘；腹鳍位于体中央之略后方，尾鳍深开叉，背部呈深蓝色，腹部呈银灰色，吻端与尾柄后部略带黄色；背鳍、小鳍、尾鳍均呈灰褐色，胸鳍浅灰色，臀鳍和腹鳍呈白色。因为体形修长如刀，而且盛产在秋季，故名。秋刀鱼主要分布在日本北海道外海、西北太平洋海域，在中国没有分布。秋刀鱼是冷水性大洋洄游鱼类，喜集群，常栖息于水温 15-18℃的水域，主要摄食桡足类、甲壳类、头足类和鱼卵等食物。秋刀鱼在春秋两季繁殖，产粘性卵于海面漂浮流藻之下，寿命约为 3-4 年。秋刀鱼性平、味甘，有预防高血压、增进脑力、改善贫血、强化视力、延缓衰老的作用。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 秋刀鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 秋刀鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品秋刀鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十

分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 秋刀鱼》团体标准。

《香山之品 秋刀鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 秋刀鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标

准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第 250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 秋刀鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 428—2023

香山之品　秋刀鱼

Zhongshan quality food-saury fish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 秋刀鱼

1 范围

本文件规定了秋刀鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的秋刀鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	鱼身完整浑圆饱满，银白闪亮，鱼身有一定的光泽度，眼珠黑色明亮水晶体饱满，鱼鳃呈现鲜红色
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭，有淡淡的鱼腥味

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 青斑鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

青斑鱼，属鲈形目，为触礁性海洋鱼类，体下部具若干橙红色斑点，体侧具六条深褐色垂直条纹，仅尾鳍具斑点，暖水性中、下层鱼类。仔稚鱼摄食浮游生物，成鱼摄食鱼、虾、蟹等，肉味鲜美，为名贵鱼类，分布于我国东海、南海等亚热带、热带地区，是我国出口创汇的重要鱼类之一，具有开胃健脾、美容、健脑益智等功效。根据国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 青斑鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 青斑鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品青斑鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 青斑

鱼》团体标准。

《香山之品 青斑鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 青斑鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性

水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 31650严格的指标3项。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 青斑鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 429—2023

香山之品　青斑鱼

Zhongshan quality food-Green zebrafish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 青斑鱼

1 范围

本文件规定了青斑鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的青斑鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	橙红色斑点和条纹，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 胡子鲶（塘鳢）》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

塘鳢是鲶形目胡子鲶科胡子鲶属热带鱼类。塘鳢鱼体长，头部平斜，后部侧扁，体裸露无鳞，皮肤光滑，多黏液；体黄褐色或灰黑色，腹部色浅；体侧有不规则的白色小斑点；侧线平直；头背部具骨板；吻宽而短；前鼻孔为一根短管，后鼻孔裂缝状；上颌较突出；臀鳍不与尾鳍相连；胸鳍小，其内缘呈锯齿状。塘鳢鱼口宽，横裂，齿利，口稍下，有触须 4 对，上下颌各 2 对。上下颌和犁骨上密生绒毛状细齿。塘鳢鱼性情温和，属底栖性鱼类，栖息于河川下游、田野、坑塘、沟渠等处。它除了到水面吞食空气和摄食外，很少到水面活动。白天，饱食后的塘鳢鱼喜欢聚集于池底、洞穴或阴暗处。夜间则活动频繁，成群到水面猎取食物。塘鳢鱼属于热带鱼类，耐低温能力较差。塘鳢鱼是以肉食性为主的杂食性鱼类，主要摄食动物性饵料，如昆虫、小杂鱼、虾、贝类等，在人工饲养下，也可摄食植物性饲料。塘鳢广布于中国南方各地，主要分布于长江和长江以南各水体，栖息于河川下游、田野、坑塘、沟渠等处。塘鳢味甘性温，有补中益阳，利小便，疗水肿等功效。塘鳢营养丰富，鱼肉中含水分、蛋白质和多种矿物质和微量元素，适合体弱虚损、营养不良者食用。外科手术后，常食塘鳢，有促进伤口迅速痒愈的作用。年迈体衰、产妇、贫血者常食用塘鳢，有益身体健康。塘鳢肉质幼滑、味道鲜美、营养丰富，为中国南方常见的食用鱼，是深受群众喜爱的名贵水产品之一，也是出口港澳地区的主要品种之一。根据

国家标准《水产品及水产加工品分类与名称》属于海水鱼类产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 胡子鲶（塘鲺）》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 胡子鲶（塘鲺）》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品胡子鲶（塘鲺）应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 胡子鲶（塘鲺）》团体标准。

《香山之品 胡子鲶（塘鲺）》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规

则》进行起草。

《香山之品 胡子鲶（塘鲺）》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及《食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业农村部公告第 250 号指标及相关公告要求。
兽药残留限量	部分采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》和相关公告指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	部分采纳 GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 胡子鲶（塘鲺）》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，

将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 430—2023

香山之品　胡子鲶（塘鲺）

Zhongshan quality food-Catfish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 胡子鲶（塘鲺）

1 范围

本文件规定了胡子鲶（塘鲺）的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的胡子鲶（塘鲺）。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210 出口食品中六价铬的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体长，全身透明，颜色银白略带红黄色，附着物少，表面无泥污
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和相关公告的规定。

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.1 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 团头鲂》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

团头鲂鲤形目鲤科鲂属的一种鱼类，俗称武昌鱼。主要分布于中国长江中下游中型湖泊。栖息于湖泊或水库中下水层，喜好淤泥底质且水草茂盛的静止水域。冬季在深水处越冬。此外团头鲂肉质细嫩，鲜美，是重要经济食用鱼类之一。结合中山实际情况，制定《香山之品 团头鲂》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 团头鲂》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品团头鲂应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 团头鲂》团体标准。

《香山之品 团头鲂》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 团头鲂》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 22911《黄鳝》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
理化指标	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 3 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 团头鲂》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 431—2023

香山之品　团头鲂

Zhongshan quality food-Bluntnose black bream

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　团头鲂

1　范围

本文件规定了团头鲂的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的团头鲂产品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11　食品安全国家标准　水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210　出口食品中六价铬的测定

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体细长，具有鲜艳的体色或斑纹，身体无损伤
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5　其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3　污染物检验

5.3.1　多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.6 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 其他

按相关规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 22911　黄鳝
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 大黄鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

大黄鱼为名贵的可食用经济鱼类，为中国传统四大海产渔业种类之一。大黄鱼分布于西北太平洋，在中国沿海均有分布。栖息于水深60米以内的软泥或泥沙底质海域，喜集群。食性广，主要以虾、蟹等甲壳动物和小鱼为食。结合中山实际情况，制定《香山之品 大黄鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 大黄鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品大黄鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 大黄鱼》团体标准。

《香山之品 大黄鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 大黄鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 22911《黄鳝》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
理化指标	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 3 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 大黄鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 432—2023

香山之品　大黄鱼

Zhongshan quality food-Pseudosciaena crocea

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　大黄鱼

1　范围

本文件规定了大黄鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的大黄鱼产品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11　食品安全国家标准　水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210　出口食品中六价铬的测定

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体细长，具有鲜艳的体色或斑纹，身体无损伤
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5　其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3　污染物检验

5.3.1　多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.6 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 其他

按相关规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 22911　黄鳝
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 鳊鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鳊鱼是一种名贵的经济鱼类。可作为饲养对象。脂肪丰富，肉味鲜美，是群众爱好的食用鱼。鳊鱼在中国东部平原区南北各水系均有分布。鳊鱼生活于水的中下层。幼鱼以浮游动物和藻类为食，成鱼则主要以水生高等植物为食。结合中山实际情况，制定《香山之品 鳊鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鳊鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鳊鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鳊鱼》团体标准。

《香山之品 鳊鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鳊鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 22911《黄鳝》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
理化指标	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 3 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鳊鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的

宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 433—2023

香山之品　鳊鱼

Zhongshan quality food-Bream

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　鳊鱼

1　范围

本文件规定了鳊鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的鳊鱼产品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11　食品安全国家标准　水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210　出口食品中六价铬的测定

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体细长，具有鲜艳的体色或斑纹，身体无损伤
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5　其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3　污染物检验

5.3.1　多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.6 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 其他

按相关规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 22911　黄鳝
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 石斑鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

石斑鱼具有健脾、益气等功效，鱼皮胶质中的营养成分对增强上皮组织的完整生长和促进胶原细胞的合成有一定作用，是一种低脂肪、高蛋白的上等食用鱼。石斑鱼在中国分布于广西沿海、东海南部及南海等海域。结合中山实际情况，制定《香山之品 石斑鱼》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 石斑鱼》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品石斑鱼应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 石斑鱼》团体标准。

《香山之品 石斑鱼》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 石斑鱼》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 22911《黄鳝》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
理化指标	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 3 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 石斑鱼》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列

的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 434—2023

香山之品　石斑鱼

Zhongshan quality food-Grouper

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 3
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　石斑鱼

1　范围

本文件规定了石斑鱼的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的石斑鱼产品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11　食品安全国家标准　水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

SN/T 2210　出口食品中六价铬的测定

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	体细长，具有鲜艳的体色或斑纹，身体无损伤
活力	灵活游动
气味	无腐败、无腐臭

4.2　安全要求

4.2.1　污染物限量

应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
多氯联苯[a]	0.02	GB 2762
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
甲基汞[b]（以 Hg 计）	1.0	GB 2762
无机砷[c]（以 As 计）	0.1	GB 2762
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762
注：检测去除内脏的可食部分。		
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 [b] 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。 [c] 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		

4.2.2　农药残留限量

应符合表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.2.3　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.2.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.2.5　其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3　污染物检验

5.3.1　多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.3.2　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.6 铬

按SN/T 2210规定执行。

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 其他

按相关规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 22911　黄鳝
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 鲮鱼干》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鲮为中国华南地区主要淡水养殖鱼类之一，与草鱼、鲢、鳙合称广东“四大家鱼”。鲮鱼分布于中国珠江水系、海南岛、台湾、韩江、闽江、澜沧江和元江均有发现。结合中山实际情况，制定《香山之品 鲮鱼干》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鲮鱼干》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鲮鱼干应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鲮鱼干》团体标准。

《香山之品 鲮鱼干》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鲮鱼干》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 22911《黄鳝》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
理化指标	采纳 GB/T 22911《黄鳝》。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 3 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鲮鱼干》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列

的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 435—2023

香山之品　鲮鱼干

Zhongshan quality food-Dried carp

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　鲮鱼干

1　范围

本文件规定了鲮鱼干的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的鲮鱼干产品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.26　食品安全国家标准　食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 10136　食品安全国家标准　动物性水产制品

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11　食品安全国家标准　水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味
状态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力 可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标 g/100 g
过氧化值（以脂肪计）		
盐渍鱼	≤	2.5
预制水产干制品	≤	0.6
组胺	≤	20
挥发性盐基氮[a]	≤	30
[a] 不含干制品和盐渍制品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅，（mg/kg）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
甲基汞，（mg/kg）	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬，（mg/kg）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉，（mg/kg）	0.1	GB 2762	——
无机砷，（mg/kg）	0.1	GB 2762	——
锡，（mg/kg）	250	GB 2762	——
N-二甲基亚硝胺，（μg/kg）	4.0	GB 2762	——
多氯联苯，（μg/kg）	20	GB 2762	——

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.3.4 微生物限量

应符合GB 10136和相关公告规定。

4.3.5 寄生虫指标

应符合GB 10136和相关公告规定。

4.3.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.3.7 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.3.6 锡

按GB 5009.16规定执行。

5.3.7 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

5.3.8 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 微生物限量

按GB 10136和相关公告规定执行。

5.5.7 寄生虫指标

按GB 10136和相关公告规定执行。

5.5.8 其他

按相关规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 22911　黄鳝
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 金鲳鱼干》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

金鲳鱼无肌间刺、肉质细嫩、味道鲜美，含有丰富的蛋白质、碳水化合物、不饱和脂肪酸以及微量元素等多种营养成分，历来被列为名贵食用鱼类。金鲳鱼在中国的东海、南海和黄海、福建、广东、广西、海南及台湾等沿海均有一定资源量；广泛分布于印度洋、太平洋、大西洋的温带、热带海域。结合中山实际情况，制定《香山之品 金鲳鱼干》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 金鲳鱼干》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品金鲳鱼干应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 金鲳鱼干》团体标准。

《香山之品 金鲳鱼干》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 金鲳鱼干》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用采纳GB/T 22911《黄鳝》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 22911《黄鳝》。
理化指标	采纳GB/T 22911《黄鳝》。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求。
兽药残留限量	采纳GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）较GB 31650严格的指标3项，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 金鲳鱼干》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 65.150
CCS B 52

团　体　标　准

T/ZSGTS 436—2023

香山之品　金鲳鱼干

Zhongshan quality food-Dried golden pomfrets

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 1
5 试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　金鲳鱼干

1　范围

本文件规定了金鲳鱼干的要求、试验方法。

本文件适用于鲜活的金鲳鱼干产品。

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 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品

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 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.26　食品安全国家标准　食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.190　食品安全国家标准　食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 10136　食品安全国家标准　动物性水产制品

GB/T 19857　水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 22338　动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1　食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11　食品安全国家标准　水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味
状态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力 可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标 g/100 g
过氧化值（以脂肪计）		
盐渍鱼	≤	2.5
预制水产干制品	≤	0.6
组胺	≤	20
挥发性盐基氮[a]	≤	30
[a] 不含干制品和盐渍制品。		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅，（mg/kg）	0.3	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
甲基汞，（mg/kg）	0.5	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
铬，（mg/kg）	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	严于 GB 2762
镉，（mg/kg）	0.1	GB 2762	——
无机砷，（mg/kg）	0.1	GB 2762	——
锡，（mg/kg）	250	GB 2762	——
N-二甲基亚硝胺，（μg/kg）	4.0	GB 2762	——
多氯联苯，（μg/kg）	20	GB 2762	——

4.3.2 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源
六六六（HCH）	0.1	GB 2763
滴滴涕（DDT）	0.5	GB 2763

4.3.3 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1、相关公告和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
孔雀石绿	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
氯霉素	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃唑酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃它酮代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
呋喃妥因代谢物	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
五氯酚酸钠（以五氯酚计 ）	禁止使用，不得检出	农业农村部公告第 250 号	——
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
金霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
注 1：测定部位按相应判定依据规定的靴组织。 注 2：孔雀石绿系指孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和，以孔雀石绿表示。			

4.3.4 微生物限量

应符合GB 10136和相关公告规定。

4.3.5 寄生虫指标

应符合GB 10136和相关公告规定。

4.3.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.3.7 其它安全指标

应符合相关法规和标准的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

在光线充足无异味的环境中将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上逐项检验外观、活力和气味。

5.3 污染物检验

5.3.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.3.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.3.3 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

5.3.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.3.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.3.6 锡

按GB 5009.16规定执行。

5.3.7 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

5.3.8 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行

5.4 农药残留检验

六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定执行。

5.5 兽药残留检验

5.5.1 孔雀石绿

按GB/T 19857规定执行。

5.5.2 氯霉素

按GB/T 22338规定执行。

5.5.3 金霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.4 土霉素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.5 四环素

按GB 31656.11规定执行。

5.5.6 微生物限量

按GB 10136和相关公告规定执行。

5.5.7 寄生虫指标

按GB 10136和相关公告规定执行。

5.5.8 其他

按相关规定执行。

5.6 食品添加剂

按GB 2760和相关公告规定执行。

5.7 其它安全指标检验

按相关规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2733 《食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品》
[2] GB/T 22911　黄鳝
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[5] 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单（农业部公告第 250 号）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 火腿肠》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

火腿肠是经过加工和包装的食品，属于“人造食物”的范畴。食品中含有大量的反式脂肪酸，它具有改善食物的口感、延长保质期等作用。它的特点是肉质细腻、鲜嫩爽口、携带方便、食用简单、保质期长。结合中山实际情况，制定《香山之品 火腿肠》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 火腿肠》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品火腿肠应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 火腿肠》团体标准。

《香山之品 火腿肠》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 火腿肠》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》

中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》。
理化指标	采纳 GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 火腿肠》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠

道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS 437—2023

香山之品　火腿肠

Zhongshan quality food-Ham sausage

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 3
6　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　火腿肠

1　范围

本文件规定了香山之品火腿肠的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于各类火腿肠产品。

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 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 5009.3　食品安全国家标准　食品中水分的测定

GB 5009.5　食品安全国家标准　食品中蛋白质的测定

GB 5009.6　食品安全国家标准　食品中脂肪的测定

GB 5009.9　食品安全国家标准　食品中淀粉的测定

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.33　食品安全国家标准　食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44　食品安全国家标准　食品中氯化物的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB 19303　熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 20366　动物源产品中喹诺酮类残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311　动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法　高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固，密封良好，肠衣的结扎部位无内容物渗出
色泽	具有产品固有的色泽
组织状态	组织致密，有弹性，切片良好，无软骨及其他杂质，无密集气孔
风味	咸淡适中，鲜香可口，具固有风味，无异味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标			
	特级	优级	普通级	无淀粉产品
水分，%	70	67	64	70
蛋白质，%	12	11	10	14
淀粉，%	6	8	10	1
食盐（以 NaCl 计），%	3.5			
脂肪，%	6～16			
亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计），（mg/kg）	30			

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总砷	0.5	GB 2762	——
铬	1.0	GB 2762	——
铅	0.3	GB 2762	——
镉	0.1	GB 2762	——
锡	250	GB 2762	——

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按GB/T 20712规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.3.3 淀粉

按GB 5009.9规定执行。

6.3.4 食盐

按GB 5009.44规定执行。

6.3.5 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.3.6 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.2 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.5 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2707-2016　食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品

[2] GB 18394-2020　畜禽肉水分限量

[3] 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〔2005〕第 75 号）

[4] 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法(农业部 1077 号公告-1-2008）

[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）

[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）

[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）

[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 猪副产品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

猪副产品包括猪皮、猪血、猪鬃、猪肠衣等产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 猪副产品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 猪副产品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品猪副产品应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 猪副产品》团体标准。

《香山之品 猪副产品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 猪副产品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 9959.4《鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 9959.4《鲜、冻猪肉及猪副产品　第 4 部分：猪副产品》。
理化指标	采纳 GB/T 9959.4《鲜、冻猪肉及猪副产品　第 4 部分：猪副产品》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准　食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 7 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 55 项。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 10 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 12 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 猪副产品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS 438—2023

香山之品　猪副产品

Zhongshan quality food-Pig byproducts

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 6
6　试验方法 6
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　猪副产品

1　范围

本文件规定了香山之品猪副产品的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于各类猪副产品。

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 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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB 12694　食品安全国家标准　畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20366　动物源产品中喹诺酮类残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311　动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法　高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，（mg/100g） ≤	15

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞	0.05	GB 2762	——
总砷	0.5	GB 2762	——
铬	1.0	GB 2762	——

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅	0.2	GB 2762	——
镉	0.1	GB 2762	——
锡	250	GB 2762	——

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟吡菌酰胺	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
草铵膦	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
螺虫乙酯	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
啶虫脒	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
丙环唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙烯利	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
呋虫胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
2,4-滴	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
2,4-滴丁酸(4-(2,4-二氯苯氧基)丁酸)	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
2 甲 4 氯(2-甲基-4-氯苯氧乙酸)	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草隆	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噁唑禾草灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	1.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
二嗪磷	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆(甲酯)	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环酰菌胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磺草灵	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲磺隆(甲酯)	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乐果	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
利谷隆	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯磺隆	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻苯隆	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三苯基氢氧化锡	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
脱叶磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	3.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基多杀菌素	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
乙基喹禾灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙螨唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙酰甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
蝇毒磷	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、国家相关公告和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素（肝）	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
金霉素（肾）	600	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650

表 5　兽药残留限量（续）

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
伊维菌素	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素（肝）	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素（肾）	600	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素（肝）	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素（肾）	600	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
红霉素	400	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉沙星	80	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.5 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.3.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12694的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按GB/T 9959.1规定执行。

6.3 理化检验

按GB 5009.228规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.6 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.7 兽药残留检验

按GB/T 20366、GB/T 21311、GB/T 21317、GB 31650、农业部1077号公告-1-2008等规定执行。

6.8 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.9 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2707-2016　食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品
[2] GB 18394-2020　畜禽肉水分限量
[3] GB/T 9959.4　鲜、冻猪肉及猪副产品　第4部分：猪副产品
[4] 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〔2005〕第 75 号）
[5] 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法(农业部 1077 号公告-1-2008）
[6] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[7] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[8] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[9] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 牛副产品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

牛副产品包括牛皮、牛肠衣、牛胃、牛心、牛肝等产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 牛副产品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 牛副产品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品牛副产品应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 牛副产品》团体标准。

《香山之品 牛副产品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 牛副产品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB 2707-2016《食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品》。
理化指标	采纳 GB 2707-2016《食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准　食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 10 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 86 项。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 10 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 12 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 牛副产品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS 439—2023

香山之品　牛副产品

Zhongshan quality food-Cattle byproducts

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 7
6　试验方法 7
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　牛副产品

1　范围

本文件规定了香山之品牛副产品的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于各类牛副产品。

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 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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB 12694　食品安全国家标准　畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20366　动物源产品中喹诺酮类残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311　动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法　高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，（mg/100g） ≤	15

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞	0.05	GB 2762	——
总砷	0.5	GB 2762	——
铬	1.0	GB 2762	——

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅	0.2	GB 2762	——
镉	0.1	GB 2762	——
锡	250	GB 2762	——

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
丙环唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
草铵膦	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
啶虫脒	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
粉唑醇	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
呋虫胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氟吡菌酰胺	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲萘威	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
螺虫乙酯	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乙烯利	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素（肝）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素（肾）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯吡唑草酮（肝）	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯吡唑草酮（牛肾）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒死蜱（除肾和肝）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮（除肾和肝）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮（肝）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮（肾）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲磺隆(甲酯)（除肾）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲磺隆(甲酯)（肾）	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
利谷隆（肝）	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
利谷隆（肾）	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
绿草定（肝）	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
绿草定（肾）	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
炔苯酰草胺（肝）	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔苯酰草胺（肾）	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三苯基氢氧化锡（肝）	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三苯基氢氧化锡（肾）	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚（除肾和肝）	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚（肝）	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚（肾）	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑螨酯（肝）	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑螨酯（肾）	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
2,4-滴	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
2,4-滴丁酸(4-(2,4-二氯苯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
2 甲 4 氯(2-甲基-4-氯苯	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯哒嗪钾	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丙苯磺隆	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草隆	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒草胺	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噁唑禾草灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	1.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆(甲酯)	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟噻草胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙烯胺酸	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环磺酮	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环酰菌胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磺草灵	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氨基阿维菌素	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基二磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯磺隆	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
醚苯磺隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭螨醌	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻苯隆	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
调环酸钙盐	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
脱叶磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
西玛津	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	3.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烟嘧磺隆	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
叶菌唑	0.04	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基多杀菌素	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙螨唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙酰甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
蝇毒磷	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、国家相关公告和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素（肝）	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
金霉素（肾）	600	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
双氢链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
伊维菌素	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
新霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素（肝）	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素（肾）	600	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
链霉素	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素（肝）	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素（肾）	600	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

表 6　兽药残留限量（续）

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
双氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
红霉素	400	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
沙拉沙星	80	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.5　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.3.6　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12694的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

按GB/T 9959.1规定执行。

6.3　理化检验

按GB 5009.228规定执行。

6.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.6 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.7 兽药残留检验

按GB/T 20366、GB/T 21311、GB/T 21317、GB 31650、农业部1077号公告-1-2008等规定执行。

6.8 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.9 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2707-2016　食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品

[2] GB 18394-2020　畜禽肉水分限量

[3] 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〔2005〕第 75 号）

[4] 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法(农业部 1077 号公告-1-2008）

[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）

[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）

[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）

[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 鸡副产品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鸡副产品主要有鸡爪、鸡脖、鸡胗、鸡心等产品。结合中山实际情况，制定《香山之品 鸡副产品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鸡副产品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鸡副产品应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鸡副产品》团体标准。

《香山之品 鸡副产品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鸡副产品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB 2707-2016《食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品》。
理化指标	采纳 GB 2707-2016《食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准　食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 52 项。
兽药残留限量	采纳 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）较 GB 31650 严格的指标 8 项，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 17 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鸡副产品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS 440—2023

香山之品　鸡副产品

Zhongshan quality food-Chicken byproducts

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 6
6　试验方法 6
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　鸡副产品

1　范围

本文件规定了香山之品鸡副产品的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于各类鸡副产品。

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 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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB 12694　食品安全国家标准　畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20366　动物源产品中喹诺酮类残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311　动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法　高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮，（mg/100g） ≤	15

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总汞	0.05	GB 2762	——
总砷	0.5	GB 2762	——
铅	0.5	GB 2762	——

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铬	1	GB 2762	——
镉（肝）	0.5	GB 2762	——
镉（肾）	1.0	GB 2762	——
锡	250	GB 2762	——

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
2,4-滴	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨氯吡啶酸	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯哒嗪钾	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡氟甲禾灵	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫脲	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
滴滴涕	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多菌灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺-P	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯喹啉酸	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草敏	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶草酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟嘧磺隆(甲酯)	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
腈苯唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克百威	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
喹氧灵	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
联苯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
顺式氰戊菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
萎锈灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙基喹禾灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙酰甲胺磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　兽药残留限量

应符合GB 31650、国家相关公告和表6的规定。

表 6　兽药残留限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
金霉素（肝）	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
金霉素（肾）	600	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
新霉素（肝）	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素（肝）	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
土霉素（肾）	600	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
链霉素（肝）	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素（肝）	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
四环素（肾）	600	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 31650
羟氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
氨苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
杆菌肽	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
苄青霉素	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
邻氯青霉素	300	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素（肝）	500	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
双氢链霉素（肾）	1 000	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素（肝）	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
交沙霉素（肾）	400	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
二甲硝咪唑	5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
呋喃唑酮	不得检出	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
庆大霉素	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
柱晶白霉素	200	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲硝唑	不得检出	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
磺胺类药	100	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
泰妙菌素	1000	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
甲氧苄氨嘧啶	50	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.5　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.3.6　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12694的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按GB/T 9959.1规定执行。

6.3 理化检验

按GB 5009.228规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.3 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.6 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.7 兽药残留检验

按GB/T 20366、GB/T 21311、GB/T 21317、GB 31650、农业部1077号公告-1-2008等规定执行。

6.8 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.9 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2707-2016　食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品
[2] GB 18394-2020　畜禽肉水分限量
[3] 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〔2005〕第 75 号）
[4] 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法(农业部 1077 号公告-1-2008）
[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 腌制扒肉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

扒肉是以五花肉为主料，大料、桂皮、肉蔻为辅料的食品。扒肉要选择带皮的五花肉。扒肉是生活中的一种美食，味道鲜美，肉香嫩滑不腻，入口香嫩，营养价值丰富。结合中山实际情况，制定《香山之品 腌制扒肉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 腌制扒肉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品腌制扒肉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 腌制扒肉》团体标准。

《香山之品 腌制扒肉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 腌制扒肉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 2707-2016《食品安全国家标准

鲜（冻）畜、禽产品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB 2707-2016《食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品》。
理化指标	采纳 GB 2707-2016《食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准　食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 腌制扒肉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展

企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.120.10
CCS B 45

团　体　标　准

T/ZSGTS 441—2023

香山之品　腌制扒肉

Zhongshan quality food-Marinate grilled meat

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 3
6　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　腌制扒肉

1　范围

本文件规定了香山之品腌制扒肉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于各类腌制扒肉产品。

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 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 5009.3　食品安全国家标准　食品中水分的测定

GB 5009.5　食品安全国家标准　食品中蛋白质的测定

GB 5009.6　食品安全国家标准　食品中脂肪的测定

GB 5009.9　食品安全国家标准　食品中淀粉的测定

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.33　食品安全国家标准　食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44　食品安全国家标准　食品中氯化物的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准　食品中挥发性盐基氮的测定

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB 19303　熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 20366　动物源产品中喹诺酮类残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311　动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法　高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21317　动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法　液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31650　食品中兽药最大残留限量

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固，密封良好，肠衣的结扎部位无内容物渗出
色泽	具有产品固有的色泽
组织状态	组织致密，有弹性，切片良好，无软骨及其他杂质，无密集气孔
风味	咸淡适中，鲜香可口，具固有风味，无异味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标			
	特级	优级	普通级	无淀粉产品
水分，%	70	67	64	70
蛋白质，%	12	11	10	14
淀粉，%	6	8	10	1
食盐（以 NaCl 计），%	3.5			
脂肪，%	6～16			
亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计），（mg/kg）	30			

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
总砷	0.5	GB 2762	——
铬	1.0	GB 2762	——
铅	0.3	GB 2762	——
镉	0.1	GB 2762	——
锡	250	GB 2762	——

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.4 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按GB/T 20712规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

6.3.3 淀粉

按GB 5009.9规定执行。

6.3.4 食盐

按GB 5009.44规定执行。

6.3.5 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.3.6 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.2 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.5 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 2707-2016　食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品

[2] GB 18394-2020　畜禽肉水分限量

[3] 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〔2005〕第 75 号）

[4] 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法(农业部 1077 号公告-1-2008）

[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）

[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）

[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）

[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 芥末酱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

芥末酱为一种黄褐色稠状物，具有强烈鲜明的味道，由芥菜类蔬菜的籽研磨掺水，醋或酒类调制而成，亦会添加香料或是其它添加剂藉以增香或是增色，如添加姜黄（增色及增香）。芥菜类蔬菜的三个种类的籽，包括白或黄芥末籽、褐色芥末籽或称印度芥末、黑芥末籽都可以用于制作芥末。浓烈的芥末酱会引起口腔以及呼吸道流畅不适，具一定之刺激性。结合中山实际情况，制定《香山之品 芥末酱》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 芥末酱》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品芥末酱应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 芥末

酱》团体标准。

《香山之品 芥末酱》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 芥末酱》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、SB/T 10755《芥末酱》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用SB/T 10755《芥末酱》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳SB/T 10755《芥末酱》。
理化指标	采纳SB/T 10755《芥末酱》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标7项。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 芥末酱》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 14

团　体　标　准

T/ZSGTS 442—2023

香山之品　芥末酱

Zhongshan quality food-Mustard

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　技术要求.....1
5　生产加工过程的卫生要求.....3
6　试验方法.....4
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 芥末酱

1 范围

本文件规定了香山之品芥末酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于芥末酱。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量 测定 气相色谱-质谱法
GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
SB/T 10755 芥末酱
NY/Y 714 脱水蔬菜通用技术条件
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

SB/T 10755界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 脱水辣根应符合 NY/Y 714 的规定。
4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
4.1.4 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.6 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	
	青芥辣酱	黄芥末酱
色泽	暗绿色、青绿色至浅绿色	黄色至乳白色
香气	具有特有的呛鼻辛辣味,无不良气味	
滋味	辛辣可口，具有本品特有的风味，无异味	
体态	半固体膏状，允许有原料细小颗粒或纤维存在，无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	青芥辣酱	黄芥末酱
水分，% ≤	14	
干燥失重，% ≤	40	70
食盐(以 NaC1 计)，% ≤	10	10
芥籽油挥发性成分(以异硫氰酸烯丙酯计)，% ≥	0.23	0.10

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	3.0	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计）	250	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇[b]	0.4	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。 [b] 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。		

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	400	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基对硫磷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环氧丙烷	300	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4.4　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按SB/T 10755规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 干燥失重

按GB 5009.3规定执行。

6.3.3 食盐(以 NaC1 计)

按GB 5009.44规定执行。

6.3.4 芥籽油挥发性成分(以异硫氰酸烯丙酯计)

按SB/T 10755规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.3 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 2763.1、GB 23200.9等规定执行。

6.7 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.8 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 12729.1-2008　香辛料和调味品 名称
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 沙拉酱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

沙拉酱的主要原料是植物油、鸡蛋黄和酿造醋，再加上调味料和香辛料等调制而成。其中植物油在欧洲多是用橄榄油，而在亚洲一般是使用大豆色拉油。油类与鸡蛋黄经充分搅拌后，发生乳化作用，就成了味美可口的沙拉酱。结合中山实际情况，制定《香山之品 沙拉酱》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 沙拉酱》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品沙拉酱应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 沙拉酱》团体标准。

《香山之品 沙拉酱》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 沙拉酱》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、SB/T 10753《沙拉酱》等食品安

全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 SB/T 10753《沙拉酱》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 SB/T 10753《沙拉酱》。
理化指标	采纳 SB/T 10753《沙拉酱》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 沙拉酱》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 14

团　体　标　准

T/ZSGTS 443—2023

香山之品　沙拉酱

Zhongshan quality food-Salad dressing

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　技术要求.....1
5　生产加工过程的卫生要求.....3
6　试验方法.....3
参考文献.....5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 沙拉酱

1 范围

本文件规定了香山之品沙拉酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于沙拉酱。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB/T 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
SB/T 10753 沙拉酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

SB/T 10753界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 含蛋黄配料应符合 GB 2749 的规定。
4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
4.1.4 食醋应符合 GB 2719 的规定。
4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.6 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	乳白色、淡黄色、红褐色、淡绿色，有光泽
香气	有沙拉酱应有的气味
滋味	酸咸或甜酸味，无异味
体态	细腻均匀一致，无明显分层

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
pH	≤	4.3
油脂含量，%	≥	10.0

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762
无机砷（以 As 计）[a]	0.1	GB 2762
锡（以 Sn 计）[b]	250	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇[c]	1.0	GB 2762

[a] 对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[b] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

[c] 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

按SB/T 10753规定执行。

6.3　理化检验

6.3.1　pH 值

按GB/T 10786规定执行。

6.3.2　油脂含量

按GB/T 5009.6规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.3 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.4 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 火锅底料》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

火锅底料以食用动物油脂或食用植物油、食用盐、香辛料、辣椒、豆丽酱中的部分或全部为主要原料，添加或不添加其他原辅料，食品添加剂，经过预处理、配料、炒制或熬制加工、包装(或分体包装)而成的火锅底料。结合中山实际情况，制定《香山之品 火锅底料》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 火锅底料》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品火锅底料应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 火锅底料》团体标准。

《香山之品 火锅底料》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 火锅底料》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB/T 15691《香辛料调味品通用

技术条件》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》。
理化指标	采纳 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 28 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 2 项
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 火锅底料》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 14

团　体　标　准

T/ZSGTS 444—2023

香山之品　火锅底料

Zhongshan quality food-Chafing Dish

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　技术要求.....1
5　生产加工过程的卫生要求.....3
6　试验方法.....3
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 火锅底料

1 范围

本文件规定了香山之品火锅底料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于火锅底料。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量 测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砜威、吡唑醚菌酯、嘧菌酯等65种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量

SN/T 1739 进出口粮谷和油籽中多种有机磷农药残留量的检测方法 气相色谱串联质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 15691界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味和气味	具有产品应有的气味，无异味
外观	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
筛上残留量，g/100g	≤	2.5
水分，%	≤	14.0
总灰分，%	≤	10.0
酸不溶性灰分,%	≤	5.0
[a] 颗粒状产品的磨碎细度不作规定。。		

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	3.0	GB 2762
无机砷（以 As 计）[a]	0.1	GB 2762
锡（以 Sn 计）[b]	250	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇[c]	1.0	GB 2762

[a] 对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[b] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

[c] 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
涕灭威	0.07	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
联苯菊酯	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲萘威	0.8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
多菌灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
丁硫克百威	0.07	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
毒死蜱	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲基毒死蜱	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氟氯氰菊酯	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氯氟氰菊酯	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氯氰菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
溴氰菊酯	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
二嗪磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乐果	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
硫丹	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
杀螟硫磷	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氰戊菊酯	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
马拉硫磷	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
杀扑磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲硫威	0.07	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
灭多威	0.07	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
杀线威	0.07	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
对硫磷	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲基对硫磷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲拌磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
伏杀硫磷	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲基嘧啶磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
丙溴磷	0.07	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
五氯硝基苯	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
叁唑磷	0.07	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
叁氯杀螨醇	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4.4　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

按GB/T 15691规定执行。

6.3　理化检验

6.3.1 筛上残留量

按GB/T 15691规定执行。

6.3.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.3 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

6.3.4 酸不溶性灰分

按GB 5009.4规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行.

6.5.3 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.4 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 23200.34、SN/T 1739、GB/T 5009.36、GB/T 5009.146、GB 23200.9等规定执行。

6.7 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.8 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 调味汁》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

调味汁是用于调节味道的料理汁。各地风味除少数地区就地取材用特殊原料外，主要系调料配制的不同而形成了独特的口味。调味品组合得当，不仅具有特殊的香气，而且可获得意想不到的异味，使菜肴更觉脍炙人口。结合中山实际情况，制定《香山之品 调味汁》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 调味汁》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品调味汁应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 调味汁》团体标准。

《香山之品 调味汁》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 调味汁》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》。
理化指标	采纳GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 调味汁》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 14

团　体　标　准

T/ZSGTS 445—2023

香山之品　调味汁

Zhongshan quality food-Sauce

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　技术要求.....1
5　生产加工过程的卫生要求.....3
6　试验方法.....3
参考文献.....5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 调味汁

1 范围

本文件规定了香山之品调味汁的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于调味汁。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
SB/T 10371 鸡精调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB 31644界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
氯化物(以 NaCl 计)，%	≤	22.0
总氮(以 N 计)，%	≥	1.0
其他氮（以 N 计），%	≥	0.25
氨基酸态氮(以 N 计)，%	≥	0.50
总固形物，%	≥	30.0

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762
无机砷（以 As 计）[a]	0.1	GB 2762
锡（以 Sn 计）[b]	250	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇[c]	1.0	GB 2762

[a] 对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[b] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

[c] 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

按GB 31644规定执行。

6.3　理化检验

6.3.1　氯化物(以 NaCl 计)

按GB 5009.44规定执行。

6.3.2　总氮（以 N 计）

按SB/T 10371规定执行。

6.3.3 其他氮（以N计）

按SB/T 10371规定执行。

6.3.4 氨基酸态氮（以N计）

按GB 5009.235规定执行

6.3.5 总固形物

按GB 5009.3规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.3 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.4 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 鱼子酱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鱼子酱，又称鱼籽酱，鲟鳇鱼卵、鲑鱼卵等的腌制品。在波斯语中意为鱼卵。狭义上，鱼子酱特指鲟鱼卵，一般认为产于接壤伊朗和俄罗斯里海的鱼子酱质量为佳，味道腥咸，色泽乌亮。结合中山实际情况，制定《香山之品 鱼子酱》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鱼子酱》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鱼子酱应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鱼子酱》团体标准。

《香山之品 鱼子酱》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鱼子酱》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB/T 10133《食品安全国家标准 水产调味品》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 10133《食品安全国家标准 水产调味品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 10133《食品安全国家标准 水产调味品》。
理化指标	采纳 GB/T 10133《食品安全国家标准 水产调味品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鱼子酱》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 14

团　体　标　准

T/ZSGTS 446—2023

香山之品　鱼子酱

Zhongshan quality food-Caviar

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　技术要求.....1
5　生产加工过程的卫生要求.....3
6　试验方法.....4
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鱼子酱

1 范围

本文件规定了香山之品鱼子酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于鱼子酱。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 10133界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 鱼类应符合 GB 2733 的规定。
4.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.5 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	450
水分，g/100g	≤	60.0
氨基酸态氮(以 N 计)，g/100g	≥	1.1
食盐(以 NaCI 计)，g/100g	≤	28.0
甲基汞，mg/kg	≤	0.5
无机砷，mg/kg	≤	0.1
铅(Pb) ，mg/kg	≤	0.5
多氯联苯[a]，mg/kg	≤	2.0
PCB138，(mg/kg)	≤	0.5
PCB153，(mg/kg)	≤	0.5
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762
无机砷（以 As 计）[a]	0.5	GB 2762
锡（以 Sn 计）[b]	250	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇[c]	1.0	GB 2762

[a] 对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[b] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

[c] 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921和GB/T 10133规定。

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按SB/T 10525规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 挥发性盐基氮

按GB/T 5009.44规定执行。

6.3.2 水分

按GB/T 5009.3规定执行。

6.3.3 氨基酸态氮(以N计)

按GB/T 5009.39规定执行。

6.3.4 食盐(以NaCl计)

按GB/T 5009.39规定执行。

6.3.5 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.3.6 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.3.7 铅(Pb)

按GB/T 5009.12规定执行。

6.3.8 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.3 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.4 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 虾酱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

虾酱是中国沿海地区、中国香港地区以及东南亚地区常用的调味料之一，是用小虾加入盐，经发酵磨成粘稠状后，做成的酱食品。味道很咸，一般都是制成罐装调味品后在市场上出售，亦有将虾酱干燥成块状出售，称为虾膏或虾糕，味道较虾酱浓郁。结合中山实际情况，制定《香山之品 虾酱》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 虾酱》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品虾酱应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 虾酱》团体标准。

《香山之品 虾酱》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 虾酱》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、SB/T 10525《虾酱》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 SB/T 10525《虾酱》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 SB/T 10525《虾酱》。
理化指标	采纳 SB/T 10525《虾酱》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 虾酱》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的

宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 14

团　体　标　准

T/ZSGTS 447—2023

香山之品　虾酱

Zhongshan quality food-Mustard

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　技术要求.....1
5　生产加工过程的卫生要求.....3
6　试验方法.....4
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 虾酱

1 范围

本文件规定了香山之品虾酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于虾酱。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
SB/T 10525 虾酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

SB/T 10525界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 海虾应符合 GB 2733 的规定。
4.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.5 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	紫红色或灰紫色
香气	具有发酵虾酱的香气
滋味	具有发酵成熟的虾酱滋味,无异味
体态	幼滑或含碎虾的酱状，粘稠适中，质地均匀，无外来异物质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	450
水分，g/100g	≤	60.0
氨基酸态氮(以 N 计)，g/100g	≥	1.1
食盐(以 NaCI 计)，g/100g	≤	28.0
甲基汞，mg/kg	≤	0.5
无机砷，mg/kg	≤	0.5
铅(Pb) ，mg/kg	≤	0.5
多氯联苯[a]，mg/kg	≤	2.0
PCB138，(mg/kg)	≤	0.5
PCB153，(mg/kg)	≤	0.5
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	3.0	GB 2762
无机砷（以 As 计）[a]	0.5	GB 2762
锡（以 Sn 计）[b]	250	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇[c]	1.0	GB 2762

[a] 对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

[b] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

[c] 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921和SB/T 10525规定。

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按SB/T 10525规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 挥发性盐基氮

按GB/T 5009.44规定执行。

6.3.2 水分

按GB/T 5009.3规定执行。

6.3.3 氨基酸态氮(以N计)

按GB/T 5009.39规定执行。

6.3.4 食盐(以NaCl计)

按GB/T 5009.39规定执行。

6.3.5 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

6.3.6 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.3.7 铅(Pb)

按GB/T 5009.12规定执行。

6.3.8 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.3 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.4 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 辣椒酱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

辣椒酱是用辣椒制作成的酱料，是餐桌上比较常见的调味品。以湖南为多，有油制和水制两种。油制是用芝麻油和辣椒制成，颜色鲜红，上面浮着一层芝麻油，容易保存。结合中山实际情况，制定《香山之品 辣椒酱》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 辣椒酱》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品辣椒酱应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 辣椒酱》团体标准。

《香山之品 辣椒酱》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 辣椒酱》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、NY/T 1070《辣椒酱》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 NY/T 1070《辣椒酱》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 NY/T 1070《辣椒酱》。
理化指标	采纳 NY/T 1070《辣椒酱》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 7 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 辣椒酱》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.220.10
CCS X 14

团　体　标　准

T/ZSGTS 448—2023

香山之品　辣椒酱

Zhongshan quality food-Chili paste

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　技术要求.....1
5　生产加工过程的卫生要求.....3
6　试验方法.....3
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 辣椒酱

1 范围

本文件规定了香山之品辣椒酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于辣椒酱。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法
GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量 测定 气相色谱-质谱法
GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
NY/T 1070 辣椒酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

NY/T 1070界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.5 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有辣椒酱应有的颜色
滋味和气味	具有辣椒酱应有的滋味与气味
外观	均匀酱状、无霉变、无异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，g/100g	≤	80.0
食盐(以氯化钠计)，g/100g	≤	17.0
总酸(以乳酸计)，g/100g	≤	2.0
酸价(以脂肪计)[a]，mgKOH/g	≤	4.0
[a] 酸价适用添加了食用油的产品。		

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	15	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	1.0	GB 2762
锡（以 Sn 计）[a]	250	GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇[b]	1.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。 [b] 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。		

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	400	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基对硫磷	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环氧丙烷	300	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
七氯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4.4　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和NY/T 1070的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按NY/T 1070规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按GB/T 5009.3规定执行。

6.3.2 食盐(以氯化钠计)

按GB/T 5009.54规定执行。

6.3.3 总酸(以乳酸计)

按GB/T 5009.51规定执行。

6.3.4 酸价(以脂肪计)

按GB/T 5009.56规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.3 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定执行。

6.6 农药残留检验

按GB 2763、GB 23200.9等规定执行。

6.7 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.8 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 板栗》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

板栗又名栗、中国板栗，是山毛榉科栗属的植物，原产于中国，广布少数省区外南北各地，生长于海拔370-2800米的地区，多见于山地，已有人工广泛栽培。在我国普遍种植的是杂交培养后的改玲品种，杂交改良板栗个大、味甜，抗病性强。板栗营养丰富，维生素C含量高，所含矿物质全面。结合中山实际情况，制定《香山之品 板栗》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 板栗》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品板栗应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 板栗》团体标准。

《香山之品 板栗》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 板栗》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农

药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GH/T 1029《板栗》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 GH/T 1029《板栗》。
理化指标	采纳 GH/T 1029《板栗》
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 1 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 21 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 板栗》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的

宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　板栗

Zhongshan quality food-Chinese chestnut

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 板栗

1 范围

本文件规定了香山之品板栗的要求、试验方法。

本文件适用于板栗。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.18 食品安全国家标准 食品安全国家标准 蔬菜中非草隆等蔬菜中非草隆等15种取代脲类除草剂种取代脲类除草剂残留量的测定 残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砜威、吡唑醚菌酯、嘧菌酯等65种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.68 食品安全国家标准 食品中啶酰菌胺残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

GH/T 1029　板栗
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 789　农药残留分析样本的采样方法
NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN 0592　出口粮谷及油籽中苯丁锡残留量检验方法

3　术语和定义

GH/T 1029界定的术语和定义适用于本文件。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	果粒均匀，果实成熟饱满，洁净
缺陷	无杂质，无霉烂，病虫果、风干果、裂嘴果三项不超过 3%

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标
小型果水分，%	49～53
大型果水分，%	50～55

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲氰菊酯	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯丁锡	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯吡嘧磺隆（甲酯）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异噁酰草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
叶菌唑	0.04	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氨磺乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乙氧氟草醚	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
五氟磺草胺	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环氧丙烷	300	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
哒螨灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3 感官检验

按GH/T 1029规定执行。

5.4 理化检验

水分按GB 5009.3规定执行。

5.5 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.6 污染物检验

铅按GB 5009.12规定执行。

5.7 农药残留检验

5.7.1 啶酰菌胺

按GB 23200.68规定执行。

5.7.2 甲萘威

按GB 23200.112规定执行。

5.7.3 苯丁锡

按SN 0592规定执行。

5.7.4 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.7.5 虫酰肼

按GB 23200.34规定执行。

5.7.6 氟乐灵

按GB 23200.18规定执行。

5.7.7 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GH/T 1029-2002　板栗
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 高粱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

高粱，禾本科一年生草本植物。秆较粗壮，直立，基部节上具支撑根。叶鞘无毛或稍有白粉；叶舌硬膜质，先端圆，边缘有纤毛。性喜温暖，抗旱、耐涝。按性状及用途可分为食用高粱、糖用高粱、帚用高粱等类。中国栽培较广，以东北各地为最多。食用高粱谷粒供食用、酿酒。糖用高粱的秆可制糖浆或生食；帚用高粱的穗可制笤帚或炊帚；嫩叶阴干青贮，或晒干后可作饲料；颖果能入药，能燥湿祛痰，宁心安神。属于经济作物。结合中山实际情况，制定《香山之品 高粱》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 高粱》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品高粱应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 高粱》团体标准。

《香山之品 高粱》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 高粱》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 8231《高粱》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特色得出。
理化指标	采纳 GB/T 8231《高粱》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 3 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 41 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 高粱》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　高粱

Zhongshan quality food-Sorghum

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　分类 2
5　要求 2
6　生产加工过程的卫生要求 5
7　试验方法 5
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 高粱

1 范围

本文件规定了香山之品高粱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用高粱。

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 8231 高粱

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量 测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯苏呋安、醚磺隆等45种农药残留量的检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 5221 出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 8231界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

4.1 红高粱

种皮色泽为红色的颗粒。

4.2 白高粱

种皮色泽为白色的颗粒。

4.3 其他高粱

上述两类以外的高粱。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	叶片表面暗绿色，背面淡绿色或有白粉；颖果淡红色至红棕色
外形	叶片狭长披针形，无柄小穗卵状椭圆形，穗轴节间及小穗柄为线性
气味	无异味
状态	无腐烂、无异味、无病虫害、无疤痕、机械伤等现象

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	等级		
	1	2	3
容量，g/L	≥740	≥720	≥700
不完善粒，% ≤	3.0		
单宁，% ≤	0.5		
水分，% ≤	14.0		
杂质，% ≤	1.0		
色泽气味 ≤	正常		

5.3 安全要求

5.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5	GB 2761	——
赫曲霉毒素 A	5	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

5.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1	GB 2762	——
锑	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

5.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氯氟氰菊酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氯虫苯甲酰胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
苯噻硫氰	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
涕灭威	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴苯腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克百威	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
毒死蜱	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基毒死蜱	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
乐果	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
利谷隆	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀扑磷	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三氯甲基吡啶	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰脲	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲拌磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒草胺	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔螨特	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
扑灭津	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
特丁硫磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻吩磺隆(甲酯)	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯磺隆(甲酯)	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

5.3.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

5.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

6　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7　试验方法

7.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

7.2　感官检验

用目测的方法检测品种色泽、外形和状态等情况，用嗅的方法检测异味。

7.3　理化检验

按GB/T 8231规定执行。

7.4　真菌毒素检验

7.4.1　黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

7.4.2　赫曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

7.4.3　总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

7.5　污染物检验

7.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

7.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

7.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

7.5.4 铬

按GB 5009.123规定执行。

7.5.5 锑

按GB 5009.137规定执行。

7.6 农药残留检验

7.6.1 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221规定执行。

7.6.2 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

7.6.3 苯噻硫氰

按GB 23200.9规定执行。

7.6.4 利谷隆

按GB 23200.9规定执行。

7.6.5 三氯甲基吡啶

按GB 23200.9规定执行。

7.6.6 扑灭津

按GB 23200.9规定执行。

7.6.7 特丁硫磷

按GB 23200.9规定执行。

7.6.8 噻吩磺隆

按GB/T 20770规定执行。

7.6.9 氟草隆

按GB/T 20770规定执行。

7.6.10 氟磺隆

按SN/T 2325规定执行

7.6.11 其它农药

按GB 2763、GB 23200.8、GB/T 20769规定执行。

7.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

7.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第132AF章）
[4] 香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）
[5] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）

《香山之品 荞麦》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

荞麦别名：甜荞、乌麦、三角麦等；一年生草本。茎直立，高30-90厘米，上部分枝，绿色或红色，具纵棱，无毛或于一侧沿纵棱具乳头状突起。叶三角形或卵状三角形，长2.5-7厘米，宽2-5厘米，顶端渐尖，基部心形，两面沿叶脉具乳头状突起。荞麦是短日性作，喜凉爽湿润，不耐高温旱风，畏霜冻。荞麦在中国大部分地区都有分布，在亚洲和欧洲国家也有分布。荞麦性甘味凉，有开胃宽肠，下气消积。治绞肠痧，肠胃积滞，慢性泄泻的功效;同时荞麦还可以做面条、饸饹、凉粉等食品。结合中山实际情况，制定《香山之品 荞麦》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 荞麦》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品荞麦应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 荞麦》团体标准。

《香山之品 荞麦》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 荞麦》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 10458《荞麦》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特色得出。
理化指标	采纳 GB/T 10458《荞麦》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 20 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 荞麦》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　荞麦

Zhongshan quality food-Buckwheat

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　分类 2
5　要求 2
6　生产加工过程的卫生要求 4
7　试验方法 4
参考文献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 荞麦

1 范围

本文件规定了香山之品荞麦的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用荞麦。

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 10458 荞麦

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量 测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.64 食品安全国家标准 食品中吡丙醚残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1605 进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯苏呋安、醚磺隆等45种农药残留量的检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 10458界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

荞麦分为甜荞麦（大粒甜荞麦和小粒甜荞麦）和苦荞麦两类。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	上部分枝绿色或红色，花被白色或淡红色，瘦果暗褐色
外形	叶三角形或卵状三角形，顶端渐尖，下部叶具长叶柄，花被片椭圆形，瘦果卵形
气味	无异味
状态	无腐烂、无异味、无病虫害、无疤痕、机械伤等现象

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

等级	容重/(g/L)			不完善粒/%	互混/%	杂质/%		水分/%	色泽、气味
	甜荞麦		苦荞麦			总量	矿物质		
	大粒甜荞麦	小粒甜荞麦							
1	≥640	≥680	≥690	≤3.0	≤2.0	≤1.5	≤0.2	≤14.5	正常
2	≥610	≥650	≥660						
3	≥580	≥620	≥630						
等外	＜580	＜620	＜630	—					
注：“—”为不要求									

5.3 安全要求

5.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5	GB 2761	——
赫曲霉毒素 A	5	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

5.3.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	1	GB 2762	——
锑	1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

5.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟氯氰菊酯	0.15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

5.3.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

5.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

6　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7　试验方法

7.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

7.2　感官检验

用目测的方法检测品种色泽、外形和状态等情况，用嗅的方法检测异味。

7.3　理化检验

按GB/T 10458规定执行。

7.4　真菌毒素检验

7.4.1　黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

7.4.2　赫曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

7.4.3 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

7.5 污染物检验

7.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

7.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

7.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

7.5.4 铬

按GB 5009.123规定执行。

7.5.5 锑

按GB 5009.137规定执行。

7.6 农药残留检验

7.6.1 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

7.6.2 氟磺隆

按SN/T 2325规定执行。

7.6.3 吡丙醚

按GB 23200.64规定执行。

7.6.4 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

7.6.5 其它农药

按GB 2763、GB 23200.8、GB 23200.9、GB/T 20769规定执行。

7.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

7.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第132AF章）
[4] 香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）
[5] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）

《香山之品 芝麻》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

芝麻是胡麻科、胡麻属种质。一年生直立草本。高60-150厘米，分枝或不分枝，茎中空或具有白色髓部，叶微有毛。芝麻原产中国云贵高原，是喜温植物，种植主要分布在40°N和40°S之间。中国芝麻种植区域可至45°N的地方，主要在黄河及长江中下游各省，以及河南、湖北、安徽、江西、河北等省分布较多，其中河南产量最多，约占全国的30%左右。据统计，全国芝麻种植面积约为79万公顷，产量约为58万多吨。结合中山实际情况，制定《香山之品 芝麻》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 芝麻》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品芝麻应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 芝麻》团体标准。

《香山之品 芝麻》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 芝麻》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 11761《芝麻》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特色得出。
理化指标	采纳 GB/T 11761《芝麻》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 9 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 芝麻》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　芝麻

Zhongshan quality food-Sesame seed

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　分类 1
5　要求 2
6　生产加工过程的卫生要求 3
7　试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 芝麻

1 范围

本文件规定了香山之品芝麻的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于生干芝麻。

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.64 食品安全国家标准 食品中吡丙醚残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2320 进出口食品中百菌清、苯氟磺胺、甲抑菌灵、克菌丹、灭菌丹、敌菌丹和四溴菊酯残留量检测方法 气相色谱质谱法

SN/T 5221 出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 11761界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

4.1 白芝麻

种皮为白色、乳白色的芝麻不低于95%。

4.2 黑芝麻

种皮为黑色的芝麻不低于95%。

4.3 其他纯色芝麻

种皮为黄色、黄褐、红褐、灰色等颜色的芝麻不低于95%。

4.4 杂色芝麻

不属于以上三类的芝麻。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	茎具有白色髓部，种子白色或黑色
外形	叶子矩圆形或卵形，花萼裂片披针形，蒴果矩圆形
气味	无异味
状态	无腐烂、无异味、无病虫害、无疤痕、机械伤等现象

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

等级	纯质率/%	水分/%	杂质/%	色泽、气味
1	≥98.0	≤8.0	≤2.0	正常
2	≥96.0			
3	≥94.0			
等外	<94.0			

5.3 安全要求

5.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

5.3.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	——

5.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丁硫克百威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

5.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

5.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

7.2 感官检验

用目测的方法检测品种色泽、外形和状态等情况，用嗅的方法检测异味。

7.3 理化检验

按GB/T 11761规定执行。

7.4 真菌毒素检验

7.4.1 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

7.5 污染物检验

7.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

7.6 农药残留检验

7.6.1 克菌丹

按SN/T 2320规定执行。

7.6.2 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221规定执行。

7.6.3 吡丙醚

按GB 23200.64规定执行。

7.6.4 其它农药

按GB 2763、GB 23200.8规定执行。

7.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

7.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第132AF章）
[4] 香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）
[5] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）

《香山之品 大米粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

大米粉即是用大米磨成的粉。大米粉,又叫籼米粉、粘米粉,是多种食品的原料。大米粉不是雪白色的,而是微微带点灰白,糯性比较低,有着糯米粉不可代替的作用。大米粉糯性比较低，可以用来制作萝卜糕、芋头糕等美食，多为福建、广东地区的传统特色糕点，一般人群都可以食用。结合中山实际情况，制定《香山之品 大米粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 大米粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品大米粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 大米粉》团体标准。

《香山之品 大米粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 大米粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标

准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特色得出。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 39 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 大米粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　大米粉

Zhongshan quality food-Rice flour

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 5
6　试验方法 5
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　大米粉

1　范围

本文件规定了香山之品大米粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用大米粉。

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 2715　食品安全国家标准　粮食
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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定
GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定
GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定
GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定
GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.27　食品安全国家标准　食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定
GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定
GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定
GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定
GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定
GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB/T 1354　大米
GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　大米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	粉状或微粒状，无结块，形态均匀
色泽、气味	色泽正常，无异味

4.3　安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.2	GB 2762
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.02	GB 2762
无机砷（以 As 计），mg/kg	0.1	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
苯并[a]芘，μg/kg	2.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763和表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.3.5 食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

4.3.6 其它安全指标

应符合表5的规定。

表5 其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

6.3 真菌毒素检验

6.3.1 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

6.3.2 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.4 污染物检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.4.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.5 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.4.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.4.7 苯并[a]芘

按GB 5009.27规定执行。

6.5 农药残留检验

6.5.1 唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

6.5.2 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

6.5.3 啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

6.5.4 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

6.5.5 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

6.5.6 环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

6.5.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

6.5.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

6.5.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.5.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.13 烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.5.14 对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.5.15 辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

6.5.16 抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

6.5.17 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

6.5.18 除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

6.5.19 吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

6.5.20 多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

6.5.21 三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

6.5.22 三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.5.23 三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.24 嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

6.5.25 异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

6.5.26 其它农药

按GB 2763规定执行。

6.6 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.7 食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 全麦粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

全麦面粉是整粒小麦在磨粉时，仅仅经过碾碎，而不须经过除去麸皮程序，是整粒小麦包含了麸皮与胚芽全部磨成粉即称为全麦面粉。以往小麦中的麸皮并不被人重视，因此常被当作饲料使用。现在经过多项研究，证明了小麦中的麸皮含有营养价值极高的纤维素，如经常掺在面粉中来制作全麦面包，供广大消费者来食用，可使人体保持健康而有活力，所以麸皮面包应大力推广食用。结合中山实际情况，制定《香山之品 全麦粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 全麦粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品全麦粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 全麦

粉》团体标准。

《香山之品 全麦粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 全麦粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 LS/T 3244《全麦粉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 LS/T 3244《全麦粉》。
理化指标	采纳 LS/T 3244《全麦粉》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 30 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 全麦粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　全麦粉

Zhongshan quality food-Whole wheat flour

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 5
6　试验方法 5
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　全麦粉

1　范围

本文件规定了香山之品全麦粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用全麦粉。

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 1351　小麦

GB 2715　食品安全国家标准　粮食

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定

GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定

GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定

GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定

GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

LS/T 3244　全麦粉

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

全麦粉　Whole wheat flour

以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　小麦应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	粉状或微粒状，无结块
色泽、气味	色泽正常，无异物；无哈味、霉变等异味

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分含量，%	≤	13.5
灰分含量（以干基计），%	≤	2.2
总膳食纤维含量（以干基计），%	≥	9.0
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥	200
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	≤	116
含沙量，%	≤	0.02
磁性金属物含量，g/kg	≤	0.003

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值	来源
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

4.4.6　其它安全指标

应符合表6的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

6.3 理化检验

按LS/T 3244规定执行

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

6.4.2 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

6.4.3 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.4 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.6 农药残留检验

6.6.1 唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

6.6.2 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

6.6.3 啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

6.6.4 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

6.6.5 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

6.6.6 环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

6.6.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

6.6.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

6.6.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.6.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.13 烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.6.14 对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.6.15 辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

6.6.16 抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

6.6.17 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

6.6.18 除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

6.6.19 吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

6.6.20 多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

6.6.21 三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

6.6.22 三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.6.23 三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.24 嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

6.6.25 异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

6.6.26 其它农药

按GB 2763规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 玉米粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

玉米面粉有粗细之别。玉米面粉含有丰富的营养素，按颜色区分有黄玉米面粉和白玉米面粉，按种类分还有糯玉米面粉(黏玉米)。玉米面粉食品很多，玉米中含有大量的卵磷脂、亚油酸、谷物醇、维生素E、纤维素等，具有降血压、降血脂、抗动脉硬化、预防肠癌、美容养颜、延缓衰老等多种保健功效，也是糖尿病人的适宜佳品。玉米面粉完全保留了玉米的营养成份和调理功能，并改善了粗粮面食品口感不好和不易消化的缺点。结合中山实际情况，制定《香山之品 玉米粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 玉米粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品玉米粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 玉米粉》团体标准。

《香山之品 玉米粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 玉米粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 10463《玉米粉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 10463《玉米粉》。
理化指标	采纳 GB/T 10463《玉米粉》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 1 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 38 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 玉米粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　玉米粉

Zhongshan quality food-Maize(corn) flour

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 5
6　试验方法 5
参考文献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　玉米粉

1　范围

本文件规定了香山之品玉米粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用玉米粉。

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 1353　玉米

GB 2715　食品安全国家标准　粮食

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27　食品安全国家标准　食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定

GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定

GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB/T 10463　玉米粉

GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 2325　进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯苏呋安、醚磺隆等45种农药残留量的检测方法　高效液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

GB/T 10463界定的术语和定义适用于本文件。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　玉米应符合 GB 1353、GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	粉状或微粒状，无结块
色泽、气味	正常

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		类别	
		脱胚玉米粉	全玉米粉
粗脂肪含量（干基）/%	≤	2.0	5.0
粗细度		全部通过 CQ10 号筛	
脂肪酸值（干基）（以 KOH 计）/（mg/100g）	≤	60	80

表 2　理化指标（续）

项目		类别	
		脱胚玉米粉	全玉米粉
灰分含量（干基）/%	≤	1.0	3.0
含砂量/%	≤	0.02	
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003	
水分含量/%	≤	14.5	
色泽、气味		玉米粉固有的色泽、气味	

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	20	GB 2761	——
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.02	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
苯并[a]芘，μg/kg	2.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲拌磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔螨特	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

4.4.6　其它安全指标

应符合表6的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

6.3 理化检验

按GB/T 10463规定执行。

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

6.4.2 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

6.4.3 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.5 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.7 苯并[a]芘

按GB 5009.27规定执行。

6.6 农药残留检验

6.6.1 炔螨特

按GB 23200.9规定执行。

6.6.2 氟草隆

按GB/T 20770规定执行。

6.6.3 氟磺隆

按SN/T 2325规定执行。

6.6.4 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

6.6.5 吡丙醚

按GB 23200.9规定执行。

6.6.6 嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

6.6.7 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

6.6.8 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

6.6.9 三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

6.6.10 异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

6.6.11 其它农药

按GB 2763规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 高粱米》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

高粱脱壳后即为高粱米，俗称蜀黍、芦稷、茭草、茭子、芦穄、芦粟等。高粱是我国传统的五谷之一，属于禾本科高粱属一年生草本，是古老的谷类作物之一，有食用及药用多种功效。高粱米是高粱碾去皮层后的颗粒状成品粮。高粱又称红粮、蜀黍，古称蜀秫。主要产区集中在东北地区、内蒙古东部以及西南地区丘陵山地。按其性质分，有粳性和糯性两种，粒质分为硬质和软质。籽粒色泽有黄色、红色、黑色、白色或灰白色、淡褐色五种。中国的名酒如茅台、五粮液、泸州老窖、汾酒等都以红高粱为主要原料。结合中山实际情况，制定《香山之品 高粱米》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 高粱米》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品高粱米应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 高粱米》团体标准。

《香山之品 高粱米》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 高粱米》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 895《绿色食品　高粱及高粱米》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特色得出。
理化指标	采纳NY/T 895《绿色食品　高粱及高粱米》。
真菌毒素限量	部分采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标39项。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 高粱米》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　高粱米

Zhongshan quality food-Sorghum rice

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 5
6　试验方法 5
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　高粱米

1　范围

本文件规定了香山之品高粱米的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用高粱米。

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 2715　食品安全国家标准　粮食

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定

GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定

GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定

GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定

GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB/T 8231　高粱

GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

NY/T 895　绿色食品　高粱及高粱米

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　高粱应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	籽粒色泽有黄色、红色、黑色、白色或灰白色、淡褐色
气味	无异味
形状	子粒呈椭圆形、倒卵形或圆形，大小不一
状态	无腐烂、无异味、无病虫害、无疤痕、机械伤等现象

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
不完善粒，%	≤	2.0
杂质总量，%	≤	0.30
碎米，%	≤	3.0
单宁，%	≤	14.5
水分，%	≤	14.5

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

4.4.6　其它安全指标

应符合表5的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

6.3 理化检验

按NY/T 895规定执行。

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 黄曲霉毒素B1

按GB 5009.22规定执行。

6.4.2 赭曲霉毒素A

按GB 5009.96规定执行。

6.4.3 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.4 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.6 农药残留检验

6.6.1 唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

6.6.2 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

6.6.3 啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

6.6.4 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

6.6.5 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

6.6.6 环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

6.6.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

6.6.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

6.6.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.6.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.13 烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.6.14 对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.6.15 辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

6.6.16 抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

6.6.17 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

6.6.18 除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

6.6.19 吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

6.6.20 多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

6.6.21 三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

6.6.22 三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.6.23 三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.24 嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

6.6.25 异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

6.6.26 其它农药

按GB 2763规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 大麦粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

大麦粉是大麦仁切断工序和磨光工序的副产品。大麦粉具有润肠通便、强身健体和抗肿瘤的功效。大麦粉含有丰富的膳食纤维，具有促进消化液分泌以及促进胃肠道蠕动的作用，从而可用于缓解便秘、消化不良、积食、腹胀等症状。大麦粉富含蛋白质，有利于增强机体免疫力，从而提高机体抵抗力，达到预防疾病的作用。大麦粉含有抗癌成分，能抑制致癌毒素的产生，预防肿瘤癌症。结合中山实际情况，制定《香山之品 大麦粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 大麦粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品大麦粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 大麦

粉》团体标准。

《香山之品 大麦粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 大麦粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 891《绿色食品 大麦及大麦粉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 891《绿色食品 大麦及大麦粉》。
理化指标	采纳NY/T 891《绿色食品 大麦及大麦粉》。
真菌毒素限量	部分采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标37项。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 大麦粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　大麦粉

Zhongshan quality food-Barley flour

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 5
6　试验方法 5
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　大麦粉

1　范围

本文件规定了香山之品大麦粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用大麦粉。

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 2715　食品安全国家标准　粮食
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 5009.3　食品安全国家标准　食品中水分的测定
GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定
GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定
GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定
GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定
GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定
GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定
GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定
GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定
GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定
GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5509　粮油检验　粉类磁性金属物测定
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法
GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

NY/T 891　绿色食品 大麦及大麦粉

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

NY/T 891界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大麦粉　Barley flour

大麦加工成的用于食用的粉状产品。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　大麦应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	粉状或微粒状，无结块，形态均匀

表 1　感官要求（续）

项目	指标
色泽、气味	色泽正常，无异味

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分含量，%	≤	14.0
磁性金属物含量，g/kg	≤	0.003

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

4.4.6　其它安全指标

应符合表6的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

6.3　理化检验

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 磁性金属物

按GB/T 5509规定执行。

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

6.4.2 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

6.4.3 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.4 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.6 农药残留检验

6.6.1 唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

6.6.2 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

6.6.3 啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

6.6.4 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

6.6.5 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

6.6.6 环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

6.6.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

6.6.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

6.6.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.6.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.13 烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.6.14 对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.6.15 辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

6.6.16 抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

6.6.17 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

6.6.18 除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

6.6.19 吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

6.6.20 多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

6.6.21 三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

6.6.22 三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.6.23 三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.24 嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

6.6.25 异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

6.6.26 其它农药

按GB 2763规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 荞麦粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

荞麦，是唯一作粮用的蓼科双子叶植物，起源于我国。荞麦粉是做薄饼的麦粉之一，在美洲、法国及东欧尤其受到欢迎。具有较好的营养保健作用。结合中山实际情况，制定《香山之品 荞麦粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 荞麦粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品荞麦粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 荞麦粉》团体标准。

《香山之品 荞麦粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 荞麦粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 35028《荞麦粉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 35028《荞麦粉》。
理化指标	采纳 GB/T 35028《荞麦粉》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 39 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 荞麦粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列

的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　荞麦粉

Zhongshan quality food-Buckwheat flour

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　分类 2
5　要求 2
6　生产加工过程的卫生要求 5
7　试验方法 6
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　荞麦粉

1　范围

本文件规定了香山之品荞麦粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用荞麦粉。

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 2715　食品安全国家标准　粮食

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定

GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定

GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定

GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定

GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB/T 10458　荞麦

GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

GB/T 35028　荞麦粉

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

荞麦粉　Buckwheat flour

以荞麦为原料，经清理、除杂、脱壳、研磨、筛理等工艺制成的粉状产品。

4　分类

按原料品种分为甜荞麦粉和苦荞麦粉。

5　要求

5.1　原辅料要求

5.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2　荞麦应符合 GB/T 10458、GB 2715 的规定。

5.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	粉状或微粒状，无结块，形态均匀
色泽、气味	色泽正常，无异味

5.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标	
		苦荞麦粉	甜荞麦粉
总黄酮含量，g/100g	≥	1.0	0.2
粗细度		CB30 号筛全部通过，留存 CB36 号筛不超过 10%	
水分，%	≤	14.0	
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	
脂肪酸值（干基，以 KOH 计），mg/100g	≤	120	
含砂量，%	≤	0.02	

5.4　安全要求

5.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

5.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值	来源
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

5.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

5.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

5.4.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

5.4.6　其它安全指标

应符合表6的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

5.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

6　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

7.2 感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

7.3 理化检验

按GB/T 35028规定执行。

7.4 真菌毒素检验

7.4.1 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

7.4.2 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

7.5 污染物检验

7.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

7.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

7.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

7.5.4 锡

按GB 5009.16规定执行。

7.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

7.6 农药残留检验

7.6.1 唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

7.6.2 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

7.6.3 啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

7.6.4 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

7.6.5 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

7.6.6 环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

7.6.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

7.6.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

7.6.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

7.6.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

7.6.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

7.6.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

7.6.13 烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

7.6.14 对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

7.6.15 辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

7.6.16 抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

7.6.17　咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

7.6.18　除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

7.6.19　吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

7.6.20　多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

7.6.21　三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

7.6.22　三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

7.6.23　三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

7.6.24　嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

7.6.25　异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

7.6.26　其它农药

按GB 2763规定执行。

7.7　食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

7.8　食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

7.9　其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

7.10　净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 莜麦粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

莜麦是一年生草本植物。生长期短，成熟后子实容易和外壳脱离，磨成粉后可食用，就叫莜麦面，也叫裸燕麦面，又叫油麦面，这种植物的子实也叫莜麦。莜麦生产在我国历史久远。据山西省志载，最少有2500年的历史，最早可能起源于华北的高寒地区，后来逐渐成为北部高寒区主要粮食作物之一。结合中山实际情况，制定《香山之品 莜麦粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 莜麦粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品莜麦粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 莜麦粉》团体标准。

《香山之品 莜麦粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 莜麦粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 13360《莜麦粉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 13360《莜麦粉》。
理化指标	采纳 GB/T 13360《莜麦粉》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 39 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 莜麦粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　莜麦粉

Zhongshan quality food-Hulles oats flour

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　分类 2
5　要求 2
6　生产加工过程的卫生要求 5
7　试验方法 6
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　莜麦粉

1　范围

本文件规定了香山之品莜麦粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用莜麦粉。

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 2715　食品安全国家标准　粮食
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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定
GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定
GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定
GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定
GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定
GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定
GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定
GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定
GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定
GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB/T 13359　莜麦
GB/T 13360　莜麦粉
GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法
GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

GB/T 13360界定的术语和定义适用于本文件。

4　分类

莜麦粉按其颗粒粗细度不同分为精制莜麦粉、普通莜麦粉、全莜麦粉三类。

5　要求

5.1　原辅料要求

5.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2　莜麦应符合 GB/T 13359、GB 2715 的规定。

5.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	粉状或微粒状，无结块，形态均匀

表 1　感官要求（续）

项目	指标
色泽、气味	色泽正常，无异味、苦味

5.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标		
		精制莜麦粉	普通莜麦粉	全莜麦粉
灰分（干基），%	≤	1.0	2.2	2.5
粗细度		全部通过 CQ20 号筛		
含砂量，%	≤	14.0		
磁性金属物，g/kg	≤	0.003		
脂肪酸值（干基，以 KOH 计），mg/100g	≤	90		
水分，%	≤	10.0		

5.4　安全要求

5.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

5.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762

表 4　污染物限量（续）

项目	限量值	来源
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

5.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

5.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

5.4.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

5.4.6　其它安全指标

应符合表6的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

5.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

6　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

7.2 感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

7.3 理化检验

按GB/T 13360规定执行。

7.4 真菌毒素检验

7.4.1 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

7.4.2 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

7.5 污染物检验

7.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

7.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

7.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

7.5.4 锡

按GB 5009.16规定执行。

7.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

7.6 农药残留检验

7.6.1 唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

7.6.2 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

7.6.3 啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

7.6.4 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

7.6.5 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

7.6.6 环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

7.6.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

7.6.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

7.6.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

7.6.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

7.6.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

7.6.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

7.6.13 烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

7.6.14 对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

7.6.15 辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

7.6.16 抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

7.6.17　咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

7.6.18　除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

7.6.19　吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

7.6.20　多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

7.6.21　三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

7.6.22　三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

7.6.23　三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

7.6.24　嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

7.6.25　异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

7.6.26　其它农药

按GB 2763规定执行。

7.7　食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

7.8　食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

7.9　其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

7.10　净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 甘薯粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

甘薯粉，也叫做红薯淀粉，就是将红薯经过一系列的工艺操作制作而成的红薯淀粉，跟荸荠粉、玉米粉等淀粉类似，都是用来烹饪食物的辅助材料，它是一种广西、陕西、湖南、福建、四川、贵州等地的地方特色小吃。灰色细长条状，晶莹剔透，与粉丝相似。结合中山实际情况，制定《香山之品 甘薯粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 甘薯粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品甘薯粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 甘薯粉》团体标准。

《香山之品 甘薯粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 甘薯粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标

准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特色得出。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 39 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 甘薯粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　甘薯粉

Zhongshan quality food-Sweet potato flour

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 5
6　试验方法 5
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　甘薯粉

1　范围

本文件规定了香山之品甘薯粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用甘薯粉。

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 2715　食品安全国家标准　粮食

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定

GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定

GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定

GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定

GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　甘薯应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	粉状或微粒状，无结块，形态均匀
色泽、气味	色泽正常，无异味

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.2	GB 2762
砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.3.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

4.3.6　其它安全指标

应符合表5的规定。

表5　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

6.3　真菌毒素检验

6.3.1　赭曲霉毒素A

按GB 5009.96规定执行。

6.3.2　总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.4　污染物检验

6.4.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2　镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3　总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.4 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5 农药残留检验

6.5.1 唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

6.5.2 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

6.5.3 啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

6.5.4 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

6.5.5 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

6.5.6 环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

6.5.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

6.5.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

6.5.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.5.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.13　烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.5.14　对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.5.15　辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

6.5.16　抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

6.5.17　咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

6.5.18　除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

6.5.19　吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

6.5.20　多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

6.5.21　三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

6.5.22　三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.5.23　三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.24　嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

6.5.25　异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

6.5.26　其它农药

按GB 2763规定执行。

6.6　食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.7 食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 高粱粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

高粱粉具有补钙壮骨、预防皮肤病的作用与功效。高粱粉富含丰富微量元素钙，还含有能促进人体对钙吸收的磷，这些物质被人体吸收后可促进人体骨骼发育，增强骨骼健康，且能防止缺钙，防止骨质疏松。结合中山实际情况，制定《香山之品 高粱粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 高粱粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品高粱粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 高粱粉》团体标准。

《香山之品 高粱粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 高粱粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特色得出。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 39 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 高粱粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列

的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　高粱粉

Zhongshan quality food-Sorghum flour

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 5
6　试验方法 5
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　高粱粉

1　范围

本文件规定了香山之品高粱粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用高粱粉。

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 2715　食品安全国家标准　粮食
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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定
GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定
GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定
GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定
GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定
GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定
GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定
GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定
GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定
GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB/T 8231　高粱
GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法
GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　高粱应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	粉状或微粒状，无结块，形态均匀
色泽、气味	色泽正常，无异味

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
增效醚	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.3.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

4.3.6　其它安全指标

应符合表5的规定。

表5　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

6.3　真菌毒素检验

6.3.1　赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

6.3.2　总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.4　污染物检验

6.4.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2　镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3　总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.4 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5 农药残留检验

6.5.1 唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

6.5.2 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

6.5.3 啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

6.5.4 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

6.5.5 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

6.5.6 环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

6.5.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

6.5.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

6.5.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.5.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.13 烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.5.14 对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.5.15 辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

6.5.16 抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

6.5.17 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

6.5.18 除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

6.5.19 吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

6.5.20 多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

6.5.21 三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

6.5.22 三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.5.23 三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.24 嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

6.5.25 异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

6.5.26 其它农药

按GB 2763规定执行。

6.6 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.7 食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 黑麦粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黑麦粉是由黑麦磨成粉而成的，黑麦是一种谷类作物，穗状花序，小穗 2 至多个，果含一粒种子。黑麦粉碳水化合物含量高，含少量蛋白、钾和 B 族维生素。主要用做面包，以及作为饲料和牧草。黑麦喜寒，具备顽强的生命力能在干燥和寒冷的环境下生长，其主要产区位于欧亚大陆北部中欧和东欧地区，前苏联（现俄罗斯联邦）最多，约占世界黑麦总产量的 45%，其次是德国、波兰、法国、西班牙、奥地利、丹麦、美国、阿根廷、加拿大。结合中山实际情况，制定《香山之品 黑麦粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黑麦粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黑麦粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黑麦粉》团体标准。

《香山之品 黑麦粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黑麦粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特色得出。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 1 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 36 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黑麦粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　黑麦粉

Zhongshan quality food-Rye flour

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 5
6　试验方法 5
参考文献 9

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　黑麦粉

1　范围

本文件规定了香山之品黑麦粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用黑麦粉。

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 2715　食品安全国家标准　粮食

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定

GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定

GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定

GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定

GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　黑麦应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	粉状或微粒状，无结块，形态均匀
色泽、气味	色泽正常，无异味

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2762
唑草酮	0.8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基嘧啶磷	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.3.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

4.3.6　其它安全指标

应符合表5的规定。

表5　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

6.3　真菌毒素检验

6.3.1　赭曲霉毒素A

按GB 5009.96规定执行。

6.3.2　总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.4　污染物检验

6.4.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2　镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3　总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.4 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.4.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5 农药残留检验

6.5.1 唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

6.5.2 敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

6.5.3 啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

6.5.4 克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

6.5.5 氰化物

按GB 5009.36规定执行。

6.5.6 环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

6.5.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

6.5.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

6.5.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.5.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.13　烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.5.14　对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.5.15　辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

6.5.16　抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

6.5.17　咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

6.5.18　除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

6.5.19　吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

6.5.20　多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

6.5.21　三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

6.5.22　三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.5.23　三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.5.24　嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

6.5.25　异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

6.5.26　其它农药

按GB 2763规定执行。

6.6　食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.7 食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 面筋》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

面筋是一种植物性蛋白质，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。面筋的营养成分尤其是蛋白质含量，高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物，还含有钙，铁，磷,钾等多种微量元素，是传统美食。结合中山实际情况，制定《香山之品 面筋》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 面筋》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品面筋应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 面筋》团体标准。

《香山之品 面筋》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 面筋》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 1355《小麦粉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特色得出。
理化指标	采纳 GB/T 1355《小麦粉》。
真菌毒素限量	部分采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 2 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 34 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 面筋》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2022

香山之品　面筋

Zhongshan quality food-Gluten

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 5
6　试验方法 6
参考文献 10

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　面筋

1　范围

本文件规定了香山之品面筋的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以小麦粉为原料加工制成的食用面筋。

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/T 1355　小麦粉
GB 2715　食品安全国家标准　粮食
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 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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定
GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定
GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定
GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定
GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.27　食品安全国家标准　食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.36　食品安全国家标准　食品中氰化物的测定
GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定
GB/T 5009.102　植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
GB 5009.111　食品安全国家标准　食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定
GB/T 5009.126　植物性食品中三唑酮残留量的测定
GB/T 5009.144　植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定
GB/T 5009.145　植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB 5009.209　食品安全国家标准　食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB/T 5506.1　小麦和小麦粉　面筋含量　第1部分：手洗法测定湿面筋
GB/T 5506.2　小麦和小麦粉　面筋含量　第2部分：仪器法测定湿面筋
GB/T 5492　粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5508　粮油检验　粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509　粮油检验　粉类磁性金属物测定

GB/T 5510　粮油检验　粮食、油料脂肪酸值测定

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 14880　食品安全国家标准　食品营养强化剂使用标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20769　水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 22288　植物源产品中三聚氰胺、三聚氰酸一酰胺、三聚氰酸二酰胺和三聚氰酸的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.8　食品安全国家标准　水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.15　食品安全国家标准　食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定　气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

GB/T 27628　粮油检验　小麦粉粉色、麸星的测定

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1456　水果中咪鲜胺残留量的测定　气相色谱法

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 0695　出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

SN/T 1605　进出口植物性产品中氰草津、氟草隆、莠去津、敌稗、利谷隆残留量检验方法　液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324　进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药的残留量检测方法

SN/T 3769　出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法　液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观形态	球形面团，形态均匀
色泽、气味	色泽正常，无异味

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标		
		精制粉	标准粉	普通粉
加工精度		按标准样品或仪器测定值对照检验麸星		
灰分含量（以干基计），%	≤	0.70	1.10	1.60
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100 g	≤	80		
水分含量，%	≤	14.5		
含砂量，%	≤	0.02		
磁性金属物，g/kg	≤	0.003		
湿面筋含量，%	≥	22.0		

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1000	GB 2761	——
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
玉米赤霉烯酮	60	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.5	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
苯并[a]芘，μg/kg	2.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.4.3　农药残留限量

应符合GB 2763和表5的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
矮壮素	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲萘威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4.5　食品营养强化剂使用量

应符合GB 14880的规定。

4.4.6　其它安全指标

应符合表6的规定。

表 6　其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

外观形态用目测方法检测，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 加工精度

按GB/T 27628规定执行。

6.3.2 灰分含量

按GB 5009.4规定执行。

6.3.3 脂肪酸值

按GB/T 5510规定执行。

6.3.4 水分含量

按GB 5009.3规定执行。

6.3.5 含砂量

按GB/T 5508规定执行。

6.3.6 磁性金属物

按GB/T 5509规定执行。

6.3.7 湿面筋含量

按GB/T 5506.1或GB/T 5506.2规定执行。

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

6.4.2 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111规定执行。

6.4.3 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

6.4.4　玉米赤霉烯酮

按GB 5009.209规定执行。

6.4.5　总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.5　污染物检验

6.5.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2　镉

按GB 5009.15规定执行。

6.5.3　总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.5.4　锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.5　铬

按GB 5009.123规定执行。

6.5.6　苯并[a]芘

按GB 5009.27规定执行。

6.6　农药残留检验

6.6.1　唑草酮

按GB 23200.15规定执行。

6.6.2　敌敌畏

按GB 23200.113、GB/T 5009.20、SN/T 2324规定执行。

6.6.3　啶酰菌胺

按GB/T 20770规定执行。

6.6.4　克菌丹

按GB 23200.8规定执行。

6.6.5　氰化物

按GB 5009.36规定执行。

6.6.6　环丙唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.7 咯菌腈

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.8 氟草隆

按SN/T 1605规定执行。

6.6.9 氟硅唑

按GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

6.6.10 甲基异柳磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.144规定执行。

6.6.11 马拉硫磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.6.12 甲霜灵

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.13 烯虫酯

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.6.14 对硫磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.145规定执行。

6.6.15 辛硫磷

按GB/T 5009.102、SN/T 3769规定执行。

6.6.16 抗蚜威

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770、SN/T 0134规定执行。

6.6.17 咪鲜胺

按NY/T 1456规定执行。

6.6.18 除虫菊素

按GB/T 20769规定执行。

6.6.19 吡丙醚

按GB 23200.113规定执行。

6.6.20 多杀霉素

按NY/T 1379规定执行。

6.6.21 三唑酮

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 5009.126、GB/T 20770规定执行。

6.6.22 三唑醇

按GB 23200.9、GB 23200.113规定执行。

6.6.23 三唑磷

按GB 23200.9、GB 23200.113、GB/T 20770规定执行。

6.6.24 嗪氨灵

按SN/T 0695规定执行。

6.6.25 异狄氏剂

按GB/T 5009.19规定执行。

6.6.26 其它农药

按GB 2763规定执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.8 食品营养强化剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 其它安全指标检验

三聚氰胺按GB/T 22288规定执行。

6.10 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[4] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）
[5] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

《香山之品 煎炸粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

煎炸粉主要是用来针对油炸产品进行处理的外裹层。使用裹粉或炸粉将肉类或蔬菜类裹上然后油炸，可以赋予油炸品不同的风味，保持其原有风味不流失，保持其水份，避免直接将肉或蔬菜炸焦。结合中山实际情况，制定《香山之品 煎炸粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 煎炸粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品煎炸粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 煎炸粉》团体标准。

《香山之品 煎炸粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 煎炸粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB/T 1355《小麦粉》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 1355《小麦粉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 1355《小麦粉》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 36 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 煎炸粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列

的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS 464—2023

香山之品　煎炸粉

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　煎炸粉

1　范围

本文件规定了香山之品煎炸粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用煎炸粉。

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 1351　小麦

GB/T 1355　小麦粉

GB 2715　食品安全国家标准　粮食

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27　食品安全国家标准　食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.111　食品安全国家标准　食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.209　食品安全国家标准　食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB/T 5490　粮油检验 一般规则

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量 测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.112　食品安全国家标准　植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定　液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

GB 29921　食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

GB/T 1355界定的术语和定义适用于本文件。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　小麦应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1000	GB 2761	——
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
玉米赤霉烯酮	60	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.02	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
苯并[a]芘，μg/kg	2.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763和表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
矮壮素	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲萘威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.3.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按GB/T 5490规定执行。

6.3 真菌毒素检验

6.3.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

6.3.2 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111规定执行。

6.3.3 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

6.3.4 玉米赤霉烯酮

按GB 5009.209规定执行。

6.3.5 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.4 污染物检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.4.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.5 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.4.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.4.7 苯并[a]芘

按GB 5009.27规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB/T 20770、GB 23200.9、GB 23200.112、GB 23200.113、SN/T 0134等规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 裹粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

裹粉由面粉，生粉，鸡蛋，水等混合而成，呈粘稠状，可裹在肉类或蔬菜类表面进行油炸等烹饪方式，使用后可丰富菜肴的风味，口感和外观。结合中山实际情况，制定《香山之品 裹粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 裹粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品裹粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 裹粉》团体标准。

《香山之品 裹粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 裹粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB/T 1355《小麦粉》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 1355《小麦粉》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 1355《小麦粉》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 36 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 裹粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS 465—2023

香山之品　裹粉

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　裹粉

1　范围

本文件规定了香山之品裹粉的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用裹粉。

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 1351　小麦

GB/T 1355　小麦粉

GB 2715　食品安全国家标准　粮食

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27　食品安全国家标准　食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.111　食品安全国家标准　食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.209　食品安全国家标准　食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB/T 5490　粮油检验 一般规则

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量 测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.112　食品安全国家标准　植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定　液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

GB 29921　食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

GB/T 1355界定的术语和定义适用于本文件。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　小麦应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1000	GB 2761	——
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
玉米赤霉烯酮	60	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.02	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
苯并[a]芘，μg/kg	2.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763和表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
矮壮素	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲萘威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.3.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按GB/T 5490规定执行。

6.3 真菌毒素检验

6.3.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

6.3.2 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111规定执行。

6.3.3 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

6.3.4 玉米赤霉烯酮

按GB 5009.209规定执行。

6.3.5 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.4 污染物检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.4.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.5 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.4.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.4.7 苯并[a]芘

按GB 5009.27规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB/T 20770、GB 23200.9、GB 23200.112、GB 23200.113、SN/T 0134等规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 年糕》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

年糕是中国汉族的传统食物，属于农历新年的应时食品。年糕是用大米或糯米，煮成饭用打制或水磨成粉后压制而成的糕，在春节，我国很多地区都有讲究吃年糕。结合中山实际情况，制定《香山之品 速冻汤圆》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 速冻汤圆》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品速冻汤圆应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 速冻汤圆》团体标准。

《香山之品 速冻汤圆》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 速冻汤圆》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、SB/T 10507《年糕》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 SB/T 10507《年糕》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 SB/T 10507《年糕》。
理化指标	采纳 SB/T 10507《年糕》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 速冻汤圆》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系

列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS 466—2023

香山之品　年糕

Zhongshan quality food-New Year cake

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....2
4　技术要求.....2
5　生产加工过程的卫生要求.....4
6　试验方法.....4
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 年糕

1 范围

本文件规定了香山之品年糕的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于年糕。

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/T 317 白砂糖
GB 1352 大豆
GB/T 1354 大米
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
GB/T 10461 小豆
GB/T 11761 芝麻
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 21270 食品馅料
GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
SB/T 10507 年糕
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

SB/T 10507界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
4.1.2 大米应符合GB 1354的规定。
4.1.3 小豆应符合GB/T 10461的规定。
4.1.4 大豆应符合GB 1352的规定。
4.1.5 红枣应符合GB/T 5835的规定。
4.1.6 白砂糖应符合GB 317的规定。
4.1.7 麦芽糖怡应符合GB/T 20883的规定。
4.1.8 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
4.1.9 肉类应符合GB 9959.2和GB/T 17238的规定。
4.1.10 馅料应符合GB/T 21270的规定。
4.1.11 生产用水应符合GB 5749的规定。
4.1.12 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标		
	水磨年糕	花色年糕	
		即食类	非即食类
外观	块形完整、无粉粒	块形完整	
色泽	呈不同品种固有的色泽	呈该品种物料应有的色泽	
气味	无异味		
口感	——	口感细腻、柔软或柔韧	——
杂质	无肉眼可见杂质		

4.3 理化指标

水磨年糕应符合表2的规定。

表2 水墨年糕理化指标

项目	指标	
	其他水磨年糕、速冻水磨年糕	干片水磨年糕
水分，g/100 g ≤	70.0	25.0

表 2　水墨年糕理化指标（续）

项目		指标	
		其他水磨年糕、速冻水磨年糕	干片水磨年糕
酸度，° T	≤	2.0	
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	应符合 GB 7099 的规定	
铅(Pb)，mg/kg	≤		

花色年糕应符合表 3 的规定

表 3　花色年糕理化指标

项目		指标	
		即食类	非即食类
水分，g/100 g	≤	75.0	50.0
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	应符合 GB 7099 的规定	
铅(Pb)，mg/kg	≤		

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表 4　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表5的规定。

表 5　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计）	250	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。		

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921和SB/T 10507的规定。

4.4.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

目测，年糕的外形、内质按SB/T 10507规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 总砷(以 As 计)

按GB 5009.11规定执行。

6.3.3 铅(Pb)

按GB 5009.12规定执行。

6.3.4 酸度

按GB/T 5009.53规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 粉条》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

粉条，是以红薯、马铃薯等为原料，经磨浆沉淀加工后，制成的丝条状干燥的特色传统食品。中国各地均有各自独特的生产工艺，成品粉条呈灰白色，黄色或黄褐色，按形状可分为圆粉条、细粉条和宽粉条等。结合中山实际情况，制定《香山之品 粉条》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 粉条》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品粉条应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 粉条》团体标准。

《香山之品 粉条》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改

完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 粉条》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB/T 23587《粉条》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 23587《粉条》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 23587《粉条》。
理化指标	采纳 GB/T 23587《粉条》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 粉条》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS 467—2023

香山之品　粉条

Zhongshan quality food-Vermicelli

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　技术要求.....1
5　生产加工过程的卫生要求.....3
6　试验方法.....3
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 粉条

1 范围

本文件规定了香山之品粉条的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于粉条。

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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23587 粉条
GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 23587界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
组织形态	丝条粗细均匀,无并丝，弹性良好
色泽	具有该品种相应的色泽
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标				
		粉丝	干粉条		湿粉条	
			豆类、红薯粉条	马铃薯粉条	红薯粉条	马铃薯粉条
水分，g/100 g	≤	15.0	15.0	17.0	60.0	75.0
淀粉，g/100 g	≥	75.0	75.0	70.0	35.0	20.0
断条率，%	≤	10.0	10.0			
丝径，mm		≤1.0	〉1.0			
灰分，g/100 g	≤	0.80				

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计）	250	GB 2762
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。		

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

目测，粉条的外形、内质按GB/T 23587规定执行。

6.3　理化检验

6.3.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2　淀粉

按GB 5009.9规定执行。

6.3.3　断条率

按GB/T 23587规定执行。

6.3.4 丝径

按GB/T 23587规定执行。

6.3.5 灰分

按GB 5009.4规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.5.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 速冻汤圆》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

汤圆是历史悠久的特色食品。目前我国市场上的速冻汤圆都是以糯米为原料加工而成的，由于糯米汤圆存在营养价值较低、可消化性差和价格高等缺点，其发展受到较大限制。糯玉米所含淀粉全部为支链淀粉，其蛋白质、赖氨酸、脂肪和维生素等营养成分含量高。结合中山实际情况，制定《香山之品 速冻汤圆》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 速冻汤圆》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品速冻汤圆应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 速冻汤圆》团体标准。

《香山之品 速冻汤圆》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 速冻汤圆》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、SB/T 10423《速冻汤圆》等食品

安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 SB/T 10423《速冻汤圆》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 SB/T 10423《速冻汤圆》。
理化指标	采纳 SB/T 10423《速冻汤圆》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 速冻汤圆》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS 468—2023

香山之品　速冻汤圆

Zhongshan quality food-Quick frozen rice dumpling

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　技术要求.....2
5　生产加工过程的卫生要求.....3
6　试验方法.....3
参考文献.....5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 速冻汤圆

1 范围

本文件规定了香山之品速冻汤圆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于速冻汤圆。

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/T 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB/T 21270 食品馅料
GB/T 25007 速冻食品生产HACCP应用准则
GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉
SB/T 10423 速冻汤圆
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

SB/T 10423界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
4.1.3 其他糯性粮食粉应符合 GB 2760 的规定。
4.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
4.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
4.1.6 馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
4.1.7 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
4.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
4.1.10 植物油应符合 GB 2716 的规定。
4.1.11 其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	
	无馅类	含馅类
外观	完整,均匀,无变形，无破损	完整，均匀，无变形，无破损，无露芯
色泽	具有该品种应有色泽，且均匀	
滋味、气味	具有该产品品种应有的滋味和香气，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	外表与内部均无正常视力可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		无馅类	含馅类
水分，g/100 g	≤	60.0	
脂肪， g/100 g	≤	——	19.0
馅含量，g/100 g	≥	——	标签标示值

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计）	250	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。		

4.4.3　微生物指标

应符合GB 29921和GB 19295的规定。

4.4.4　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 25007的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2　感官检验

目测，速冻汤圆的外形、内质按SB/T 10423规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

6.3.3 馅含量

按SB/T 10423规定执行。

6.4 真菌毒素检验

按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 面筋制品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

面筋是植物性蛋白质，由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成。将面粉加入适量水、少许食盐，搅匀上劲，形成面团，稍后用清水反复搓洗，把面团中的淀粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋制品。结合中山实际情况，制定《香山之品 面筋制品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 面筋制品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品面筋制品应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 面筋制品》团体标准。

《香山之品 面筋制品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 面筋制品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 36 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 面筋制品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS B 22

团　体　标　准

T/ZSGTS 469—2023

香山之品　面筋制品

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　要求 2
5　生产加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
参考文献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　面筋制品

1　范围

本文件规定了香山之品面筋制品的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于食用面筋制品。

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 1351　小麦

GB 2711　食品安全国家标准　面筋制品

GB 2715　食品安全国家标准　粮食

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 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准　食品中镉的测定

GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定

GB 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27　食品安全国家标准　食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.111　食品安全国家标准　食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 5009.209　食品安全国家标准　食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB/T 5490　粮油检验 一般规则

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 20770　粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.9　食品安全国家标准　粮谷中475种农药及相关化学品残留量 测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.112　食品安全国家标准　植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定　液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

GB 29921　食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量

SN/T 0134　进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

GB 2711界定的术语和定义适用于本文件。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2　小麦应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。

4.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
黄曲霉毒素 B_1	5.0	GB 2761	——
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1000	GB 2761	——
赭曲霉毒素 A	5.0	GB 2761	——
玉米赤霉烯酮	60	GB 2761	——
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值	来源
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.2	GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 2762
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.02	GB 2762
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 2762
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 2762
苯并[a]芘，μg/kg	2.0	GB 2762
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

4.3.3 农药残留限量

应符合GB 2763和表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
矮壮素	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
硫酰氟	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲萘威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶酰菌胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴离子	50	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰化物	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
环丙唑醇	0.08	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟草隆	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟硅唑	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
种菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲基异柳磷	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯虫酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
辛硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪鲜胺	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	1.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嗪氨灵	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭菌唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3.4　微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.3.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按GB/T 5490规定执行。

6.3 真菌毒素检验

6.3.1 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定执行。

6.3.2 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111规定执行。

6.3.3 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

6.3.4 玉米赤霉烯酮

按GB 5009.209规定执行。

6.3.5 总黄曲霉毒素

按GB 5009.22规定执行。

6.4 污染物检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.4.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.4.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.4.5 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.4.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.4.7 苯并[a]芘

按GB 5009.27规定执行。

6.5 农药残留检验

按GB/T 20770、GB 23200.9、GB 23200.112、GB 23200.113、SN/T 0134等规定执行。

6.6 微生物检验

按GB 29921规定执行。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 饺子》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

饺子，是我国的传统美食，简单而又美味，使用小麦粉做成外皮，使用荤菜、素菜以及调味品等馅料按比例制作而成，有速冻、有现包，既能当主食又能做小吃，食用方便，水煮、蒸制、煎炸均适宜，伴随人们对高质量食品的需要，近年各地对现包饺子的需求日益增大。结合中山实际情况，制定《香山之品 饺子》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 饺子》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品饺子应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 饺子》团体标准。

《香山之品 饺子》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 饺子》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品

中 41 种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 23786《速冻饺子》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 GB/T 23786《速冻饺子》。
理化指标	采纳 GB/T 23786《速冻饺子》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和 GB 31607《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 饺子》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS X 11

团　体　标　准

T/ZSGTS 470—2023

香山之品　饺子

Zhongshan quality food-dumpling

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　生产技术.....**错误！未定义书签。**
5　技术要求.....1
6　生产加工过程的卫生要求.....3
7　试验方法.....3
参考文献.....5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 饺子

1 范围

本文件规定了香山之品饺子的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于用现包的饺子。

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 1355 小麦粉

GB 2707 食安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29704 食品安全国家标准 动物性食品中环丙氨嗪及代谢物三聚氰胺多残留的测定 超高效液相色谱-串联质谱法

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 分类

4.1 荤馅类：含有肉禽肉动物性水产品及其制有品等为要原料制成的馅料。

4.2　素馅类：以蔬菜、豆类蛋类及其制品等为主要原料制成的馅料。

5　技术要求

5.1　原辅料要求

5.1.1　饮用水应符合 GB 5749 的要求。
5.1.2　小麦粉应符合 GB 1355 的要求。
5.1.3　鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的要求。
5.1.4　鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的要求。
5.1.5　动物性水产干制品应符合 GB 10136 的要求。
5.1.6　酱油应符合 GB 2717 的要求。
5.1.7　食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
5.1.8　其它原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	符合饺子应有外观，形状均匀一致、不露馅
色泽	具有有新鲜面皮的色泽
滋味、气味	具有产品面皮及分类相应馅料应有的气味，无异味
异物	外表及内部均无肉眼可见异物，允许有防止饺子表皮粘连的适量面粉

5.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标	
		荤馅类	素馅类
水分，g/100 g	≤	70	
脂肪，g/100 g	≤	18	——
蛋白质 [a]，g/100 g	≥	2.5	——
[a] 以馅料为检测样本。			

5.3　安全要求

5.3.1　真菌毒素

应符合GB 2761的规定

5.3.2 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.3.3 微生物指标

应符合GB 31607和GB 29921的规定。

5.3.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

5.3.5 其它安全指标

应符合表3的规定。

表3 其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

5.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

7.2 感官检验

在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 5.1 要求逐项检验。

7.3 理化检验

7.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

7.3.2 脂肪

按GB/T 5009.6规定执行。

7.3.3 蛋白质

按GB/T 5009.5规定执行。

7.4 三聚氰胺按验

按GB 29704规定执行。

7.5 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 23786《速冻饺子》

[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）

[3] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）

[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）

[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）

[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）

[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 馄饨》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

馄饨，是我国的传统美食，简单而又美味，使用小麦粉做成外皮，使用荤菜、素菜以及调味品等馅料按比例制作而成，有速冻、有现包，既能当主食又能做小吃，食用方便，伴随人们对高质量食品的需要，近年各地对现包馄饨的需求日益增大。结合中山实际情况，制定《香山之品 馄饨》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 馄饨》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品馄饨应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 馄饨》团体标准。

《香山之品 馄饨》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 馄饨》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品

中 41 种兽药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 23786《速冻馄饨》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳 GB/T 23786《速冻馄饨》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和 GB 31607《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。
其它安全指标	采纳《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 馄饨》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS X 11

团　体　标　准

T/ZSGTS 471—2023

香山之品　馄饨

Zhongshan quality food-wonton

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　生产技术.....**错误！未定义书签。**
5　技术要求.....1
6　生产加工过程的卫生要求.....3
7　试验方法.....3
参考文献.....4

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 馄饨

1 范围

本文件规定了香山之品馄饨的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于用现包的馄饨。

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 1355 小麦粉

GB 2707 食安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29704 食品安全国家标准 动物性食品中环丙氨嗪及代谢物三聚氰胺多残留的测定 超高效液相色谱-串联质谱法

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的要求。

4.1.3 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的要求。

4.1.4 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的要求。
4.1.5 动物性水产干制品应符合 GB 10136 的要求。
4.1.6 酱油应符合 GB 2717 的要求。
4.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
4.1.8 其它原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	符合馄饨应有外观，形状均匀一致、不露馅
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品面皮及馅料应有的气味，无异味
异物	外表及内部均无肉眼可见异物，允许有防止饺子表皮粘连的适量面粉

4.2 安全要求

4.2.1 真菌毒素

应符合GB 2761的规定

4.2.2 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.2.3 微生物指标

应符合GB 31607和GB 29921的规定。

4.2.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.2.5 其它安全指标

应符合表2的规定。

表 2 其它安全指标限量

项目	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺	2.5	《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

4.3 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

在光线充足，无异味环境下，将样品置于白色或不锈钢工作台上，按 4.1 要求逐项检验。

6.3 真菌毒素限量

按GB 2761的规定执行。

6.4 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

6.5 微生物指标

按GB 31607和GB 29921的规定执行。

6.6 食品添加剂使用量

按相应的标准和公告执行。

6.7 其他安全指标

三聚氰胺按验按 GB 29704 规定执行。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 23786《速冻馄饨》

[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）

[3] 关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告 2011 年第 10 号）

[4] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）

[5] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）

[6] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）

[7] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）

[8] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 速冻面米食品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

速冻面米食品指以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、成型等，速冻而成的食品。结合中山实际情况，制定《香山之品 速冻面米食品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 速冻面米食品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品速冻面米食品应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 速冻面米食品》团体标准。

《香山之品 速冻面米食品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 速冻面米食品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 23786《速冻饺子》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 23786《速冻饺子》。
理化指标	采纳 GB/T 23786《速冻饺子》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
微生物指标	采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 速冻面米食品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将

开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.060
CCS X 11

团　体　标　准

T/ZSGTS 472—2023

香山之品　速冻面米食品

Zhongshan quality food-Quick frozen food made of wheat flour and rice

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 要求 2
5 生产加工过程的卫生要求 3
6 试验方法 3
参考文献 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品　速冻面米食品

1　范围

本文件规定了香山之品速冻面米食品的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、成型等，速冻而成的食品

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/T 1355　小麦粉
GB 2707　食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品
GB 2715　食品安全国家标准　粮食
GB 2716　食品安全国家标准　植物油
GB 2717　食品安全国家标准　酱油
GB 2721　食品安全国家标准　食用盐
GB 2733　食品安全国家标准　鲜、冻动物性水产品
GB 2749　食品安全国家标准　蛋与蛋制品
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 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定
GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定
GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227　食品安全国家标准　食品中过氧化值的测定
GB/T 5461　食用盐
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB 10136　食品安全国家标准　动物性水产制品
GB 10146　食品安全国家标准　食用动物油脂
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB 16869　鲜、冻禽产品
GB/T 23786　速冻饺子
GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量
GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中 41种兽药最大残留限量

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 31650.1 的规定。
4.1.2　小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
4.1.3　畜肉应符合 GB 2707 的规定。
4.1.4　禽肉应符合 GB 2707、GB 16869 的规定。
4.1.5　动物性水产品应符合 GB 2733、GB 10136 的规定。
4.1.6　蛋类应符合 GB 2749 的规定。
4.1.7　油应符合 GB 10146 或 GB 2716 的规定。
4.1.8　酱油应符合 GB 2717 的规定。
4.1.9　食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
4.1.10　生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.11　其它原辅料还应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味
状态	具有该产品 应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。外表及内 部均无肉 眼可见异物

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	限值 g/100 g
过氧化值(以脂肪计)	0.25

4.4　安全要求

4.4.1　真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2　污染物限量

应符合表4的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值	来源	说明
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.5	GB 2762	——
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	250	GB 2762	——
芥酸[b]	以重量计食物内全部油及脂肪所含脂肪酸的百分之五	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。 [b] 加有油或脂肪或两者的混合物的食物。			

4.4.3　真菌毒素指标

应符合GB 2761的规定。

4.4.4　微生物指标

应符合GB 29921和GB 19295的规定。

4.4.5　食品添加剂使用量

应符合GB 2760和相关公告规定。

4.5　净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

6.2 感官检验

按GB/T 23786规定执行。

6.3 理化检验

按GB 5009.227规定执行。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.5.2 锡

按GB 5009.16规定执行。

6.6 真菌毒素指标

按GB 2761规定执行。

6.7 微生物检验

按GB 29921和GB 19295规定执行。

6.8 食品添加剂检验

参照相应标准规定的试验方法执行。

6.9 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 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〔2005〕第 75 号）
[2] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[3] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[4] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[5] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 鸡油菌》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鸡油菌为鸡油菌科鸡油菌属真菌，又名鸡蛋黄菌、黄菌、杏菌等。鸡油菌在中国主要分布于东北、华北、华东、西南、华南等地。多在夏、秋季生长在林中地上。散生至群生。可与云杉、铁杉、栎、栗、山毛榉、鹅耳枥等形成外生菌根。鸡油菌子实体肉质，喇叭形，杏黄色至蛋黄色。菌肉稍厚，蛋黄色。鸡油菌味鲜美，具特殊水果香味。鸡油菌有药用价值，能清目，益肠胃。可治因维生素A引起的皮肤粗糙或干燥，角膜软化症，眼干燥病及夜盲症，还可治疗某些呼吸道及消化道感染引起的疾病。结合中山实际情况，制定《香山之品 鸡油菌》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鸡油菌》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鸡油菌应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鸡油菌》团体标准。

《香山之品 鸡油菌》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鸡油菌》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标5项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标56项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鸡油菌》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　鸡油菌

Zhongshan quality food-Chanterelle

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鸡油菌

1 范围

本文件规定了香山之品鸡油菌的要求、试验方法。

本文件适用于干制鸡油菌。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.12 食品安全国家标准 食用菌中440种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.15 食品安全国家标准 食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN/T 0157　出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 5221　出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净、干燥，具该品种可识别特征
缺陷	无腐烂、变质，无异常气味、味道，无虫害，无可见异物、泥沙，较少机械损伤

4.2　安全要求

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表2对鲜食用菌要求按干制品脱水率折算后限量规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表3对鲜食用菌要求按干制品脱水率折算后限量规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.6	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
无机砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4对鲜食用菌要求按干制品脱水率折算后限量规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氯氟氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
二硫代氨基甲酸酯类	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲氨基阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
咪鲜胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
活化酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒死蜱	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜脲氰	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯醚甲环唑	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噁唑菌酮	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氰菊酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑螨酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
倍硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丙炔氟草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯吡嘧磺隆（甲酯）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
茚虫威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乳氟禾草灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双炔酰菌胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰脲	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫丙醚	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
螺甲螨酯	0.45	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	1.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯效唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3 感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 二硫代氨基甲酸酯类

按SN/T 0157的规定执行

5.6.2 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221的规定执行

5.6.3 敌草快

按SN/T 0293的规定执行

5.6.4 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.5 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.6 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.7 百草枯

按SN/T 0293规定执行。

5.6.8 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.12、GB 23200.15、GB 23200.113、GB 23200.121规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 鹿茸菇》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

鹿茸菇学名珊瑚菌，子实体直立，向上分叉成丛生的细枝，肉质，一般高数厘米至10余厘米，状如扫帚或珊瑚，又像幼小的鹿角，故名。鹿茸菇味道鲜美，含有丰富的蛋白质，维生素和其它营养成份。结合中山实际情况，制定《香山之品 鹿茸菇》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 鹿茸菇》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品鹿茸菇应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 鹿茸菇》团体标准。

《香山之品 鹿茸菇》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 鹿茸菇》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 1 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 5 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 56 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 鹿茸菇》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠

道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　鹿茸菇

Zhongshan quality food-Coral fungi

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 鹿茸菇

1 范围

本文件规定了香山之品鹿茸菇的要求、试验方法。

本文件适用于干制鹿茸菇。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.12 食品安全国家标准 食用菌中440种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.15 食品安全国家标准 食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN/T 0157　出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 5221　出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净、干燥，具该品种可识别特征
缺陷	无腐烂、变质，无异常气味、味道，无虫害，无可见异物、泥沙，较少机械损伤

4.2　安全要求

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表2对鲜食用菌要求按干制品脱水率折算后限量规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表3对鲜食用菌要求按干制品脱水率折算后限量规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.2	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
无机砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4对鲜食用菌要求按干制品脱水率折算后限量规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氯氟氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
二硫代氨基甲酸酯类	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲氨基阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
咪鲜胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
活化酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒死蜱	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜脲氰	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯醚甲环唑	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噁唑菌酮	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氰菊酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑螨酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
倍硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丙炔氟草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯吡嘧磺隆（甲酯）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
茚虫威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乳氟禾草灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双炔酰菌胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰脲	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫丙醚	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
螺甲螨酯	0.45	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	1.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯效唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3 感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 二硫代氨基甲酸酯类

按SN/T 0157的规定执行

5.6.2 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221的规定执行

5.6.3 敌草快

按SN/T 0293的规定执行

5.6.4 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.5 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.6 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.7 百草枯

按SN/T 0293规定执行。

5.6.8 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.12、GB 23200.15、GB 23200.113、GB 23200.121规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 韭黄》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

韭黄是韭菜在弱光覆盖条件下完全变黄，称为“韭黄”，为石蒜科葱属多年生草本植物，根系为纤维状须根，根茎呈葫芦状；叶扁平，带状，叶鞘为闭合状，七八月间抽薹；顶端生长着伞形花序，花白色；种子黑色，花果期 7-9 月。韭黄原产中国，南北山区多有野生，各地普遍栽培，是一种栽培历史悠久的古老蔬菜。韭黄适应环境的能力很强，能耐霜冻和低温，可用种子或分株繁殖。韭黄富含胡萝卜素、钙、纤维素等，是有利于肠胃消化功能的保健蔬菜。结合中山实际情况，制定《香山之品 韭黄》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 韭黄》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品韭黄应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标

准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 韭黄》团体标准。

《香山之品 韭黄》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 韭黄》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标5项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标13项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 韭黄》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　韭黄

Zhongshan quality food-Hotbed chives

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....3
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 韭黄

1 范围

本文件规定了香山之品韭黄的要求、试验方法。

本文件适用于鲜韭黄。

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.143 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.18 食品安全国家标准 蔬菜中非草隆等15种取代脲类除草剂残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

SN/T 0157 出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净，粗细较均匀，植株柔软不软塌
缺陷	无萎蔫、腐烂，无异常气味、味道，无虫害、冻害，无可见异物、泥沙

4.2 安全要求

4.2.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2 污染物限量

应符合表4的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表5的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
啶酰菌胺	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
氯氟氰菊酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
烯酰吗啉	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
艾氏剂及狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟吡菌胺	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3　感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 双甲脒

按GB/T 5009.143规定执行。

5.6.2 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

5.6.3 二硫代氨基甲酸酯类

按SN/T 0157规定执行。

5.6.4 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.5 氟乐灵

按GB 23200.18规定执行。

5.6.6 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 球茎甘蓝》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

球茎甘蓝一般指擘蓝，是十字花科，芸苔属二年生草本植物，高可达60厘米，茎短，无毛，离地面处膨大实心长圆球体或扁球体，绿色，其上生叶。叶片略厚，边缘有不规则裂齿；叶柄常有少数小裂片；总状花序顶生；种子有棱角。擘蓝是从欧洲引进的菜品种，中国大多数省区均有栽培。耐寒能力和耐高温能力都比较强，可以四季进行露地种植。擘蓝以膨大的肉质球茎和嫩叶为食用部位，球茎脆嫩清香爽口，适宜凉拌鲜食，嫩叶营养丰富，含钙量很高，并具有消食积、去痰的保健功能，适宜凉拌、炒食和作汤等。结合中山实际情况，制定《香山之品 球茎甘蓝》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 球茎甘蓝》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品球茎甘蓝应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 球茎甘蓝》团体标准。

《香山之品 球茎甘蓝》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 球茎甘蓝》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标4项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标39项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 球茎甘蓝》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　球茎甘蓝

Zhongshan quality food-Kohlrabi

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　发布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 球茎甘蓝

1 范围

本文件规定了香山之品球茎甘蓝的要求、试验方法。

本文件适用于球茎甘蓝。

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.18 食品安全国家标准 蔬菜中非草隆等15种取代脲类除草剂残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.45 食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.109 食品安全国家标准 植物源性食品中二氯吡啶酸残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法
NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 3860　出口食品中吡蚜酮残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 4264　出口食品中四聚乙醛残留量的检测方法　气相色谱-质谱法
SN/T 4591　出口水果蔬菜中脱落酸等60种农药残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净、饱满，表皮青翠
缺陷	无萎蔫、腐烂，无异常气味、味道，无病虫害、冻害，无空心，无可见异物、泥沙，无明显机械损伤

4.2　安全要求

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟啶虫酰胺	1.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
螺甲螨酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
艾氏剂及狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
啶虫脒	1.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻嗪酮	12	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭幼脲	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
冰晶石	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌环胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭蝇胺	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯醚甲环唑	1.9	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫脲	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪唑菌酮	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氰菊酯	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶胺	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟苯虫酰胺	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟吡菌胺	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三乙膦酸铝	60	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	3.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威	12	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双炔酰菌胺	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四聚乙醛	2.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丙溴磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫丙醚	3.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
哒草特	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟菌唑	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3　感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷，用刀剖开、观察有无空心。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.2 二氯吡啶酸

按GB 23200.109规定执行。

5.6.3 除虫脲

按GB 23200.45规定执行。

5.6.4 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

5.6.5 氟啶胺

按SN/T 4591规定执行。

5.6.6 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.7 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.8 四聚乙醛

按SN/T 4264规定执行。

5.6.9 吡蚜酮

按SN/T 3860规定执行。

5.6.10 氟乐灵

按GB 23200.18规定执行。

5.6.11 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 抱子甘蓝》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

抱子甘蓝是十字花科芸薹属植物，二年生草本，被粉霜。原产地中海沿岸，欧美各国广泛种植。中国各大城市偶有栽培。抱子甘蓝喜冷凉气候，耐寒性强，适宜的生长温度为12-20℃。抱子甘蓝以食用植株腋芽中所形成的鲜嫩小叶球为主，小叶球形状珍奇，鲜嫩，味甜浓郁，风味独特，营养丰富。其蛋白质含量是结球叶菜中最高的。结合中山实际情况，制定《香山之品 抱子甘蓝》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 抱子甘蓝》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品抱子甘蓝应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 抱子甘蓝》团体标准。

《香山之品 抱子甘蓝》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 抱子甘蓝》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标5项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标36项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 抱子甘蓝》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　抱子甘蓝

Zhongshan quality food-Brussel sprout

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 抱子甘蓝

1 范围

本文件规定了香山之品抱子甘蓝的要求、试验方法。

本文件适用于抱子甘蓝。

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.18 食品安全国家标准 蔬菜中非草隆等15种取代脲类除草剂残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.45 食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.109 食品安全国家标准 植物源性食品中二氯吡啶酸残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法
NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 3860　出口食品中吡蚜酮残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 4264　出口食品中四聚乙醛残留量的检测方法　气相色谱-质谱法
SN/T 4591　出口水果蔬菜中脱落酸等60种农药残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净、干爽，结球紧实、均匀、饱满
缺陷	无萎蔫、枯烂叶，无异常气味、味道，无病虫害、冻害、机械损伤，无可见异物、泥沙

4.2　安全要求

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟啶虫酰胺	1.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
螺甲螨酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
肟菌酯	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
艾氏剂及狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
啶虫脒	1.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻嗪酮	12	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭幼脲	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二氯吡啶酸	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
冰晶石	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌环胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭蝇胺	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫脲	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪唑菌酮	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氰菊酯	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氟啶胺	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三乙膦酸铝	60	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
茚虫威	12	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双炔酰菌胺	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四聚乙醛	2.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丙溴磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫丙醚	3.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
哒草特	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟菌唑	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	1.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3　感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.2 二氯吡啶酸

按GB 23200.109规定执行。

5.6.3 除虫脲

按GB 23200.45规定执行。

5.6.4 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

5.6.5 氟啶胺

按SN/T 4591规定执行。

5.6.6 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.7 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.8 四聚乙醛

按SN/T 4264规定执行。

5.6.9 吡蚜酮

按SN/T 3860规定执行。

5.6.10 氟乐灵

按GB 23200.18规定执行。

5.6.11 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 羽衣甘蓝》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

羽衣甘蓝为十字花科芸薹属的二年生草本花卉。羽衣甘蓝叶子宽大呈大匙形，叶片平滑无毛，边缘有细波状皱褶；叶柄粗而有翼；4 月抽薹开花，花色金黄、黄至橙黄；长角果圆筒形；种子为球形，灰棕色。羽衣甘蓝原产地中海沿岸至小亚细亚一带，主要分布于温带地区。羽衣甘蓝叶色鲜艳，是冬季和早春重要的观叶植物。在长江流域及其以南地区，多用于布置花坛、花境，或者作为盆栽。羽衣甘蓝具有一定的食用价值，它的钙、铁、钾含量都很高，其嫩叶可炒食、凉拌、做汤，在欧美多用其配上各色蔬菜制成色拉。结合中山实际情况，制定《香山之品 羽衣甘蓝》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 羽衣甘蓝》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品羽衣甘蓝应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的

规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 羽衣甘蓝》团体标准。

《香山之品 羽衣甘蓝》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 羽衣甘蓝》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标4项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标39项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 羽衣甘蓝》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　羽衣甘蓝

Zhongshan quality food-Collard

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 羽衣甘蓝

1 范围

本文件规定了香山之品羽衣甘蓝的要求、试验方法。

本文件适用于羽衣甘蓝。

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.143 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.18 食品安全国家标准 蔬菜中非草隆等15种取代脲类除草剂残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.45 食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

SN 0157　出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 3860　出口食品中吡蚜酮残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 4264　出口食品中四聚乙醛残留量的检测方法　气相色谱-质谱法
SN/T 4591　出口水果蔬菜中脱落酸等60种农药残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净，叶柄短粗，叶片较厚、褶皱细而多，颜色嫩绿有光泽
缺陷	无萎蔫、腐烂，无异常气味、味道，无虫害、冻害，无可见异物、泥沙，无明显机械损伤

4.2　安全要求

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.2	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
吡虫啉	3.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
噻虫嗪	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
艾氏剂及狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
啶虫脒	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百菌清	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
冰晶石	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氟氰菊酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
嘧菌环胺	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭蝇胺	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯醚甲环唑	35	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫脲	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯酰吗啉	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二硫代氨基甲酸酯类	15	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咪唑菌酮	55	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
甲氰菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶胺	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三乙膦酸铝	60	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲霜灵	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四聚乙醛	2.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	30	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊菌唑	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔螨特	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
哒草特	0.03	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
螺虫乙酯	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	2.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3　感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 双甲脒

按GB 5009.143规定执行。

5.6.2 除虫脲

按GB 23200.45规定执行。

5.6.3 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

5.6.4 二硫代氨基甲酸酯类

按SN/T 0157规定执行。

5.6.5 氟啶胺

按SN/T 4591规定执行。

5.6.6 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.7 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.8 四聚乙醛

按SN/T 4264规定执行。

5.6.9 吡蚜酮

按SN/T 3860规定执行。

5.6.10 氟乐灵

按GB 23200.18规定执行。

5.6.11 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 莙荙菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

莙荙菜是苋科甜菜属一年或二年生草本植物，又名厚皮菜，猪菠菜。莙荙菜原产欧洲南部，公元5世纪传入中国，在我国南方、西南地区常见栽培。莙荙菜味甘，性凉，有清热解毒、行瘀止血的功效。结合中山实际情况，制定《香山之品 莙荙菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 莙荙菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品莙荙菜应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 莙荙菜》团体标准。

《香山之品 莙荙菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修

改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 莙荙菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 1 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 2 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 30 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 著莲菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠

道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　莙达菜

Zhongshan quality food-Chard

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 菪达菜

1 范围

本文件规定了香山之品菪达菜的要求、试验方法。

本文件适用于菪达菜。

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.143 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.45 食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 3860　出口食品中吡蚜酮残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净、新鲜，叶片肥厚
缺陷	无萎蔫、腐烂，无异常气味、味道，无虫害、冻害，无可见异物、泥沙

4.2　安全要求

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
艾氏剂及狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
活化酯	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻嗪酮	35	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百菌清	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氟氰菊酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭蝇胺	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫脲	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噁唑菌酮	25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氰菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	11	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三乙膦酸铝	100	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊菌唑	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔螨特	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫丙醚	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3　感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5　污染物检验

5.5.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2　镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3　总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 活化酯

按GB 23200.13规定执行。

5.6.2 双甲脒

按GB 5009.143规定执行。

5.6.3 除虫脲

按GB 23200.45规定执行。

5.6.4 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

5.6.5 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.6 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.7 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.8 吡蚜酮

按SN/T 3860规定执行。

5.6.9 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 落葵》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

落葵是落葵科落葵属一年生蔓状缠绕草本植物。落葵原产于中国和印度，中国南北各地多有种植。在中国已有2000多年的栽种历史。落葵的味甘、酸、性寒，有清热，滑肠，凉血，解毒等功效。由于落葵的叶子中含有多种维生素和钙、铁，因此是很多地方餐桌上的美味。结合中山实际情况，制定《香山之品 落葵》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 落葵》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品落葵应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 落葵》团体标准。

《香山之品 落葵》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 落葵》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 1 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 2 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 30 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 落葵》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　落葵

Zhongshan quality food-Basella rubra

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 落葵

1 范围

本文件规定了香山之品落葵的要求、试验方法。

本文件适用于落葵。

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.143 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.45 食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 3860　出口食品中吡蚜酮残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净、新鲜，叶片肥厚、光滑
缺陷	无萎蔫、腐烂，无异常气味、味道，无虫害、冻害，无可见异物、泥沙

4.2　安全要求

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
总汞（以 Hg 计）	0.01	GB 2762	——
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	GB 2762	——
锑（以 Sb 计）	1.0	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
艾氏剂及狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
活化酯	0.25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻嗪酮	35	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百菌清	5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟氯氰菊酯	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯氟氰菊酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭蝇胺	7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫脲	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噁唑菌酮	25	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氰菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氰戊菊酯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	11	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三乙膦酸铝	100	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
马拉硫磷	8	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊菌唑	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
炔螨特	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫丙醚	20	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3　感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.4　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5　污染物检验

5.5.1　铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2　镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3　总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.5.6 锑

按GB 5009.137规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 活化酯

按GB 23200.13规定执行。

5.6.2 双甲脒

按GB 5009.143规定执行。

5.6.3 除虫脲

按GB 23200.45规定执行。

5.6.4 敌草快

按SN/T 0293规定执行。

5.6.5 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.6 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.7 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.8 吡蚜酮

按SN/T 3860规定执行。

5.6.9 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 黑松露》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黑松露也称块菌，是一种生长于地下的野生食用真菌，外表崎岖不平。色泽介于深棕色与黑色之间，呈小凸起状，遍及灰色或者浅黑色与白色的纹理，其气味特殊，难以形容。其对生长环境非常挑剔，是世界上唯一不能进行整齐有序种植的美味佳肴。黑松露含有丰富的蛋白质、微量元素，以及鞘脂类化合物、脑苷脂等，具有极高营养保健价值。结合中山实际情况，制定《香山之品 黑松露》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黑松露》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黑松露应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黑松露》团体标准。

《香山之品 黑松露》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黑松露》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 39923《块菌(松露）》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	部分采纳GB/T 39923《块菌(松露）》。
理化指标	采纳GB/T 39923《块菌(松露）》
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标5项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标56项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黑松露》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　黑松露

Zhongshan quality food-Black truffle

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....5
参考文献.....8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 黑松露

1 范围

本文件规定了香山之品黑松露的要求、试验方法。

本文件适用于鲜黑松露。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.12 食品安全国家标准 食用菌中440种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.15 食品安全国家标准 食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 39923　块菌(松露)
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1379　蔬菜中334种农药多残留的测定　气相色谱质谱法和液相色谱质谱法
NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN/T 0157　出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 5221　出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

3　术语和定义

GB/T 39923界定的术语和定义适用于本文件。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净，子囊果新鲜饱满，具有新鲜块菌（松露）应有的自然色泽，单体损伤率不大于5%、但不影响品质
成熟度	子囊果表面、切面有该品种特有色泽及花纹
缺陷	无腐烂、变质，表面轻微破损，无异常气味、味道，无虫害，无可见异物、泥沙，

4.2　理化指标

应符合表2的规定。

表2　理化指标

项目		指标
水分，%	≤	83.0
灰分，%	≤	5.0

4.3　安全要求

4.3.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 4　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.6	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
无机砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.3　农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 5　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氯氟氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
二硫代氨基甲酸酯类	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲氨基阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
咪鲜胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
活化酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒死蜱	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜脲氰	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯醚甲环唑	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噁唑菌酮	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氰菊酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑螨酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
倍硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丙炔氟草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯吡嘧磺隆（甲酯）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
茚虫威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乳氟禾草灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双炔酰菌胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰脲	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫丙醚	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 5　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
吡丙醚	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
螺甲螨酯	0.45	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	1.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯效唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3　感官检验

5.3.1　外观、缺陷

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.3.2　单体损伤率

用量具测量有损伤的块菌（松露）伤面最大直径，计算伤面与子囊果最大直径的比值乘以100%。

5.4　理化检验

5.4.1　水分

按GB 5009.3规定执行。

5.4.2 灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.5 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.6 污染物检验

5.6.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.6.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.6.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.6.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.6.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.7 农药残留检验

5.7.1 二硫代氨基甲酸酯类

按SN/T 0157的规定执行

5.7.2 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221的规定执行

5.7.3 敌草快

按SN/T 0293的规定执行

5.7.4 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.7.5 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.7.6 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.7.7 百草枯

按SN/T 0293规定执行。

5.7.8 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.12、GB 23200.15、GB 23200.113、GB 23200.121规定执行。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 39923　块菌(松露）
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 黑皮鸡枞菌》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黑皮鸡枞菌属担子亚门菌，层菌纲，伞菌目，白蘑科，又名长根菇。该菌具有食用和药用价值，也是中国传统的药用真菌之一。因其鲜嫩醇香，肉质细嫩、洁白如玉、口感独特、生熟皆可食、食药两用、营养丰富而备受人们的关注。结合中山实际情况，制定《香山之品 黑皮鸡枞菌》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黑皮鸡枞菌》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黑皮鸡枞菌应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黑皮鸡枞菌》团体标准。

《香山之品 黑皮鸡枞菌》团体标准经预研、指标对比、标准草

拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黑皮鸡枞菌》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农

药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	部分采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 1 项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
农药残留限量	部分采纳 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）较 GB 2763 严格的指标 5 项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）独有指标 56 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黑皮鸡枞菌》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作

系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　黑皮鸡枞菌

Zhongshan quality food-Oudemansiella raphanipies

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 黑皮鸡枞菌

1 范围

本文件规定了香山之品黑皮鸡枞菌的要求、试验方法。

本文件适用于鲜黑皮鸡枞菌。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.12 食品安全国家标准 食用菌中440种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.15 食品安全国家标准 食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN/T 0157　出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 5221　出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净、干燥，具该品种可识别特征
缺陷	无腐烂、变质，无异常气味、味道，无虫害，无可见异物、泥沙，较少机械损伤

4.2　安全要求

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.6	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
无机砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氯氟氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
二硫代氨基甲酸酯类	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲氨基阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
咪鲜胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
活化酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒死蜱	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜脲氰	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯醚甲环唑	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噁唑菌酮	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氰菊酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑螨酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
倍硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丙炔氟草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯吡嘧磺隆（甲酯）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
茚虫威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乳氟禾草灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双炔酰菌胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰脲	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫丙醚	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
螺甲螨酯	0.45	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	1.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯效唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3 感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 二硫代氨基甲酸酯类

按SN/T 0157的规定执行

5.6.2 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221的规定执行

5.6.3 敌草快

按SN/T 0293的规定执行

5.6.4 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.5 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.6 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.7 百草枯

按SN/T 0293规定执行。

5.6.8 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.12、GB 23200.15、GB 23200.113、GB 23200.121规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 姬松茸》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

姬松茸即巴西蘑菇，是蘑菇科、蘑菇属真菌，多分布在美国的佛罗里达州海边的草地上和南加利福尼亚平原上及巴西、秘鲁等国；巴西南部圣保罗的皮埃达德是主要产地。姬松茸菌肉脆味美有杏仁味，营养丰富。具有很高的抗癌活性和增强细胞的免疫功能，降血糖，调整血压，抗动脉血管硬化以及改善骨质增生，安神等作用。结合中山实际情况，制定《香山之品 姬松茸》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 姬松茸》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品姬松茸应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 姬松茸》团体标准。

《香山之品 姬松茸》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 姬松茸》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于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 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	根据产品特点得出。。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	部分采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标5项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标56项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 姬松茸》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.20
CCS B 31

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　姬松茸

Zhongshan quality food-Agaricus

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....4
参考文献.....7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 姬松茸

1 范围

本文件规定了香山之品姬松茸的要求、试验方法。

本文件适用于鲜姬松茸。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.12 食品安全国家标准 食用菌中440种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.15 食品安全国家标准 食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法

GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103　蔬菜抽样技术规范
SN/T 0157　出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
SN/T 0293　出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 5221　出口植物源食品中氯虫苯甲酰胺残留量的测定

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　要求

4.1　感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	指标
外观	外形完整、洁净、干燥，具该品种可识别特征
缺陷	无腐烂、变质，无异常气味、味道，无虫害，无可见异物、泥沙，较少机械损伤

4.2　安全要求

4.2.1　真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2　真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.2　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅（以 Pb 计）	1	GB 2762	——
镉（以 Cd 计）	0.6	GB 2762	——
总汞（以 Hg 计）	0.1	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	严于 GB 2762
无机砷（以 As 计）	0.5	GB 2762	——
铬（以 Cr 计）	0.5	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 4 农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
氯氟氰菊酯	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双甲脒	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
二硫代氨基甲酸酯类	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲氨基阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
咪鲜胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
阿维菌素	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫脒	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
活化酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
保棉磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
克菌丹	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑草酮	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯虫苯甲酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
毒死蜱	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫胺	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜脲氰	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二嗪磷	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌敌畏	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
苯醚甲环唑	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草快	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噁唑菌酮	4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
杀螟硫磷	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氰菊酯	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
唑螨酯	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
倍硫磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟啶虫酰胺	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟苯虫酰胺	0.6	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
咯菌腈	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丙炔氟草胺	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氯吡嘧磺隆（甲酯）	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

表 4　农药残留限量（续）

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡虫啉	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
茚虫威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
乳氟禾草灵	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
双炔酰菌胺	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
甲胺磷	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
灭多威	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲氧虫酰肼	2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌草胺	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟酰脲	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
对硫磷	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
抗蚜威	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
霜霉威	0.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡蚜酮	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
除虫菊素	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
啶虫丙醚	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
吡丙醚	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
多杀霉素	0.4	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
螺甲螨酯	0.45	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
戊唑醇	1.3	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
虫酰肼	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
噻虫嗪	0.7	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑酮	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三唑醇	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
敌百虫	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
氟乐灵	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
烯效唑	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
艾氏剂及狄氏剂	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异狄氏剂	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.3　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3 感官检验

在自然光线下，采用目视、触摸、嗅闻的方法测定样品的外观、缺陷。

5.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.5 污染物检验

5.5.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.5.2 镉

按GB 5009.15规定执行。

5.5.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

5.5.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

5.5.5 铬

按GB 5009.123规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 二硫代氨基甲酸酯类

按SN/T 0157的规定执行

5.6.2 氯虫苯甲酰胺

按SN/T 5221的规定执行

5.6.3 敌草快

按SN/T 0293的规定执行

5.6.4 氟啶虫酰胺

按GB 23200.75规定执行。

5.6.5 氟苯虫酰胺

按GB 23200.76规定执行。

5.6.6 草甘膦

按GB/T 23750规定执行。

5.6.7 百草枯

按SN/T 0293规定执行。

5.6.8 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.12、GB 23200.15、GB 23200.113、GB 23200.121规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[2] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[3] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[4] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[5] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[6] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 甘蔗》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

甘蔗甘蔗属，多年生高大实心草本。根状茎粗壮发达。秆高3-5（-6）米。中国台湾、福建、广东、海南、广西、四川、云南等南方热带地区广泛种植。甘蔗中含有丰富的糖分、水分，还含有对人体新陈代谢非常有益的各种维生素、脂肪、蛋白质、有机酸、钙、铁等物质，主要用于制糖，表皮一般为紫色和绿色两种常见颜色，也有红色和褐色，但比较少见。结合中山实际情况，制定《香山之品 甘蔗》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 甘蔗》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品甘蔗应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 甘蔗》

团体标准。

《香山之品 甘蔗》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 甘蔗》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸

钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 10498《糖料甘蔗》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 10498《糖料甘蔗》。
理化指标	采纳GB/T 10498《糖料甘蔗》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标2项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标9项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 甘蔗》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.180
CCS B 34

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　甘蔗

Zhongshan quality food-Sugarcane

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....3
参考文献.....5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 甘蔗

1 范围

本文件规定了香山之品甘蔗的要求、试验方法。

本文件适用于糖料甘蔗。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 10498 糖料甘蔗

GB/T 10499 糖料甘蔗试验方法

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品 残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.16 食品安全国家标准 水果蔬菜中乙烯利残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.31 食品安全国家标准 食品中丙炔氟草胺残留量的测定 气相色谱－质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯苏呋安、醚磺隆等45种农药残留量的检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法

3 术语和定义

GB/T 10498界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	蔗茎不带泥沙、须根和叶鞘，蔗梢削至生长点下明显见肉，蔗头不带“烟斗头”
缺陷	不带干枯茎、腐败茎（包括水浸、火烧、霜冰冻严重变质茎）、1 m 以下的蔗笋、严重病虫鼠害茎和其他非蔗物

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
甘蔗蔗糖分，%	≤	12
蔗汁重力纯度，%	≥	80

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表4的规定。

表 4　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
乙烯利	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
硝磺草酮	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
活化酯	0.1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磺草灵	1	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
甲萘威	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
溴氰菊酯	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
丙炔氟草胺	0.2	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
磷化氢	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
异菌脲	0.02	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三氟啶磺隆	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3　感官检验

随机取20kg以上试样，观察其外观是否正常。

5.4　理化检验

5.4.1　甘蔗蔗糖分

按GB/T 10499规定执行。

5.4.2　蔗汁重力纯度

按GB/T 10499规定执行。

5.5　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.6 农药残留检验

5.6.1 乙烯利

按GB 23200.16规定执行。

5.6.2 活化酯

按GB 23200.13规定执行。

5.6.3 丙炔氟草胺

按GB 23200.31规定执行。

5.6.4 百草枯

按SN/T 0293规定执行。

5.6.5 三氟啶磺隆

按SN/T 2325规定执行。

5.6.6 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 10498-2010　糖料甘蔗
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 甜菜》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

甜菜藜科、甜菜属二年生或多年生草本植物，原产于欧洲西部和南部沿海，大约在公元1500年左右从阿拉伯国家传入中国。甜菜是重要的经济作物，也是中国主要糖料作物之一。甜菜的根部中含有大量使其呈现独特颜色的甜菜红成分，糖分含量很高，富含维生素A以及大量的钾，因其独特的颜色，常被用在料理中，或作为食用色素使用。结合中山实际情况，制定《香山之品 甜菜》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 甜菜》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品甜菜应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 甜菜》团体标准。

《香山之品 甜菜》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 甜菜》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 10496《糖料甜菜中相关要求》。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)，优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 10496《糖料甜菜》。
理化指标	采纳GB/T 10496《糖料甜菜》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
农药残留限量	部分采纳GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》指标要求，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）较GB 2763严格的指标4项，采纳香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）独有指标7项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 甜菜》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.180
CCS B 34

团　体　标　准

T/ZSGTS XXX—2023

香山之品　甜菜

Zhongshan quality food-Sugarbeet

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前言.....II
1　范围.....1
2　规范性引用文件.....1
3　术语和定义.....1
4　要求.....2
5　试验方法.....3
参考文献.....5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 甜菜

1 范围

本文件规定了香山之品甜菜的要求、试验方法。

本文件适用于糖料甜菜。

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB/T 10496 糖料甜菜

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.108 食品安全国家标准 植物源性食品中草铵膦残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

QB/T 5014 糖料甜菜试验方法

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

3 术语和定义

GB/T 10496界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	当青头垂直高度大于 1.5cm 时,糖料甜菜块根为从第一片叶痕(甜菜根头第一对真叶的痕迹处)上 1.5cm 至尾根直径 1cm 以上的部分；当青头垂直高度小于 1.5cm 时,糖料甜菜块根为从第一片叶痕上 0.5cm 至尾根直径 1cm 以上的部分
缺陷	无腐烂、冻化、萎蔫，不罹病，不抽薹，机械损伤部分不超过块根的三分之一

4.2 理化指标

甜菜糖度应大于或等于15g/100g。

4.3 安全要求

4.3.1 真菌毒素限量

应符合表2的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.3.2 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1和表3的规定。

表 3　农药残留限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
毒死蜱	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
草铵膦	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
三唑酮	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
三唑醇	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	严于 GB 2763
环草敌	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
二甲吩草胺	0.01	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
草甘膦	10	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
叶菌唑	0.07	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
百草枯	0.5	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
四氟醚唑	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求
三苯基氢氧化锡	0.05	《食物内除害剂残余规例》第 132CM 章	独有要求

4.4　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号的规定。

5　试验方法

5.1　通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2　抽样

按NY/T 789、NY/T 2103规定执行。

5.3　感官检验

按QB/T 5014规定执行。

5.4　理化检验

甜菜糖度按QB/T 5014规定执行。

5.5　真菌毒素检验

总黄曲霉毒素按GB 5009.22规定执行。

5.6　农药残留检验

5.6.1　草铵膦

按GB 23200.108规定执行。

5.6.2 草甘膦

按SN/T 23750规定执行。

5.6.3 百草枯

按SN/T 0293规定执行。

5.6.4 其它农药

按GB 2763、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379规定执行。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 10496-2018　糖料甜菜
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 果酱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

用水果、糖及酸度调节剂混合凝胶物质，制作果酱是长时间保存水果的一种方法。主要用来涂抹于面包或吐司上食用。不论草莓、蓝莓、葡萄、玫瑰等小型果实，或李、橙、苹果、桃等大型果实切小后，同样可制成果酱，不过调制同一时间通常只使用一种果实。结合中山实际情况，制定《香山之品 果酱》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 果酱》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品五桂山红茶应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 果酱》团体标准。

《香山之品 果酱》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 果酱》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 22474《果酱》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 22474《果酱》。
理化指标	采纳 GB/T 22474《果酱》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，
微生物指标	采纳 GB 19302《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 2759《食品安全国家标准 冷冻饮品》和 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）较 GB 2760 或相关公告严格的指标 2 项，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 1 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 果酱》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.10
CCS X 24

团　体　标　准

T/ZSGTS 486—2023

香山之品　果酱

Zhongshan quality Jam

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 4
参 考 文 献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 果酱

1 范围

本文件规定了香山之品果酱的要求、试验方法。

本文件适用于果酱。

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/T 317 白砂糖

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料

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/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.8 食品安全国家标准食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中羟基苯甲酸酯类的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

GB/T 22474 果酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 22474界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所有原辅料应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2 水果、果汁或果浆应符合国家相关标准规定。
4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
4.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
4.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	有该品种应有的色泽
滋味与口感	无异味，酸甜适中，口味纯正，具有该品种应有的风味
杂质	正常视力下无可见杂质，无霉变
组织状态	均匀，无明显分层和析水，无结晶

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		果酱指标	果味酱指标
可溶性固形物（以 20 ℃折光计）	≥	25	—
总糖/(g/100g)	≤	—	65
注 1：“—”表示不做要求			

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求
展青霉素	50	GB 2761	——

4.4.2 污染物限量

应符合GB 2762和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅（以 Pb 计）	0.4	GB 2762

4.4.3 微生物指标

4.4.3.1 原料类果酱

4.4.3.1.1 酸乳类用果酱：大肠菌群、霉菌、致病菌应符合 GB 19302 的规定；菌落总数应符合 GB 7099-2015 中“冷加工”的规定。

4.4.3.1.2 冷冻饮品类用果酱:菌落总数、大肠菌群、致病菌应符合 GB 2759 的规定;霉菌应符合中“冷加工”的规定。

4.4.3.1.3 烘焙类用果酱:菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌应符合 GB 7099-2015 中“热加工”的规定。

4.4.3.1.4 其他果酱:菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌应符合 GB 7099-2015 中“热加工”的规定。

4.4.3.2 佐餐类果酱

菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌应符合GB 7099-2015中“热加工”的规定。

4.4.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告和表5的规定；营养强化剂应符合GB 14880的规定。

表 5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
山梨酸	1.0	GB 2760	——
苯甲酸	1.0	GB 2760	——
乙二胺四乙酸二钠	0.07	GB 2760	——
对羟基苯甲酸乙酯	0.25	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	严于 GB 2760

对羟基苯甲酸甲酯	0.25	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	严于 GB 2760
二氧化硫	0.1	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求

4.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 通则

本文件涉及的项目指标，除已列出的试验方法外，可采用其它满足检测要求的国家标准、行业标准、公告或经实验室能力验证的国际标准。

5.2 感官检验

用不锈钢匙取样品约20g置于清洁的白瓷盘中。观察其色泽、组织形态、有无杂质，鼻嗅和口尝滋味和气味，做出评价。

5.3 理化检验

5.3.1 总糖

按GB 5009.8规定方法测定。

5.3.2 可溶性固形物

按GB 10786规定方法测定。

5.4 真菌毒素检验

5.4.1 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）

按GB 5009.22规定方法测定。

5.4.2 展青霉素

按GB 5009.185规定方法测定。

5.5 污染物检验

铅按GB/T 5009.12规定方法测定。

5.6 微生物指标

5.6.1 商业无菌

按GB 4789.26规定执行。

5.6.2 菌落总数、大肠菌群、霉菌和致病菌的检验

按GB/T 4789.24规定执行。

5.7 食品添加剂检验

5.7.1 山梨酸

按GB 5009.28规定方法测定。

5.7.2 苯甲酸

按GB 5009.28规定方法测定。

5.7.3 乙二胺四乙酸二钠

按GB 5009.278规定方法测定。

5.7.4 对羟基苯甲酸乙酯

按GB 5009.31规定方法测定。

5.7.5 对羟基苯甲酸甲酯

按GB 5009.31规定方法测定。

5.7.6 二氧化硫

按GB 5009.34规定方法测定。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 22474-2008 果酱
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 八宝粥罐头》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

每年的腊月初八，按照我国的传统，很多地方都有吃“八宝粥”的习惯。“八宝粥”的原意是指用八种不同的原料熬制成粥。但是在今天。许多“八宝粥”的用料已经超出八种。我国不同地区的人们根据自己饮食喜爱，选用不同的用料。不同地区的罐，装“八宝粥”其用料也不同。但是基本上是四大类原料：米、豆类、干果类、中药材。结合中山实际情况，制定《香山之品 八宝粥罐头》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 八宝粥罐头》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品八宝粥罐头应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 八宝

粥罐头》团体标准。

《香山之品 八宝粥罐头》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 八宝粥罐头》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素

限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 31116-2014《八宝粥罐头》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 31116-2014《八宝粥罐头》。
理化指标	采纳 GB/T 31116-2014《八宝粥罐头》
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）独有指标 1 项。
微生物指标	采纳 SN/T 2100《罐头食品商业无菌快速检测方法》。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标指标 2 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 八宝粥罐头》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 79

团　体　标　准

T/ZSGTS 487—2023

香山之品　八宝粥罐头

Zhongshan quality Canned mixed congee

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
5 试验方法 4
参 考 文 献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 八宝粥罐头

1 范围

本文件规定了香山之品八宝粥罐头的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于八宝粥罐头。

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/T 317 白砂糖

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 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定

GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范

GB/T 31116-2014 八宝粥罐头

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法

SN/T 2100-2008 罐头食品商业无菌快速检测方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

八宝粥罐头 canned mixed congee

以八种或八种以上谷类、豆类、干果等植物性原料为主要原料,经预处理、装罐、密封、杀菌而制成罐头食品。

3.2

结块 agglomeration

产品久置后,内容物结成团的现象。

3.3

分层 stratification

产品久置后,有明显汁液析出的现象。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
4.1.2 谷类、豆类、干果等植物性原料及其他原辅料应符合相关标准的规定。
4.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	呈各种配料煮熟后的色泽
滋味与气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味
杂质	无外来杂质
组织状态	呈糯软粥状，黏稠适度，无硬粒和回生现象。 允许有少量结块和分层现象

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求

固形物含量/ %	≥	5.0 单罐测定允许负偏差为 5%， 每批产品平均固形物含量不低于标示值
可溶性固形物含量(20 ℃ ， 按折光计法)/ %	≥	5.5
pH		5.4-6.7
干燥物含量(质量分数)/ %	≥	12.0

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1 及 G2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合GB 2762和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅	0.5	GB 2762	——
锡	250	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第 132V 章	独有要求

4.4.3 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

4.4.4 加工过程卫生要求

加工过程卫生要求应符合 GB 8950 和 GB/T 20938 的规定。

4.4.5 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告和表5的规定；营养强化剂应符合GB 14880的规定。

表 5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明

磷酸根类	1.0	GB 2760	——
纽甜	0.033	GB 2760	——
β-胡萝卜素	1.0	GB 2760	——
柠檬黄及其铝色淀	0.06	GB 2760	——
日落黄及其铝色淀	0.02	GB 2760	——
阿斯巴甜	1.0	GB 2760	——
乙酰磺胺酸钾	0.3	GB 2760	——
苯甲酸	1.0	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
乙二胺四乙酸二钠	0.315	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求

4.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

5.2 理化检验

5.2.1 固形物含量

5.2.1.1 仪器

圆筛:用直径200mm的圆筛,圆筛用不锈钢丝织成,其直径为0.5mm,孔眼为0.85mm×0.85mm(相当于20目圆筛)。

5.2.1.2 测定步骤

开罐后,将内容物倾倒在预先称重的圆筛上,不搅动产品,倾斜筛子,沥干5min后,将圆筛和沥干物一并称重,按式(1)计算固形物含量:

式中:

$$X = \frac{m2 - m1}{m} \times 100\% \qquad \text{.....(1)}$$

X———固形物含量, 单位为克每100克(%);

m_2———沥干物加圆筛质量,单位为克(g);

m_1———圆筛质量, 单位为克(g);

m———罐头标明净含量,单位为克(g)。

5.2.2 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定方法测定。

5.2.3 pH

按GB/T 10786规定的方法测定。

5.2.4 干燥物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

5.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）按GB 5009.22规定方法测定。

5.4 污染物检验

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

5.4.2 锡

按GB 5009.16规定方法测定。

5.5 微生物指标

按SN/T 2100-2008规定执行。

5.6 食品添加剂检验

5.6.1 磷酸根类

按GB 5009.256规定方法测定。

5.6.2 纽甜

按GB 5009.247规定方法测定。

5.6.3 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定方法测定。

5.6.4 柠檬黄及其铝色淀

按GB 4481.2规定方法测定。

5.6.5 日落黄及其铝色淀

按SN/T 1743规定方法测定。

5.6.6 阿斯巴甜

按GB 5009.263规定方法测定。

5.6.7 乙酰磺胺酸钾

按GB 5009.140规定方法测定。

5.6.8 苯甲酸

按GB 5009.28规定方法测定。

5.6.9 乙二胺四乙酸二钠

按GB 5009.278规定方法测定。

5.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 31116-2014　八宝粥罐头
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 果蔬罐头》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

罐头食品是一种特殊形式的食品保藏方法。由于各类罐头食品在室温条件下能够长期保存，便于携带、运输和贮存，节省烹调手续，克服了食品品种供应的季节性和地区性限制，而备受消费者喜爱，尤其是能满足野外勘探、远洋航海、登山探险等艰苦条件下的特殊需要。结合中山实际情况，制定《香山之品 果蔬罐头》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 果蔬罐头》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品果蔬罐头应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 果蔬罐头》团体标准。

《香山之品 果蔬罐头》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 果蔬罐头》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 1047-2014《绿色食品 水果、蔬菜罐头》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 1047-2014《绿色食品 水果、蔬菜罐头》。
理化指标	采纳NY/T 1047-2014《绿色食品 水果、蔬菜罐头》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）较GB 2762严格的指标1项，采纳香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）独有指标1项。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第132BD章）独有指标8项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 果蔬罐头》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等

渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.020
CCS X 70

团　体　标　准

T/ZSGTS 488—2023

香山之品　果蔬罐头

Zhongshan quality Canned fruit and vegetable

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 5
参 考 文 献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 果蔬罐头

1 范围

本文件规定了香山之品果蔬罐头的要求、试验方法。

本文件适用于果蔬罐头，不适用于果酱类、果汁类、蔬菜汁(酱)类罐头和盐渍(酱渍)蔬菜罐头。

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 2716-2018 食品安全国家标准 植物油
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 5009.8 食品安全国家标准食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中羟基苯甲酸酯类的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 10784 罐头食品分类
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1047-2014 绿色食品 水果、蔬菜罐头

3 术语和定义

GB/T 10784 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

过度修正 excessive trim
明显影响果形外观的修正。

3.2

破损果 breakage fruit
失去原有性状的果实。

4 要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 蔬菜与水果

应符合相应食品标准的要求。

4.1.2 植物油

应符合 GB 2716-2018 的要求。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

4.1.4 水

应符合 GB 5749 的要求

4.1.5 食品添加剂

应符合相关标准的要求。

4.1.6 其他辅料

应符合相应标准要求和规定。

4.2 感官要求

应分别符合表1和表2的规定。

表 1 水果罐头感官要求

项目	要求		检验方法
	糖水类	糖浆类	
色泽	具有该品种罐头应有的正常色泽		GB/T 10786
滋味、气味	具有该品种罐头应有的气味和滋味，无异味		

组织形态	果肉软硬适度，果形或快形完整、糖水透明，无肉眼可见外来杂质。过度修整、破损、碎块、过硬的果块之和以质量计不超过固形物的 15%	果实带皮（或去皮）去核或带核，形态完整，大小较一致，煮制良好，无糖的结晶，无肉眼可见外来杂质	

表 2 蔬菜罐头感官要求

项目	要求			检验方法
	清渍类	醋渍类	调味类	
色泽	色泽正常，汤汁清洗或稍有浑浊			GB/T 10786
滋味、气味	具有该品种罐头应有的气味和滋味，无异味			
组织形态	组织柔软或脆嫩，大小一致或接近一致，无肉眼可见外来杂质；允许有少量的碎屑，破损以质量计不超过固形质量的 15%			

4.3 理化指标

应分别符合表3和表4的规定。

表 3 蔬菜罐头的理化指标

单位为克每百克

项目	糖水类	糖浆类	检验方法
糖水浓度	≤22	——	GB/T 10786
可溶性固形物	——	≥65	GB/T 10786
总糖（以转化糖计）	——	≥57	GB 5009.8
糖水类罐头固形物应符合相应的国家标准			

表 4 水果罐头的理化指标

单位为克每百克

项目	清渍类	醋渍类	调味类	检验方法
总酸（以乙酸计）	——	≤1.8	——	GB/T 12456
固形物应符合相应的国家标准				
[a]不适用于清渍类蔬菜罐头中清水蔬菜罐头食品				

4.4 安全要求

4.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表5的规定。

表 5 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求

4.4.2 污染物限量

应符合GB 2762和表6的规定。

表 6 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅	0.1	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第132V章	严于GB 2762
锡	250	《食物搀杂（金属杂质含量）规例》第132V章	独有要求

4.4.3 食品添加剂使用量

应均符合GB 2760、相关公告，并分别符合表7和表8的规定。

表 7 水果罐头的食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
苯甲酸	0.8	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
对羟基苯甲酸乙酯	0.8	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
对羟基苯甲酸甲酯	0.8	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
二氧化硫	0.35	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
氯化亚锡	0.02	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
β-胡萝卜素	1.0	GB 2760	——

表 8 蔬菜罐头的食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
二氧化硫	0.05	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
乙二胺四乙酸二钠	0.365	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
氯化亚锡	0.025	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
β-胡萝卜素	0.2	GB 2760	——

4.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按4.2的检测方法检测。

5.2 理化检验

按4.3的检测方法检测。

5.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）按GB 5009.22规定方法测定。

5.4 污染物检验

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

5.4.2 锡

按GB 5009.16规定方法测定。

5.5 食品添加剂检验

5.5.1 苯甲酸

按GB 5009.28规定方法测定。

5.5.2 对羟基苯甲酸乙酯

按GB 5009.31规定方法测定。

5.5.3 对羟基苯甲酸甲酯

按GB 5009.31规定方法测定。

5.5.4 乙二胺四乙酸二钠

按GB 5009.278规定方法测定。

5.5.5 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定方法测定。

5.5.6 二氧化硫

按GB 5009.34规定方法测定。

5.5.7 氯化亚锡

按GB 5009.44规定方法测定。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] NY/T 1047-2014　绿色食品 水果、蔬菜罐头
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 冷冻饮品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

冷冻饮品包括以饮用水、乳品、甜味料、果品、豆品、食用油脂等为主要原料，添加适量的香料、着色剂、稳定剂、乳化剂等，经配料、灭菌、凝冻、包装等工序而制成的产品。包括冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰等。结合中山实际情况，制定《香山之品 冷冻饮品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 冷冻饮品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品冷冻饮品应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 冷冻饮品》团体标准。

《香山之品 冷冻饮品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 冷冻饮品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 899-2016 绿色食品 冷冻饮品中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 NY/T 899-2016《绿色食品 冷冻饮品》。
理化指标	采纳 NY/T 899-2016《绿色食品 冷冻饮品》。
真菌毒素限量	采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 2 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 冷冻饮品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等

渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.100.01
CCS X 53

团　体　标　准

T/ZSGTS 489—2023

香山之品　冷冻饮品

Zhongshan quality Freezing drink

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 分类 3
5 技术要求 3
6 试验方法 6
参 考 文 献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 冷冻饮品

1 范围

本文件规定了香山之品冷冻饮品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于冷冻饮品。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20705 可可液块及可可饼块
GB/T 20706 可可粉
GB/T 20707 可可脂质量要求
GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10009 冷冻饮品检验方法
SB/T 10013 冷冻饮品 冰淇淋
SB/T 10014 冷冻饮品 雪泥
SB/T 10015 冷冻饮品 雪糕
SB/T 10016 冷冻饮品 冰棍

SB/T 10017　冷冻饮品 食用冰
SB/T 10327　冷冻饮品 甜味冰
NY/T 899-2016　绿色食品 冷冻饮品

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷冻饮品 freezing drink

以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、果蔬制品、粮谷制品、豆制品、食糖、可可制品、食用植物油等的一种或多种为主要原辅料，添加或不添加食品添加剂等，经混合、灭菌、凝冻或冻结等工艺制成的固态或半固态的制品。

3.2

冰淇淋 ice cream

以饮用水、乳和（或）乳制品．蛋制品、水果制品、豆制品、食、食用植物油等的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂和（或）食品营养强化剂，经混合、火菌、均质．冷却、老化、冻结、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品·

3.3

雪泥 ice frost

以饮用水、食糖、果汁等为主要原料，配以和关辅料，含或不含食品添加剂和食品营养强化剂，经混合、灭菌、凝冻或低淵炒制等工艺制成的松软的冰雪状冷冻饮品“

3.4

雪糕 ice cream bar

以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、果蔬制品、粮谷制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂和（或）食品营养强化剂，经混合、灭菌、均质、冷却、成型、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

3.5

冰棍 ice lolly

以饮用水、食糖和（或）甜味剂等为主要原料，配以豆类或果品等相关辅料（含或不含食品添加剂和食品营养强化剂），经混合、呔菌、冷却、注模、插或不插杆、冻结、脱模等工艺制成的带或不带棒的冻饮品·

3.6

甜味冰 sweet ice

以饮用水、食糖等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经混合、火菌、罐装、硬化等工艺制成的冷冻饮品·

3.7

食用冰 edible ice

以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模或不脱模等工艺制成的冷冻饮品。

4 分类

4.1 冰淇淋

4.1.1 全脂乳冰淇淋

4.1.1.1 清型全脂乳冰淇淋

4.1.1.2 组合型全脂乳冰淇淋

4.1.2 半乳脂冰淇淋

4.1.2.1 清型半脂乳冰淇淋

4.1.2.2 组合型半脂乳冰淇淋

4.2 雪泥

4.2.1 清型雪泥

4.2.2 组合型雪泥

4.3 雪糕

4.3.1 清型雪糕

4.3.2 组合型雪糕

4.4 冰棍

4.4.1 清型冰棍

4.4.2 组合型冰棍

4.5 甜味冰

4.6 食用冰

4.7 其他类

5 技术要求

5.1 原料

5.1.1 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 蛋制品

应符合 GB 2749 的规定。

5.1.3 果蔬制品

应符合食品相关产品的规定

5.1.4 豆制品

应符合 GB 2712 的规定。

5.1.5 可可制品

应符合 GB/T 20705、GB/T 20706、GB/T 20707 的规定。

5.1.6 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

5.2 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.3 感官要求

5.3.1 冰淇淋

应符合 SB/T 10013 的规定。

5.3.2 雪泥

应符合 SB/T 10014 的规定、

5.3.3 雪糕

应符合 SB/T 10015 的规定“

5.3.4 冰棍

应符合 SB/T 10016 的规定。

5.3.5 巧甜味冰

应符合 SB/T 10327 的规定“

5.3.6 食用冰

应符合 SB/T 10017 的规定。

5.4 理化指标

应符合表1的规定。

表 1 理化指标

<table>
<tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="5">指标</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr>
<tr><th>总固形物
g/100g</th><th>总糖（以蔗糖计）
g/100g</th><th>脂肪
g/100g</th><th>蛋白质
g/100g</th><th>膨胀率
%</th></tr>
<tr><td>清型全乳脂冰淇淋</td><td rowspan="4">≥30.0</td><td rowspan="4">——</td><td rowspan="2">≥8.0</td><td>≥2.5</td><td rowspan="4">10-140</td><td rowspan="8">SB/T 10009</td></tr>
<tr><td>组合型全乳脂冰淇淋</td><td>≥2.2</td></tr>
<tr><td>清型半乳脂冰淇淋</td><td>≥6.0</td><td>≥2.5</td></tr>
<tr><td>组合型半乳脂冰淇淋</td><td>≥5.0</td><td>≥2.2</td></tr>
<tr><td>雪泥</td><td>≥16.0</td><td>≥13.0</td><td>——</td><td>——</td><td>——</td></tr>
<tr><td>清型雪糕</td><td rowspan="2">≥20.0</td><td rowspan="2">≥10.0</td><td>≥2.0</td><td>≥0.8</td><td rowspan="2">——</td></tr>
<tr><td>组合型雪糕</td><td>≥1.0</td><td>≥0.4</td></tr>
<tr><td>冰棍</td><td>≥11.0</td><td>≥7.0</td><td>——</td><td>——</td><td>——</td></tr>
</table>

5.5 安全要求

5.5.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表2的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求

5.5.2 污染物限量

应符合GB 2762和表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.3	GB 2762

5.5.3 微生物指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	指标	检验方法
霉菌和酵母，CFU/g 或 CFU/mL	≤100	GB 4789.15
志贺氏菌，/25g 或/25mL	0	GB 4789.5

5.5.4 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并分别符合表5的规定。

表 5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
苯甲酸	0.3	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
丙基棓酸盐	0.09	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
丙二醇脂肪酸酯	5.0	GB 2760	——
纽甜	0.1	GB 2760	——
β-胡萝卜素	1.0	GB 2760	——
三氯蔗糖	0.25	GB 2760	——

5.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按5.3的检测方法检测。

6.2 理化检验

按5.4的检测方法检测。

6.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）按GB 5009.22规定方法测定。

6.4 污染物检验

铅按GB 5009.12规定方法测定。

6.5 微生物检验

按5.5.3的检测方法检测。

6.6 食品添加剂检验

6.6.1 苯甲酸

按GB 5009.28规定方法测定。

6.6.2 丙基棓酸盐

按GB 5009.32规定方法测定。

6.6.3 丙二醇脂肪酸酯

按GB 5009.191规定方法测定。

6.6.4 纽甜

按GB 5009.247规定方法测定。

6.6.5 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定方法测定。

6.6.6 三氯蔗糖

按GB 22255规定方法测定。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] NY/T 899-2016　绿色食品 冷冻饮品
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 葡萄酒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

葡萄酒是以鲜葡萄或葡萄汁为原料为原料酿造的一种果酒，经全部或部分发酵酿制后其酒精度不低于7.0%的酒精饮品。其品种繁多，因葡萄的栽培、葡萄酒生产工艺条件的不同，产品风格各不相同。结合中山实际情况，制定《香山之品 葡萄酒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 葡萄酒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品葡萄酒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 葡萄酒》团体标准。

《香山之品 葡萄酒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 葡萄酒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 15037《葡萄酒》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 15037《葡萄酒》。
理化指标	采纳 GB/T 15037《葡萄酒》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 1 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 葡萄酒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠

道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.160.10
CCS X 62

团　体　标　准

T/ZSGTS 490—2023

香山之品　葡萄酒

Zhongshan quality Wines

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 3
2 规范性引用文件 3
3 术语和定义 3
4 分类 4
5 技术要求 5
6 试验方法 2
参 考 文 献 4

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 葡萄酒

1 范围

本文件规定了香山之品葡萄酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。
本文件适用于葡萄酒。

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 1886.68 食品安全国家标准 食品添加剂 二甲基二碳酸盐（又名维果灵）
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB/T 15037 葡萄酒
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SN/T 4675.12 出口葡萄酒中溶菌酶的测定 液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

葡萄酒 wines

以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成，含有一定酒精度的发酵酒。

3.1.1

干葡萄酒 dry wines

含糖（以葡萄糖计）小于或等于4.0 g/L的葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于2.0 g/L时，含糖最高为9.0 g/L的葡萄酒。

3.1.2

半干葡萄酒 semi-dry wines

含糖大于干葡萄糖酒，最高为12.0 g/L的葡萄酒。或者当总糖与总糖（以酒石酸计）的差值小于或等于2.0 g/L时，含糖最高为18.0 g/L的葡萄酒。

3.1.3

半甜葡萄酒 semi-sweet wines

含糖大于半干葡萄酒，最高为 45.0 g/L 的葡萄酒。

3.1.4

甜葡萄酒 sweet wines

含糖大于 45.0 g/L 的葡萄酒。

3.1.5

平静葡萄酒 still wines

在 20 ℃时，二氧化碳压力小于 0.05 MPa 的葡萄酒。

3.1.6

起泡葡萄酒 sparkling wines

在 20 ℃时，二氧化碳压力等于或大于 0.05 MPa 的葡萄酒。

3.1.7

高泡葡萄酒 sparkling wines

在 20 ℃时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力大于等于 0.35 MPa（对于容量小于 250 mL 的瓶子二氧化碳压力等于大于 0.3 MPa）的起泡葡萄酒。

3.1.8

低泡葡萄酒 semi-sparkling wines

在 20 ℃时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力在 0.05 MPa～0.34 MPa 的起泡葡萄酒。

3.2

特种葡萄酒 special wines

用鲜葡萄或葡萄汁在采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的葡萄酒。

3.3

年份葡萄酒 vintage wines

所标注的年份是指葡萄采摘的年份，其中年份葡萄酒所占比例不低于酒含量的 80% （体积分数）。

3.4

品种葡萄酒 varietal wines

用所标注的葡萄品种酿制的酒所占比例不低于酒含量的 75% （体积分数）。

3.5

产地葡萄酒 original wines

用所标注的产地葡萄酿制的酒所占比例不低于酒含量的 80% （体积分数）。

注：所有产品中均不得添加合成着色剂、甜味剂、香精、增稠剂。

4 分类

4.1 按色泽分类

葡萄酒按色泽分类，分为白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒。

4.2 按含糖量分类

葡萄酒按含糖量分类，分为干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒和甜葡萄酒。

4.3 按二氧化碳含量分类

葡萄酒按二氧化碳含量分类，分为平静葡萄酒和起泡葡萄酒。其中，起泡葡萄酒分为高泡葡萄酒和低泡葡萄酒。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目			要求
外观	色泽	白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色
		红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色
		桃红葡萄酒	桃红、浅玫瑰红、浅红色
	澄清程度		澄清、有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀）
	起泡程度		起泡葡萄酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性
香气与滋味	香气		具有纯正、优雅、怡悦、和谐的果香和酒香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香
	滋味	干、半干葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整
		半甜、甜葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满
		起泡葡萄酒	具有优美纯正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味，有杀口力
典型性			具有标示的葡萄酒品种及产品类型应有的特征和风格

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目			要求
酒精度[a]（20℃）（体积分数）/（%）			≥7.0
总糖[d]（以葡萄糖计）/（g/L）	平静葡萄酒	干葡萄酒[b]	≤4.0
		半干葡萄酒[c]	4.1～12.0
		半甜葡萄酒	12.1～45.0
		甜葡萄酒	≥45.1
	高泡葡萄酒	天然型高泡葡萄酒	≤12.0（允许差为 3.0）
		绝干型高泡葡萄酒	12.1～17.0（允许差为 3.0）
		干型高泡葡萄酒	17.1～32.0（允许差为 3.0）
		半干型高泡葡萄酒	32.1～50.0
		甜型高泡葡萄酒	≥50.1
干浸出物/（g/L）	白葡萄酒		≥16.0

项目			要求
干浸出物/（g/L）	桃红葡萄酒		≥17.0
	红葡萄酒		≥18.0
挥发酸/（g/L）			≤1.2
柠檬酸/（g/L）	干、半干、半甜葡萄酒		≤1.0
	甜葡萄酒		≤2.0
二氧化碳（20℃）Mpa	低泡葡萄酒	＜250 mL/瓶	0.05～0.29
		＞250 mL/瓶	0.05～0.34
	高泡葡萄酒	＜250 mL/瓶	≥0.30
		＞250 mL/瓶	≥0.35
铁/（mg/L）			≤8.0
铜/（mg/L）			≤1.0
甲醇/（mg/L）	白、桃红葡萄酒		≤250
	红葡萄酒		≤400

注：总酸不作要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L）。

[a] 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0 （体积分数）。

[b] 当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 9.0 g/L。

[c] 当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 18.0 g/L。

[d] 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。

5.3 卫生要求

应符合 GB 2758 的规定。

5.4 安全要求

5.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求
展青霉素	50	GB 2761	——
赭曲霉毒素A	2.0	GB 2761	——

5.4.2 污染物限量

应符合GB 2762和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.2	GB 2762

5.4.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表5的规定。

表 5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
二甲基二碳酸盐	0.2	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
溶菌酶	0.5	GB 2760	——
山梨酸	0.2	GB 2760	——
二氧化硫	0.25	GB 2760	——

5.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按GB/T 15038规定方法测定。

6.2 理化检验

6.2.1 乙醇浓度

按GB 5009.225规定方法测定。

6.2.2 甲醇浓度

按GB 5009.266规定方法测定。

6.2.3 其他指标

按GB/T 15038规定方法测定。

6.3 真菌毒素检验

6.3.1 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）

按GB 5009.22规定方法测定。

6.3.2 展青霉素

按GB 5009.185规定方法测定。

6.3.3 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定方法测定。

6.4 污染物检验

铅按GB 5009.12规定方法测定。

6.5 食品添加剂检验

6.5.1 二甲基二碳酸盐

按GB 1886.68规定方法测定。

6.5.2 溶菌酶

按SN/T 4675.12规定方法测定。

6.5.3 山梨酸

按GB 5009.28规定方法测定。

6.5.4 二氧化硫

按GB 5009.34规定方法测定。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 15037　葡萄酒
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 黄酒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

黄酒是世界上最古老的酒类之一，酵母曲种质量决定酒质。源于中国，且唯中国有之，与啤酒、葡萄酒并称世界三大古酒。约在三千多年前，商周时代，中国人独创酒曲复式发酵法，开始大量酿制黄酒，黄酒产地较广，品种很多。黄酒是中国的汉族特产，属于酿造酒。在世界三大酿造酒中占有重要的一席。酿酒技术独树一帜，成为东方酿造界的典型代表和楷模。结合中山实际情况，制定《香山之品 黄酒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 黄酒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品黄酒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 黄酒》

团体标准。

《香山之品 黄酒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 黄酒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 13662《黄酒》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 13662《黄酒》。
理化指标	采纳 GB/T 13662《黄酒》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 4 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 黄酒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.160.10
CCS X 61

团　体　标　准

T/ZSGTS 491—2023

香山之品　黄酒

Zhongshan quality Huangjiu

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 分类 2
5 要求 3
6 试验方法 9
参 考 文 献 11

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 黄酒

1 范围

本文件规定了香山之品黄酒的要求、试验方法。

本文件适用于黄酒。

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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.68 食品安全国家标准 食品添加剂 二甲基二碳酸盐（又名维果灵）

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 13662 黄酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄酒 Huangjiu

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料，经加曲和/或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

3.2

酒龄 age

发酵后的成品原酒在酒坛、酒罐等容器中贮存的年限。

3.3

原酒 original huangjiu

黄酒酿造结束，直接或经煎酒后储存于容器中的基酒。

3.4

标注酒龄 marking age

销售包装标签上标注的酒龄，以勾调所用原酒的酒龄加权平均计算。

3.5

聚集物 aggregate

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀或沉降物。

3.6

传统型黄酒 traditional type huangjiu

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦、水等为主要原料，经蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒（除菌）、贮存、勾调而成的黄酒。

3.7

清爽型黄酒 light type huangjiu

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦、水等为主要原料，经蒸煮、加入酒曲和/或部分酶制剂、酵母为糖化发酵剂、经糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒（除菌）、贮存、勾调而成的、口味清爽的黄酒。

3.8

特型黄酒 special type huangjiu

由于原辅料和（或）工艺有所改变，具有特殊风味且不改变黄酒风格的酒。

3.9

勾调 blending

不同酒龄、不同类型的原酒按一定比例调合，并可加适量水调整的过程。

3.10

抑制发酵 inhibited fermentation

在甜黄酒和半甜黄酒的生产过程中，可适量加入白酒或食用酒精以控制发酵的过程。

4 分类

4.1 按产品风格分类

4.1.1 传统型黄酒。

4.1.2　清爽型黄酒。

4.1.3　特型黄酒。

4.2　按含糖量分类

4.2.1　干黄酒。

4.2.2　半干黄酒。

4.2.3　半甜黄酒。

4.2.4　甜黄酒。

5　要求

5.1　原辅料要求

5.1.1　酿造用水应符合 GB 5749 的要求。

5.1.2　稻米等粮食原料应符合 GB 2715 的规定。

5.1.3　在特型黄酒生产过程中，可添加符合国家规定的、按照传统既是食品又是中药材物质。

5.1.4　用于抑制发酵的白 酒或食用酒精应符合相关标准要求。

5.1.5　黄酒中可按照 GB 2760 的规定添加焦糖色(其焦糖色产品应符合 GB 1886.64 要求)。

5.1.6　其他原、辅料应符合国家相关标准和食品安全法规的规定。

5.2　感官要求

5.2.1　传统型黄酒

传统型黄酒的感官要求应符合表1的规定。

表 1　传统型黄酒感官要求

<table>
<tr><th>项目</th><th>类型</th><th>优级</th><th>一级</th><th>二级</th></tr>
<tr><td rowspan="4">外观</td><td>干黄酒</td><td colspan="2" rowspan="4">淡黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物</td><td rowspan="4">淡黄色至深褐色，清亮透明，允许瓶（坛）底有少量聚集物</td></tr>
<tr><td>半干黄酒</td></tr>
<tr><td>半甜黄酒</td></tr>
<tr><td>甜黄酒</td></tr>
<tr><td rowspan="4">香气</td><td>干黄酒</td><td rowspan="4">具有黄酒特有的浓郁醇香，　无异香</td><td rowspan="4">黄酒特有的醇香较浓郁，无异香</td><td rowspan="4">具有黄酒特有的醇香，无异味</td></tr>
<tr><td>半干黄酒</td></tr>
<tr><td>半甜黄酒</td></tr>
<tr><td>甜黄酒</td></tr>
<tr><td rowspan="3">口味</td><td>干黄酒</td><td>醇和，爽口，无异味</td><td>醇和，较爽口，无异味</td><td>尚醇和，爽口，无异味</td></tr>
<tr><td>半干黄酒</td><td>醇厚，柔和鲜爽，无异味</td><td>醇厚，较柔和鲜爽，无异味</td><td>尚醇厚鲜爽，无异味</td></tr>
<tr><td>半甜黄酒</td><td>醇厚，鲜甜爽口，无异</td><td>醇厚，较鲜甜爽口，无</td><td>醇厚，尚鲜甜爽口，无</td></tr>
</table>

		味	异味	异味
	甜黄酒	鲜甜，醇厚，无异味	鲜甜，较醇厚，无异味	鲜甜，尚醇厚，无异味
风格	干黄酒	酒体协调，具有黄酒品种的典型风格	酒体较协调，具有黄酒品种的典型风格	酒体尚协调，具有黄酒品种的典型风格
	半干黄酒			
	半甜黄酒			
	甜黄酒			

5.2.2 清爽型黄酒

清爽型黄酒的感官要求应符合表2的规定。

表 2 清爽型黄酒感官要求

项目	类型	一级	二级
外观	干黄酒	淡黄色至黄褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	
	半干黄酒		
	半甜黄酒		
香气	干黄酒	具有本类型黄酒特有的清雅醇香，无异香	
	半干黄酒		
	半甜黄酒		
口味	干黄酒	柔净醇和、清爽、无异味	柔净醇和、较清爽、无异味
	半干黄酒	柔和、鲜爽、无异味	柔和、较鲜爽、无异味
	半甜黄酒	柔和、鲜甜、清爽、无异味	柔和、鲜甜、较清爽、无异味
风格	干黄酒	酒体协调，具有本类黄酒的典型风格	酒体较协调，具有本类黄酒的典型风格
	半干黄酒		
	半甜黄酒		

5.2.3 特型黄酒

特型黄酒的感官要求应符合5.2.1或5.2.2的规定。

5.3 理化要求

5.3.1 传统型黄酒

5.3.1.1 干黄酒

传统型干黄酒的理化要求应符合表3的规定。

表 3 传统型干黄酒理化要求

项目	稻米黄酒			非稻米黄酒	
	优级	一级	二级	优级	一级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤ 15.0				
非糖固形物/（g/L）	≥ 14.0	≥ 11.5	≥ 9.5	≥ 14.0	≥ 11.5
酒精度（20℃）/（%vol）	≥ 8.0[a]			≥ 8.0[b]	

总酸（以乳酸计）/（g/L）	3.0～7.0			3.0～10.0
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.35	≥ 0.25	≥ 0.20	≥ 0.16
pH	3.5～4.6			
氧化钙/（g/L）	≤ 1.0			
[a]酒精度低于 14 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。 [b]酒精度低于 11 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 11 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。 [c]指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。				

5.3.1.2　半干黄酒

传统型半干黄酒的理化要求应符合表4的规定。

表 4　传统型半干黄酒理化要求

项目	稻米黄酒			非稻米黄酒	
	优级	一级	二级	优级	一级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	15.1～40.0				
非糖固形物/（g/L）	≥ 18.5	≥ 16.0	≥ 13.0	≥ 15.5	≥ 13.0
酒精度（20℃）/（%vol）	≥ 8.0[a]			≥ 8.0[b]	
总酸（以乳酸计）/（g/L）	3.0～7.5			3.0～10.0	
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.40	≥ 0.35	≥ 0.30	≥ 0.16	
pH	3.5～4.6				
氧化钙/（g/L）	≤ 1.0				
[a]酒精度低于 14 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。 [b]酒精度低于 11 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 11 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。 [c]指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。					

5.3.1.3　半甜黄酒

传统型半甜黄酒的理化要求应符合表5的规定。

表 5　传统型半甜黄酒理化要求

项目	稻米黄酒			非稻米黄酒	
	优级	一级	二级	优级	一级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	40.1～100.0				
非糖固形物/（g/L）	≥ 18.5	≥ 16.0	≥ 13.0	≥ 16.0	≥ 13.0

酒精度（20℃）/（%vol）	≥ 8.0[a]			≥ 8.0[b]
总酸（以乳酸计）/（g/L）	4.0～8.0			4.0～10.0
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.35	≥ 0.30	≥ 0.20	≥ 0.16
pH	3.5～4.6			
氧化钙/（g/L）	≤ 1.0			
[a]酒精度低于 14 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。 [b]酒精度低于 11 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 11 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。 [c]指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。				

5.3.1.4　甜黄酒

传统型甜黄酒的理化要求应符合表6的规定。

表 6　传统型甜黄酒理化要求

项目	稻米黄酒			非稻米黄酒	
	优级	一级	二级	优级	一级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	＞ 100.0				
非糖固形物/（g/L）	≥ 16.5	≥ 14.0	≥ 13.0	≥ 14.0	≥ 11.5
酒精度（20℃）/（%vol）	≥ 8.0[a]			≥ 8.0[b]	
总酸（以乳酸计）/（g/L）	4.0～8.0			4.0～10.0	
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.30	≥ 0.25	≥ 0.20	≥ 0.16	
pH	3.5～4.8				
氧化钙/（g/L）	≤ 1.0				
[a]酒精度低于 14 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。 [b]酒精度低于 11 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 11 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。 [c]指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。					

5.3.2　清爽型黄酒

5.3.2.1　干黄酒

%　　%

清爽型干黄酒的理化要求应符合表7的规定。

表 7　清爽型干黄酒理化要求

项目	稻米黄酒		非稻米黄酒
	一级	二级	
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤ 15.0		
非糖固形物/（g/L）	≥ 5.0		
酒精度（20℃）/（%vol）	≥ 6.0[a]		≥ 6.0[b]
总酸（以乳酸计）/（g/L）	2.5～7.0		2.5～10.0
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.20	≥ 0.16	
pH	3.5～4.6		
氧化钙/（g/L）	≤ 0.5		

[a]酒精度低于 14 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。

[b]酒精度低于 11 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 11 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。

[c]指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

5.3.2.2　半干黄酒

清爽型半干黄酒的理化要求应符合表8的规定。

表 8　清爽型半干黄酒理化要求

项目	稻米黄酒		非稻米黄酒	
	一级	二级	一级	二级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	15.1～40.0			
非糖固形物/（g/L）	≥ 10.5	≥ 8.5	≥ 10.5	≥ 8.5
酒精度（20℃）/（%vol）	≥ 6.0[a]		≥ 6.0[b]	
总酸（以乳酸计）/（g/L）	2.5～7.0		2.5～10.0	
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.30	≥ 0.20	≥ 0.16	
pH	3.5～4.6			
氧化钙/（g/L）	≤ 0.5			

[a]酒精度低于 14 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。

[b]酒精度低于 11 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 11 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。

[c]指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

5.3.2.3 半甜黄酒

清爽型半甜黄酒的理化要求应符合表9的规定。

表 9 清爽型半甜黄酒理化要求

项目	稻米黄酒		非稻米黄酒	
	一级	二级	一级	二级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	40.1～100.0			
非糖固形物/（g/L）	≥ 7.0	≥ 5.5	≥ 7.0	≥ 5.5
酒精度（20℃）/（%vol）	≥ 6.0[a]		≥ 6.0[b]	
总酸（以乳酸计）/（g/L）	3.8～8.0		3.8～10.0	
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.25	≥ 0.20	≥ 0.16	
pH	3.5～4.6			
氧化钙/（g/L）	≤ 0.5			

[a]酒精度低于 14 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。

[b]酒精度低于 11 vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 11 vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。

[c]指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

5.3.3 特型黄酒

按照相应的产品标准执行，产品标准中各项指标的设定不应低于5.3.1或5.3.2中相应产品类型的最低级别要求。

5.4 安全要求

5.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表10的规定。

表 10 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求
展青霉素	50	GB 2761	——

5.4.2 污染物限量

应符合GB 2762和表11的规定。

表 11 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.5	GB 2762

5.4.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表12的规定。

表 12 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
山梨酸	0.4	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
苯甲酸	1.0	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
二甲基二碳酸盐	0.25	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
二氧化硫	0.20	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求

5.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按GB/T 13662规定方法测定。

6.2 理化检验

按GB/T 13662规定方法测定。

6.2.1 总糖

按GB/T 13662规定的检测方法执行。

6.2.2 非糖固形物

按GB/T 13662规定的检测方法执行。

6.2.3 酒精度

按GB 5009.225规定的检测方法执行。

6.2.4 总酸

按GB/T 13662规定的检测方法执行。

6.2.5 氨基酸态氮

按GB/T 13662规定的检测方法执行。

6.2.6 pH

按GB/T 13662规定的检测方法执行。

6.2.7 氧化钙

按GB/T 13662规定的检测方法执行。

6.3 真菌毒素检验

6.3.1 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）

按GB 5009.22规定方法测定。

6.3.2 展青霉素

按GB 5009.185规定方法测定。

6.4 污染物检验

铅按GB 5009.12规定方法测定。

6.5 食品添加剂检验

6.5.1 山梨酸

按GB 5009.28规定方法测定。

6.5.2 苯甲酸

按GB 5009.28规定方法测定。

6.5.3 二甲基二碳酸盐

按GB 1886.68规定方法测定。

6.5.4 二氧化硫

按GB 5009.34规定方法测定。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 13662 黄酒
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 啤酒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

啤酒是一种以小麦芽和大麦芽为主要原料，并加啤酒花，经过液态糊化和糖化，再经过液态发酵酿制而成的酒精饮料。啤酒是人类最古老的酒精饮料，是水和茶之后世界上消耗量排名第三的饮料。啤酒是以大麦芽、酒花、水为主要原料，经酵母发酵作用酿制而成的饱含二氧化碳的低酒精度酒。结合中山实际情况，制定《香山之品 啤酒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 啤酒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品啤酒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 啤酒》团体标准。

《香山之品 啤酒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 啤酒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 4927-2008《啤酒》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 4927-2008《啤酒》。
理化指标	采纳 GB/T 4927-2008《啤酒》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 4 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 啤酒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.160.10
CCS X 62

团　体　标　准

T/ZSGTS 492—2023

香山之品　啤酒

Zhongshan quality Beer

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 分类 3
5 技术要求 3
6 试验方法 7
参 考 文 献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 啤酒

1 范围

本文件规定了香山之品啤酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于啤酒。

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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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/T 4927-2008 啤酒

GB/T 4928 啤酒分析方法

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中羟基苯甲酸酯类的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

啤酒 beer

以麦芽、水为主要原料，加啤酒花（包括酒花制品），经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳的、起泡的，低酒精度的发酵酒。

注：包括无醇啤酒（脱醇啤酒）。

3.2

熟啤酒 pesteurized beer

经过巴氏灭菌或瞬时高温灭菌的啤酒。

3.3

生啤酒 draft beer

不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，而采用其他物理方法除菌，达到一定生物稳定性的啤酒。

3.4

鲜啤酒 fresh beer

不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，成品中允许含有一定量活酵母菌，达到一定生物稳定性的啤酒。

3.5

特种啤酒 special beer

由于原辅材料、工艺的改变，使之具有特殊风格的啤酒。

3.5.1

干啤酒 dry beer

真正（实际）发酵度不低于 72%，口味干爽的啤酒。除特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

3.5.2

冰啤酒 ice beer

经冰晶化工艺处理，浊度小于等于 0.8 EBC 的啤酒。除特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

3.5.3

低醇啤酒 low-alcohol beer

酒精度为 0.6% vol~2.5% vol 的啤酒，除特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

3.5.4

无醇啤酒 non-alcohol beer

脱醇啤酒

酒精度小于等于 0.5%vol，原麦汁浓度大于等于 3.0°P 的啤酒。除特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

3.5.5

小麦啤酒 wheat beer

以小麦芽（占麦芽的 40%以上）、水为主要原料酿制，具有小麦麦芽经酿造所产生的特殊香气的啤酒。除特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

3.5.6

浑浊啤酒 turbid beer

在成品中含有一定量的酵母菌或显示特殊风味的胶体物质，浊度大于等于 2.0 EBC 的啤酒。除特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

3.5.7

果蔬类啤酒 fruit vegetable beer

3.5.7.1

果蔬汁型啤酒 beer with fruit and vegetable flavor

添加一定量的果蔬汁，具有其特征性理化指标和风味，并保持啤酒基本口味。除特征性外，其他要求应符合相应啤酒的规定。

3.5.7.2

果蔬味型啤酒 taste of fruit and vegetable beer

在保持啤酒基本口味的基础上，添加少量食用香精，具有相应的果蔬风味。除特征性外，其他应要求符合相应啤酒的规定。

3.6

柏拉图度 plato

原麦汁浓度的一种国际通用表示单位，符号为°P，即表示 100 g 麦芽汁中含有浸出物的克数。

3.7

冰晶化 ice crystallization

将啤酒经过专用的冷冻设备进行超冷冻处理，形成细小冰晶的再加工过程。

4 分类

4.1 淡色啤酒：色度 2 EBC-14 EBC 的啤酒。

4.2 浓色啤酒：色度 15 EBC-40 EBC 的啤酒。

4.3 黑色啤酒：色度大于等于 41 EBC 的啤酒。

4.4 特种啤酒。

5 技术要求

5.1 感官要求

5.1.1 淡色啤酒

淡色啤酒的感官要求应符合表1的规定。

表 1 淡色啤酒感官要求

项目			优级	一级
外观[a]	透明度		清亮，允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）	
	浊度/EBC		≤ 0.9	≤ 1.2
泡沫	形态		泡沫洁白细腻，持久挂杯	泡沫较洁白细腻，较持久挂杯
	泡持性[b]/s	瓶装	≥ 180	≥ 130
		听装	≥ 150	≥ 110
香气和口味			有明显的酒花香气，口味纯正，爽口，酒体协调，柔和，无异香、异味	有较明显的酒花香气，口味纯正，较爽口，协调，无异香、异味
[a] 对非瓶装的“鲜啤酒”无要求。 [b] 对桶装（鲜、生、熟）啤酒无要求。				

5.1.2 浓色啤酒、黑色啤酒

浓色啤酒、黑色啤酒的感官要求应符合表2的规定。

表 2 浓色啤酒、黑色啤酒感官要求

项目			优级	一级
外观[a]			酒体有光泽，允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）	
泡沫	形态		泡沫洁白细腻，持久挂杯	泡沫较洁白细腻，较持久挂杯
	泡持性[b]/s	瓶装	≥ 180	≥ 130
		听装	≥ 150	≥ 110
香气和口味			具有明显的麦芽香气，口味纯正，爽口，酒体醇厚，杀口，柔和，无异味	有较明显的麦芽香气，口味纯正，较爽口，杀口，无异味
[a] 对非瓶装的“鲜啤酒”无要求。 [b] 对桶装（鲜、生、熟）啤酒无要求。				

5.2 理化指标

5.2.1 淡色啤酒

淡色啤酒的理化要求应符合表3的规定。

表 3 淡色啤酒理化要求

项目		优级	一级
酒精度[a]/(% vol)	大于等于 14.1 °P	≥ 5.2	
	12.1 °P ~14.0 °P	≥ 4.5	
	11.1 °P ~12.0 °P	≥ 4.1	
	10.1 °P ~11.0 °P	≥ 3.7	
	8.1 °P ~10.0 °P	≥ 3.3	
	小于等于 8.0 °P	≥ 2.5	
原麦汁浓度[b]/°P		X	
总酸/(mL/100 mL)	大于等于 14.1 °P	≤ 3.0	
	10.1 °P ~14.0 °P	≤ 2.6	
	小于等于 10.0 °P	≤ 2.2	
二氧化碳[c]/%(质量分数)		0.35~0.65	
双乙酰/(mg/L)		≤ 0.10	≤ 0.15
蔗糖转化酶活性[d]		呈阳性	
[a] 不包括低醇啤酒、无醇啤酒。 [b] “X”为标签上标注的原麦汁浓度，≥10.0 ° P 允许的负偏差为“-0.3”；＜10.0 ° P 允许的负偏差为“-0.2”。 [c] 桶装（鲜、生、熟）啤酒二氧化碳不得小于 0.25 （质量分数）。 [d] 仅对“生啤酒”和“鲜啤酒”有要求。			

5.2.2 浓色啤酒、黑色啤酒

浓色啤酒、黑色啤酒的理化要求应符合表4的规定。

表 4 浓色啤酒、黑色啤酒理化要求

项目		优级	一级
酒精度[a]/(% vol)	大于等于 14.1 °P	≥5.2	
	12.1 °P ~14.0 °P	≥4.5	
	11.1 °P ~12.0 °P	≥4.1	
	10.1 °P ~11.0 °P	≥3.7	
	8.1 °P ~10.0 °P	≥3.3	
	小于等于 8.0 °P	≥2.5	
原麦汁浓度[b]/°P		X	
总酸/(mL/100 mL)		≤4.0	
二氧化碳[c]/%(质量分数)		0.35~0.65	
蔗糖转化酶活性[d]		呈阳性	
[a] 不包括低醇啤酒、脱醇啤酒。 [b] “X”为标签上标注的原麦汁浓度，≥10.0 ° P 允许的负偏差为“-0.3”；＜10.0 ° P 允许的负偏差为“-0.2”。 [c] 桶装（鲜、生、熟）啤酒二氧化碳不得小于 0.25 （质量分数）。 [d] 仅对“生啤酒”和“鲜啤酒”有要求。			

5.2.3 特种啤酒

除特征性指标外，其他要求应符合相应啤酒的规定。

5.3 卫生要求

应符合GB 2758的规定。

5.4 安全要求

5.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表5的规定。

表 5 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求
展青霉素	50	GB 2761	——

5.4.2 污染物限量

应符合GB 2762和表6的规定。

表 6 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.2	GB 2762

5.4.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表7的规定。

表 7 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
苯甲酸	0.07	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
对羟基苯甲酸乙酯	0.07	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
对羟基苯甲酸甲酯	0.07	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
乙二胺四乙酸二钠	0.025	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
二氧化硫	0.01	GB 2760	——

5.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按 GB/T 4928 规定的方法执行。

6.2 理化检验

按 GB/T 4928 规定的方法执行。

6.3 真菌毒素检验

6.3.1 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）

按GB 5009.22规定方法测定。

6.3.2 展青霉素

按GB 5009.185规定方法测定。

6.4 污染物检验

铅按GB 5009.12规定方法测定。

6.5 食品添加剂检验

6.5.1 苯甲酸

按GB 5009.28规定方法测定。

6.5.2 对羟基苯甲酸乙酯

按GB 5009.31规定方法测定。

6.5.3 对羟基苯甲酸甲酯

按GB 5009.31规定方法测定。

6.5.4 乙二胺四乙酸二钠

按GB 5009.278规定方法测定。

6.5.5 二氧化硫

按GB 5009.34规定方法测定。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 4927-2008　啤酒
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 奶酒》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

奶酒主要为我国北方游牧民族所酿造与饮用。从古代的匈奴、东胡、乌桓、鲜卑到现在的蒙古、柯尔克孜、鄂温克等民族，都非常擅长酿造奶酒。奶酒在酿制过程中，并不破坏牛奶本身固有的营成养份，而是将其精练、脱去脂肪、增加纯度、然后发酵，使所含营养充分生物活化，更易为人体吸收。结合中山实际情况，制定《香山之品 奶酒》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 奶酒》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品奶酒应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 奶酒》团体标准。

《香山之品 奶酒》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 奶酒》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 23546《奶酒》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳GB/T 23546《奶酒》。
理化指标	采纳GB/T 23546《奶酒》。
真菌毒素限量	采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第132BD章）独有指标4项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 奶酒》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.160.10
CCS X 62

团　体　标　准

T/ZSGTS 493—2023

香山之品　奶酒

Zhongshan quality Milk wines

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 分类 2
5 技术要求 2
6 试验方法 4
参 考 文 献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 奶酒

1 范围

本文件规定了香山之品奶酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于奶酒。

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/T 317 白砂糖

GB 1886.68 食品安全国家标准 食品添加剂 二甲基二碳酸盐（又名维果灵）

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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/T 23546 奶酒

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

奶酒 milk wines

工艺酿制而成的饮料酒以动物乳、乳清或乳清粉等为主要原料，经发酵等工艺酿制而成的饮料酒。

3.2

发酵型奶酒 fermented milk wines

以牛奶、乳清或乳清粉等为主要原料，经发酵、过滤、杀菌等工艺酿制而成的发酵酒。

注:指牛奶酒。如以马奶或羊奶为主要原料发酵酿制而成的，应称为马奶酒或羊奶酒，并执行相应的产品标准。

3.3

蒸馏型奶酒 distilled milk wines

以动物乳、乳清或乳清粉等为主要原料，经发酵、蒸馏等工艺酿制而成的蒸馏酒。以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基,加入可食用或药食两用(或符合相关规定)的辅料或食品添加剂,进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。

4 分类

4.1 按加工工艺分为发酵型奶酒和蒸馏型奶酒。

4.2 按含糖量发酵型奶酒分为：干型、半干型、半甜型和甜型。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 牛乳应符合 GB 19301 的要求

5.1.2 乳清粉应符合 GB 11674 的要求。

5.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求

5.2 感官要求

5.2.1 发酵型奶酒

发酵型奶酒的感官要求应符合表1的规定。

表 1 发酵型奶酒感官要求

项目	干型、半干型	半甜型、甜型
外观	淡黄色或淡黄绿色，清亮透明。允许有少量蛋白沉淀	
香气	具有清雅、纯正的乳香，香气优雅	
口味	酒体丰满，舒适，爽口	酒体醇厚，酸甜协调
风格	具有本品典型风格	

5.2.2 蒸馏型奶酒

蒸馏型奶酒的感官要求应符合表2的规定。

表 2 蒸馏型奶酒感官要求

项目	要求
外观	无色、清亮透明，无悬浮物、无沉淀
香气	具有纯正、清雅的乳香与酒香
口味	酒体绵柔、醇和，无异味
风格	具有本品典型风格

5.3 理化指标

5.3.1 发酵型奶酒

发酵型奶酒的理化要求应符合表3的规定。

表 3 发酵型奶酒理化要求

项目	干型	半干型	半甜型	甜型
酒精度 [a]/（%vol）	≤18			
总酸（以乳酸计）/（g/L）	4.0-8.0			
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤15.0	15.1-40.0	40.1-70.0	≥70.1
氨基酸态氮/（g/L）	≥0.05			
[a] 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0 vol。				

5.3.2 蒸馏型奶酒

蒸馏型奶酒的理化要求应符合表4的规定。

表 4 蒸馏型奶酒理化要求

项目	甜型
酒精度 [a]/（%vol）	19～48
总酸（以乳酸计）/（g/L）	≥0.5
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≤2.0
甲醇 [b]/（g/L）	≤0.1
氨基酸态氮/（g/L）	≥0.01
[a] 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0 vol。 [b] 甲醇按 100% 乙醇折算。	

5.4 卫生要求

发酵型奶酒的卫生要求应符合 GB 2758 的规定。
蒸馏型奶酒的卫生要求应符合 GB 2757 的规定。

5.5 安全要求

5.5.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表5的规定。

表 5 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求
展青霉素	50	GB 2761	——

5.5.2 污染物限量

应符合GB 2762和表6的规定。

表 6 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.2	GB 2762

5.5.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表7的规定。

表 7 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
苯甲酸	1.0	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
山梨酸	0.4	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
二氧化硫	0.2	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
二甲基二碳酸盐	0.25	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
纽甜	0.033	GB 2760	——
β-胡萝卜素	0.6	GB 2760	——

5.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按GB/T 23546规定的检测方法执行。

6.2 理化检验

6.2.1 酒精度

按GB/T 23546规定的检测方法执行。

6.2.2 总酸

按GB/T 23546规定的检测方法执行。

6.2.3 总糖

按 GB/T 23546 规定的检测方法执行。

6.2.4 氨基酸态氮

按 GB/T 23546 规定的检测方法执行

6.2.5 总酯

按GB/T 23546规定的检测方法执行。

6.2.6 甲醇

按GB 5009.266规定的检测方法执行。

6.3 真菌毒素检验

6.3.1 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）

按GB 5009.22规定方法测定。

6.3.2 展青霉素

按GB 5009.185规定方法测定。

6.4 污染物检验

铅按GB 5009.12规定方法测定。

6.5 食品添加剂检验

6.5.1 苯甲酸

按GB 5009.28规定方法测定。

6.5.2 山梨酸

按GB 5009.28规定方法测定。

6.5.3 二氧化硫

按GB 5009.34规定方法测定。

6.5.4 二甲基二碳酸盐

按GB 1886.68规定方法测定。

6.5.5 纽甜

按GB 5009.247规定方法测定。

6.5.6 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定方法测定。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 23546　奶酒
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 含乳饮料》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

含乳饮料是指以鲜乳或乳制品为原料，经发酵或未经发酵加工制成的制品。含乳饮料分为配制型含乳饮料和发酵型含乳饮料。配制型含乳饮料是以乳或乳制品为原料，加入水、白砂糖、甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料。结合中山实际情况，制定《香山之品 含乳饮料》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 含乳饮料》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品含乳饮料应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 含乳饮料》团体标准。

《香山之品 含乳饮料》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 含乳饮料》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 21732《含乳饮料》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 21732《含乳饮料》。
理化指标	采纳 GB/T 21732《含乳饮料》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 含乳饮料》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等

渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.160.20
CCS X 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 494—2023

香山之品　含乳饮料

Zhongshan quality Milk beverages

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 分类 1
5 要求 2
6 试验方法 4
参 考 文 献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 含乳饮料

1 范围

本文件规定了香山之品含乳饮料的要求、试验方法。

本文件适用于含乳饮料。

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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2，6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定

GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定

GB/T 21732 含乳饮料

GB/T 23373 食品中抗氧化剂丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）与特丁基对苯二酚（TBHQ）的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

含乳饮料 milk beverage

以乳或乳制品为原料，加入水及适量辅料经配制或发酵而成的饮料制品。含乳饮料还可以称为乳（奶）饮料、乳（奶）饮品。

4 分类

4.1 配制型含乳饮料

以乳或乳制品为原料，加入水，以及白砂糖和（或）甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料。

4.2 发酵型含乳饮料

以乳或乳制品为原料，经乳酸菌等有益菌培养发酵制得的乳液中加入水，以及白砂糖和（或）甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料，如乳酸菌乳饮料。根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌（非活菌）和未杀菌（活菌）型。

发酵型含乳饮料还可以称为乳酸（奶） 饮料、酸乳（奶）饮料。

4.3 乳酸菌饮料

以乳或乳制品为原料，经乳酸菌发酵制得的乳液中加入水，以及白砂糖和（或）甜味剂、酸味剂、果汁、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的饮料。根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌（非活菌）和未杀菌（活菌）型。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
滋味和气味	特有的乳香滋味和气味或具有与加入辅料相符的滋味和气味；发酵产品具有特有的发酵芳香滋味和气味；无异味
色泽	均匀乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应色泽
组织状态	均匀细腻的乳浊液无分层现象允许有少量沉淀无正常视力可见外来杂质

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	配制型含乳饮料	发酵型含乳饮料	乳酸菌饮料
蛋白质 a/（g/100 g）	≥ 1.0	≥ 1.0	≥ 0.7
[a] 含乳饮料中的蛋白质应为乳蛋白质。			

5.3 乳酸菌指标

应符合表3的规定。

表 3 乳酸菌活菌数指标

检验时期	未杀菌（活菌）型	未杀菌（活菌）型

	发酵型含乳饮料	乳酸菌饮料
出厂期	≥1×10^6 CFU/mL	
销售期	按产品标签标注的乳酸菌活菌数执行	

5.4 发酵菌种

应使用德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、嗜热链球菌等其他国 家标准或法规批准使用的菌种。

5.5 安全要求

5.5.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求

5.5.2 污染物限量

应符合GB 2762和表5的规定。

表 5 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.05	GB 2762
锡	150	GB 2762

5.5.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表6的规定。

表 6 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
特丁基对苯二酚	0.1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
经丁化作用的羟基茴香醚	0.1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
经丁化作用的羟基甲苯	0.1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
β-胡萝卜素	2.0	GB 2760	——
环己基氨基磺酸钠	0.65	GB 2760	——
纽甜	0.02	GB 2760	——

5.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽和组织状态并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化检验

蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 乳酸菌指标

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.4 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）按GB 5009.22规定方法测定。

6.5 污染物检验

6.5.1 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

6.5.2 锡

按GB 5009.16规定方法测定。

6.6 食品添加剂检验

6.6.1 特丁基对苯二酚

按GB/T 23373规定方法测定。

6.6.2 经丁化作用的羟基茴香醚

按GB/T 5009.30规定方法测定。

6.6.3 经丁化作用的羟基甲苯

按GB/T 5009.30规定方法测定。

6.6.4 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定方法测定。

6.6.5 环己基氨基磺酸钠

按GB 5009.97规定方法测定。

6.6.6 纽甜

按GB 5009.247规定方法测定。

6.7 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 21732　含乳饮料
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 植物蛋白饮料》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

植物蛋白饮料是指用有一定蛋白质含量的植物的果实、种子或果仁为原料，经加工制得(可经乳酸菌发酵)的浆液中加水，或加人其他食品配料制成的饮料。结合中山实际情况，制定《香山之品 植物蛋白饮料》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 植物蛋白饮料》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品植物蛋白饮料应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 植物蛋白饮料》团体标准。

《香山之品 植物蛋白饮料》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意

见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 植物蛋白饮料》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 15037《植物蛋白饮料》中相

关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 NY/T 15037《植物蛋白饮料》。
理化指标	采纳 NY/T 15037《植物蛋白饮料》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 植物蛋白饮料》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将

开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.040
CCS X 10

团　体　标　准

T/ZSGTS 495—2023

香山之品　植物蛋白饮料

Zhongshan quality Plant protein beverage

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 3
5 试验方法 5
参 考 文 献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 植物蛋白饮料

1 范围

本文件规定了香山之品植物蛋白饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于植物蛋白饮料。

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 5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准食品中脂肪的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH 值的测定
GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 30885-2014 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料
GB/T 31324-2014 植物蛋白饮料 杏仁露
GB/T 31325-2014 植物蛋白饮料 核桃露（乳）
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豆奶（乳）类 soymilk and soymilk beverage

3.1.1

豆奶（乳） soymilk

以大豆为主要原料，添加或不添加食品辅料和食品添加剂，经加工制成的产品。如纯豆奶（乳）、调制豆奶（乳）、浓浆豆奶（乳）等。经发酵工艺制成的产品称为发酵豆奶（乳），也可称为酸豆奶（乳）。

3.1.2

豆奶（乳）饮料 soymilk beverage

以大豆、大豆粉、大豆蛋白为主要原料，可添加食糖、营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料。经加工制成的、大豆固形物含量较低的产品。经发酵工艺制成的产品称为发酵豆奶（乳）饮料。

3.2

椰子汁（乳） coconut beverage

以新鲜的椰子、椰子果肉制品（如椰子果浆、椰子果粉等）为原料，经加工制得的产品。以椰子果肉制品（椰子果浆、椰子果粉）为原料生产的产品称为复原椰子汁（乳）。

3.3

杏仁乳（露） almond beverage

以杏仁为原料，可添加食品辅料、食品添加剂。经加工、调配后制得的产品。产品中去皮杏仁的质量比例应大于2.5%。不应使用除杏仁外的其他杏仁制品及其他含有蛋白质和脂肪的植物果实、种子、果仁及其制品。

3.4

核桃露（乳） walnat beverage

以核桃仁为原料，可添加食品辅料、食品添加剂。经加工、调配后制得的产品。产品中去皮核桃仁的质量比例应大于3%。不应使用除核桃仁外的其他核桃制品及其他含有蛋白质和脂肪的植物果实、种子、果仁及其制品。

3.5

花生乳（露） peanut beverage

以花生仁为主要原料，经磨碎、提浆等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的乳状饮料。

3.6

复合植物蛋白饮料 mixed plant protein beverage

以两种或两种以上含有一定蛋白质的植物果实、种子、种仁为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工或发酵制成的饮料，如花生核桃、核桃杏仁、花生杏仁复合植物蛋白饮料。

3.7

其它植物蛋白饮料 other plant protein beverage

以腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽等为原料，经磨碎等工艺制得的浆液加入水、糖液等调制而成的饮料。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用糖等配料应符合 GB 13104 及相应食品标准要求。

4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定要求。

4.1.3 发酵菌种等辅料应符合相应的国家标准和使用规定。

4.2 生产过程

应符合GB 12695的规定。

4.3 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
滋味和气味	具有本品种周有的香气及滋味，无异味	打开包装立即嗅其气味，品尝滋味
性状	均匀的乳浊状或悬浊状	取 50mL 混合均匀的样品，置于 100mL 洁净烧杯中，在室温条件下，自然光明亮处用肉眼观察性状、色泽和杂质，并在 12h 后观察稳定性
色泽	色泽鲜亮一致，无变色现象	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
稳定性	振摇均匀后 12h 内无明显沉淀、析水、脂肪上浮，保持均匀体系	

4.4 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
	豆乳[a]	椰子汁（乳）	杏仁露（乳）	核桃乳（露）	花生露（乳）	其他植物蛋白饮料	
总固形物，g/100mL	≥4.0	—					GB/T 30885-2014 中 6.2
可溶性固形物[b]（20℃，以折光剂），g/100g	—	≥8.0 低糖产品为	≥8.0	≥7.5	≥8.0（浓甜型）≥4.0	≥8.0	GB/T 12143

		3.0-6.0			（清淡型）		
蛋白质，g/100g	≥2.0	≥0.5	≥0.55	≥8.0		≥0.5	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≥0.8	≥1.0	≥1.30	≥2.0	≥1.0		GB 5009.6
pH	—		6.6-8.5	—	6.0—8.0	—	GB 5009.237
氰化物（以 HCN 计），g/100g	—		≤0.05	—			GB 5009.36
脲酶试验	阴性	—					GB/T 5009.183
棕榈烯酸/总脂肪酸，%	—		≥0.50	—			GB/T 31324-2014 附录 A
亚麻酸/总脂肪酸，%	—		≤0.12	≥6.5	—		杏仁露（露）为 GB/T 31324-2014 附录 A，核桃露（乳）为 GB/T 31325-2014 附录 A
花生酸/总脂肪酸，%	—		≤0.12	—			GB/T 31324-2014 附录 A
山嵛酸/总脂肪酸，%	—		＜0.05	—			GB/T 31324-2014 附录 A
油酸/总脂肪酸，%	—			≤28	—		GB/T 31324-2014 附录 A
亚麻油/总脂肪酸，%	—			≥50	—		GB/T 31324-2014 附录 A
（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸，%	—			≤0.2	—		GB/T 31324-2014 附录 A
含花生的复合植物蛋白饮料执行花生乳指标；杏仁核桃乳执行该核桃乳指标。原料中含有杏仁，则氰化物指标应按杏仁露（乳）执行；原料中含有豆类，则脲酶试验指标应按豆乳执行。							
[a] 豆乳类中豆奶（乳）的总固形物、蛋白质和脂肪的指标为表内所述。对豆奶（乳）饮料，该三项的指标为表内所述的 50% [b] 不适用于无糖产品							

4.5 安全要求

4.5.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

4.5.2 污染物限量

应符合GB 2762和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源

铅	0.3	GB 2762
锡	150	GB 2762

4.5.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表5的规定。

表 5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
β-胡萝卜素	2.0	GB 2760	——
环己基氨基磺酸钠	0.65	GB 2760	——
纽甜	0.033	GB 2760	——
苯甲酸及其钠盐	1.0	GB 2760	——

4.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按表1相应方法测定。

5.2 理化检验

按表2相应方法测定。

5.1 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）按GB 5009.22规定方法测定。

5.2 污染物检验

5.2.1 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

5.2.2 锡

按GB 5009.16规定方法测定。

5.3 食品添加剂检验

5.3.1 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定方法测定。

5.3.2 环己基氨基磺酸钠

按GB 5009.97规定方法测定。

5.3.3 纽甜

按GB 5009.247规定方法测定。

5.3.4 苯甲酸及其钠盐

按GB 5009.28规定方法测定。

5.4 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] NY/T 15037　植物蛋白饮料
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 茶饮料》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

茶饮料是指用水浸泡茶叶，经抽提、过滤、澄清等工艺制成的茶汤或在茶汤中加入水、糖液、酸味剂、食用香精、果汁或植（谷）物抽提液等调制加工而成的制品。茶饮料是指以茶叶的萃取液、茶粉、浓缩液为主要原料加工而成的饮料，具有茶叶的独特风味，含有天然茶多酚、咖啡碱等茶叶有效成分，兼有营养、保健功效，是清凉解渴的多功能饮料。结合中山实际情况，制定《香山之品 茶饮料》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 茶饮料》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品茶饮料应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 茶饮

料》团体标准。

《香山之品 茶饮料》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 茶饮料》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素

限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 21733《茶饮料》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 21733《茶饮料》。
理化指标	采纳 GB/T 21733《茶饮料》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求，采纳香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）较 GB 2762 严格的指标 1 项。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）较 GB 2760 或相关公告严格的指标 2 项。采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 7 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 茶饮料》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.160.20
CCS X 51

团　体　标　准

T/ZSGTS 496—2023

香山之品　茶饮料

Zhongshan quality Tea beverages

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 产品分类 3
5 要求 3
6 试验方法 5
参 考 文 献 8

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 茶饮料

1 范围

本文件规定了香山之品茶饮料的要求、试验方法。

本文件适用于茶饮料。

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 1886.79-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 硫代二丙酸二月桂酯
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 5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中羟基苯甲酸酯类的测定
GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5009.157-2016 食品安全国家标准 食品中有机酸的测定
GB 5009.232 食品安全国家标准 水果、蔬菜及其制品中甲酸的测定
GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 10792 碳酸饮料(汽水)
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶
GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
GB/T 14456（所有部分） 绿茶
GB/T 21733 茶饮料
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶饮料（茶汤） tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，经加工制成的，保持原茶汁应有风味的液体饮料，可添加少量的食糖和（或）甜味剂。

3.2

复（混）合茶饮料 blended tea beverage

以茶叶和植（谷）物的水提取液或其浓缩液、干燥粉为原料，加工制成的，具有茶与植（谷）物混合风味的液体饮料。

3.3

果汁茶饮料和果味茶饮料 fruit juice tea beverage and fruit flavored tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，加入果汁、食糖和（或）甜味剂、食用果味香精等的一种或几种调制而成的液体饮料。

3.4

奶茶饮料和奶味茶饮料 milk tea beverage and flavored milk tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，加入乳或乳制品、食糖和（或）甜味剂、食用奶味香精等的一种或几种调制而成的液体饮料。

3.5

碳酸茶饮料 carbonated tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，加入二氧化碳气、食糖和（或）甜味剂、食用香精等调制而成的液体饮料。

3.6

其他调味茶饮料 other flavored tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，加入除果汁和乳之外其他可食用的配料、食糖和（或）甜味剂、食用酸味剂、食用香精等的一种或几种调制而成的液体饮料。

3.7

茶浓缩液 concentrated tea beverage

采用物理方法从茶叶水提取液中除去一定比例的水分经加工制成，加水复原后具有原茶汁应有风味的液态制品。

4 产品分类

4.1 按产品风味分为：茶饮料（茶汤）、调味茶饮料、复（混）合茶饮料、茶浓缩液。

4.1.1 茶饮料（茶汤）分为：红茶饮料、绿茶饮料、乌龙茶饮料、花茶饮料、其他茶饮料。

4.1.2 调味茶饮料分为：果汁茶饮料、果味茶饮料、奶茶饮料、奶味茶饮料、碳酸茶饮料、其他调味茶饮料。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 茶叶应符合 GB 2763、GB/T 13738.1、GB/T 13738.2、GB/T 14456 和 NY/T 658 等相关标准的规定。

5.1.2 不得使用茶多酚、咖啡因作为原料调制茶饮料。

5.2 感官要求

具有该产品应有的色泽、香气和滋味，允许有茶成分导致的浑浊或沉淀，无正常视力可见的外来杂质。

5.3 理化指标

5.3.1 茶饮料应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">项目</td><td rowspan="2">茶饮料（茶汤）</td><td colspan="6">调味茶饮料</td><td rowspan="2">复（混）合茶饮料</td></tr>
<tr><td>果汁</td><td>果味</td><td>奶</td><td>奶味</td><td>碳酸</td><td>其他</td></tr>
<tr><td rowspan="5">茶多酚 /(mg/kg)</td><td>红茶</td><td>≥ 300</td><td colspan="2" rowspan="5">≥ 200</td><td colspan="2" rowspan="5">≥ 200</td><td rowspan="5">≥ 100</td><td rowspan="5">≥ 150</td><td rowspan="5">≥ 150</td></tr>
<tr><td>绿茶</td><td>≥ 500</td></tr>
<tr><td>乌龙茶</td><td>≥ 400</td></tr>
<tr><td>花茶</td><td>≥ 300</td></tr>
<tr><td>其他茶</td><td>≥ 300</td></tr>
<tr><td rowspan="5">咖啡因 /(mg/kg)</td><td>红茶</td><td>≥ 40</td><td colspan="2" rowspan="5">≥ 35</td><td colspan="2" rowspan="5">≥ 35</td><td rowspan="5">≥ 20</td><td rowspan="5">≥ 25</td><td rowspan="5">≥ 25</td></tr>
<tr><td>绿茶</td><td>≥ 60</td></tr>
<tr><td>乌龙茶</td><td>≥ 50</td></tr>
<tr><td>花茶</td><td>≥ 40</td></tr>
<tr><td>其他茶</td><td>≥ 40</td></tr>
</table>

果汁含量（质量分数）/%	—	≥ 5.0	—	—			
蛋白质含量（质量分数）/%	—			≥ 0.5	—	—	
二氧化碳气体含量（20° C 容积倍数）	—					≥ 1.5	—
注：如果产品声称低咖啡因应按 5.3.4 执行。							

5.3.2　茶浓缩液按标签标注的稀释倍数稀释后其中的茶多酚和咖啡因等含量应符合上述同类产品的规定。

5.3.3　低糖和无糖产品应该按 GB 13432 等相关标准和规定执行。

5.3.4　低咖啡因产品，咖啡因的含量应不大于表 1 中规定的同类产品咖啡因最低含量的 50%。

5.4　安全要求

5.4.1　真菌毒素限量

应符合GB 2761和表2的规定。

表 2 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）	10	《食物内有害物质规例》第 132AF 章	独有要求

5.4.2　污染物限量

应符合GB 2762和表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源	说明
铅	0.2	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》第 132V 章	严于 GB 2762
锡	150	GB 2762	——

5.4.3　食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表4的规定。

表 4 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
山梨酸	0.4	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	严于 GB 2760
苯甲酸	0.16	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	严于 GB 2760
甲酸	0.1	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
丙基棓酸盐	1	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
柠檬酸异丙酯类	0.2	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
硫代二丙酸	1	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
氯化亚锡	0.02	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
对羟基苯甲酸乙酯	0.16	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
对羟基苯甲酸甲酯	0.16	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	独有要求
β-胡萝卜素	2.0	GB 2760	——
纽甜	0.05	GB 2760	——

5.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽和澄清度，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 茶多酚

按GB/T 8313规定的检测方法执行。

6.2.2 咖啡因

按GB 5009.139规定检测方法执行。

6.2.3 二氧化碳气容量

按GB/T 10792规定的检测方法执行。

6.2.4 果汁含量

按GB/T 12143规定的检测方法执行。

6.2.5 蛋白质含量

按GB 5009.5规定的检测方法执行。

6.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）按GB 5009.22规定方法测定。

6.4 污染物检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

6.4.2 锡

按GB 5009.16规定方法测定。

6.5 食品添加剂检验

6.5.1 山梨酸

按GB 5009.28规定方法测定。

6.5.2 苯甲酸

按GB 5009.28规定方法测定。

6.5.3 甲酸

按GB 5009.232规定方法测定。

6.5.4 丙基棓酸盐

按GB 5009.32规定方法测定。

6.5.5 柠檬酸异丙酯类

按GB 5009.157-2016规定方法测定。

6.5.6 硫代二丙酸

按GB 1886.79-2015规定方法测定。

6.5.7 氯化亚锡

按GB 5009.44规定方法测定。

6.5.8 对羟基苯甲酸乙酯

按GB 5009.31规定方法测定。

6.5.9 对羟基苯甲酸甲酯

按GB 5009.31规定方法测定。

6.5.10 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定方法测定。

6.5.11 纽甜

按GB 5009.247规定方法测定。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 21733　茶饮料
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 果蔬汁类饮料》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

果蔬汁类饮料是指未添加任何外来物质，直接以新鲜或冷藏果蔬（也有一些采用广果）为原料，经过清洗、挑选后，采用物理的方法如压榨、浸提、离心等方法得到的果蔬汁液。以果蔬汁为基料，加水、糖、酸或香料调配而成的汁称为果蔬汁饮料。结合中山实际情况，制定《香山之品 果蔬汁类饮料》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 果蔬汁类饮料》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品果蔬汁类饮料应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 果蔬汁类饮料》团体标准。

《香山之品 果蔬汁类饮料》团体标准经预研、指标对比、标准

草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 果蔬汁类饮料》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用NY/T 434《果蔬汁类饮料》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳NY/T 434《果蔬汁类饮料》。
理化指标	采纳NY/T 434《果蔬汁类饮料》。
真菌毒素限量	采纳GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第132AF章）独有指标1项。
污染物限量	采纳GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第132BD章）较GB 2760或相关公告严格的指标4项。采纳香港食物内防腐剂规例（第132BD章）独有指标5项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 果蔬汁类饮料》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒

体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.01
CCS X 24

团　体　标　准

T/ZSGTS 497—2023

香山之品　果蔬汁类饮料

Zhongshan quality Fruit and vegetable drinks

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
5 试验方法 4
参 考 文 献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 果蔬汁类饮料

1 范围

本文件规定了香山之品果蔬汁类饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于果蔬汁类饮料。

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 1886.79-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 硫代二丙酸二月桂酯
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 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中羟基苯甲酸酯类的测定
GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.157-2016 食品安全国家标准 食品中有机酸的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.232 食品安全国家标准 水果、蔬菜及其制品中甲酸的测定
GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
NY/T 434 绿色食品 果蔬汁饮料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 31121 界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 水果和蔬菜原料应符合食品要求。

4.1.2 食用糖应符合 GB 13104 的要求

4.1.3 其他辅料应符合相应食品标准要求。

4.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2 生产过程

应符合GB 12695的规定。

4.3 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	具有所标识的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁液（浆）相符的色泽，或具有与添加成分相符的色泽	取 50g 混合均匀的样品 100mL 洁净的无色透明烧杯中，置于明亮处目测其色泽、杂质，嗅其气味，品尝其滋味
滋味和气味	具有所标识的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁液（浆）应有的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味；无异味	
杂项	无肉眼可见的外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项目	指标											检验方法
	果蔬汁（浆）					浓缩果蔬汁（浆）	果蔬汁（浆）类饮料					
	原榨果汁	果汁	蔬菜汁	果（蔬菜）浆	复合果蔬汁（浆）		果蔬汁饮料	果肉（浆）饮料	复合果蔬汁饮料	果蔬汁饮料浓浆	水果饮料	
可溶性固形物	≥8.0	≥8.0	≥4.0	≥8.0（果浆）≥4.0（蔬菜浆）	≥4.0	≥12.0[浓缩果汁（浆）]≥6.0[浓缩蔬菜汁（浆）]	≥4.0	≥4.5	≥4.0	≥4.0	≥4.5	GB/T 12143

总酸（以柠檬酸计）	≥0.1	≥0.1	—	≥0.1（果浆）	—	≥0.2[浓缩果汁（浆）]	—	≥0.1	—	—	≥0.1	GB/T 12456

4.5 安全要求

4.5.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求
展青霉素	50	GB 2761	——

4.5.2 污染物限量

应符合GB 2762和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.03	GB 2762
锡	150	GB 2762

4.5.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表5的规定。

表 5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
山梨酸	0.4	《食物内防腐剂规例》第132BD章	严于GB 2760
苯甲酸	0.16	《食物内防腐剂规例》第132BD章	严于GB 2760
对羟基苯甲酸乙酯	0.16	《食物内防腐剂规例》第132BD章	严于GB 2760
对羟基苯甲酸甲酯	0.16	《食物内防腐剂规例》第132BD章	严于GB 2760
柠檬酸异丙酯类	0.2	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
甲酸	0.1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
丙基棓酸盐	1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
硫代二丙酸	1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
氯化亚锡	0.02	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求

β-胡萝卜素	2.0	GB 2760	——
纽甜	0.033	GB 2760	——

4.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按表1规定方法测定。

5.2 理化检验

按表2规定方法测定。

5.3 真菌毒素检验

5.3.1 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）

按GB 5009.22规定方法测定。

5.3.2 展青霉素

按GB 5009.185规定方法测定。

5.4 污染物检验

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

5.4.2 锡

按GB 5009.16规定方法测定。

5.5 食品添加剂检验

5.5.1 山梨酸

按GB 5009.28规定方法测定。

5.5.2 苯甲酸

按GB 5009.28规定方法测定。

5.5.3 对羟基苯甲酸乙酯

按GB 5009.31规定方法测定。

5.5.4 对羟基苯甲酸甲酯

按GB 5009.31规定方法测定。

5.5.5 柠檬酸异丙酯类

按GB 5009.157-2016规定方法测定。

5.5.6 甲酸

按GB 5009.232规定方法测定。

5.5.7 丙基棓酸盐

按GB 5009.32规定方法测定。

5.5.8 硫代二丙酸

按GB 1886.79-2015规定方法测定。

5.5.9 氯化亚锡

按GB 5009.44规定方法测定。

5.5.10 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定方法测定。

5.5.11 纽甜

按GB 5009.247规定方法测定。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] NY/T 434　果蔬汁类饮料
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 起酥油》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

起酥油是指氢化油经急冷、捏合而成的油脂产品。起酥油具有可塑性和乳化性等加工性能，一般不宜直接食用，而是用于加工糕点、面包或煎炸食品，所以必须具有良好的加工性能。起酥油的性状不同，生产工艺也各异。结合中山实际情况，制定《香山之品 起酥油》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 起酥油》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品起酥油应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 起酥油》团体标准。

《香山之品 起酥油》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、

标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 起酥油》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB/T 38069《起酥油》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 38069《起酥油》。
理化指标	采纳 GB/T 38069《起酥油》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）较 GB 2760 或相关公告严格的指标 2 项。采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 3 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 起酥油》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠

道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.200.10
CCS X 14

团　体　标　准

T/ZSGTS 498—2023

香山之品　起酥油

Zhongshan quality Shortening

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 分类 3
5 技术要求 3
6 试验方法 5
参 考 文 献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 起酥油

1 范围

本文件规定了香山之品起酥油的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法。

本文件适用于起酥油。

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 5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2，6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定

GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定

GB/T 5009.77—2003 食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法

GB 5009.138 食品安全国家标准食品中镍的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB/T 10247 粘度测量方法

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 15196—2015 食品安全国家标准 食品油脂制品

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 24892 动植物油脂 在开口毛细管中熔点(滑点)的测定

GB/T 31743—2015 动植物油脂 脉冲核磁共振法测定 固体脂肪含量 直接法

GB/T 38069 起酥油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

起酥油 shortening

食用动、植物油脂及其氢化、分提、酯交换油脂中的一种或上述几种油脂的混合物,经过急冷捏合或不经急冷捏合,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂制成的固状、半固状或流动状的具有良好起酥性能的油脂制品。

3.2

宽塑性起酥油 wide plastic range shortenings

具有固体脂肪曲线平坦、塑性范围较宽特性的起酥油。

3.3

窄塑性起酥油 narrow plastic range shortenings

具有高氧化稳定性和(或)迅速熔化特性的起酥油。

3.4

流态起酥油 fluid(opaque) shortenings

固体脂肪或乳化剂悬浮分散于液油中的可流动性起酥油。

3.5

絮片起酥油 shortening flakes and chips

固化成薄片状的熔点较高的起酥油。

3.6

粉末起酥油 powdered shortenings

采用喷雾塔冷却法或滚筒冷却法制得的无载体粉末状或珠粒状起酥油。

3.7

固体脂肪含量 solid fat content; SFC

在规定温度下,固相中质子数占固-液两相总质子数的百分比。

3.8

塑性范围 plastic range

起酥油具有可塑性的温度范围。

3.9

打发度 overrun

在规定条件下,单位质量的油脂经打发后络合并保持气体的能力。

3.10

熔点 melting point

在规定条件下,一个两端开口的毛细管内的脂肪柱开始上升时的温度。

3.11

黏度 viscosity

流态起酥油流动时在与流动方向相垂直的方向上产生单位速度梯度所受的剪应力。

3.12

气体含量 gas content

经急冷捏合制成的起酥油中充入氮气的体积量。

4 分类

起酥油分为宽塑性起酥油、窄塑性起酥油、流态起酥油、絮片起酥油和粉末起酥油等五类。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 食用油脂原料应符合 GB 15196—2015 的规定。

5.1.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.2 食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	特征指标				
	宽塑性起酥油	窄塑性起酥油	流态起酥油	絮片起酥油	粉末起酥油
形态	固态	固态	流态	片状	粉末
色泽	白色、乳白色、淡黄色或黄色				
滋味、气味	良好，无异味				

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	特征指标				
	宽塑性起酥油	窄塑性起酥油	流态起酥油	絮片起酥油	粉末起酥油
熔点范围/℃	—	＜42	—	＜57	＜57
SFC/%(15℃)	—	—	＜15	—	—
黏度/(mm^2/s)(15.5℃~32.2℃)	—	—	≥100	—	—
脂肪含量/%	≥99.0				

水分及挥发物含量/%	≤0.50
不溶性杂质含量/%	≤0.05
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤1.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.13
熔点/℃	在产品特征指标范围内，根据用户要求确定
注：划有“—”为不做要求’	

5.5 安全要求

5.5.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求

5.5.2 污染物限量

应符合GB 2762和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.08	GB 2762
砷	0.1	GB 2762
镍	1.0	GB 2762

5.5.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表5的规定。

表 5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
丙基棓酸盐	0.1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
辛基棓酸盐	0.1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
十二(烷)基棓酸盐	0.1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
经丁化作用的羟基茴香醚	0.175	《食物内防腐剂规例》第132BD章	严于GB 2760

经丁化作用的羟基甲苯	0.075	《食物内防腐剂规例》第 132BD 章	严于 GB 2760

5.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按 GB 15196—2015 表1执行。

6.2 理化检验

6.2.1 熔点检验

按 GB/T 24892 执行。

6.2.2 SFC 检验

按 GB/T 31743—2015 中3.7测试程序1D执行。

6.2.3 黏度检验

按 GB/T 10247 中毛细管法执行。

6.2.4 脂肪含量检验

按 GB/T 5009.77—2003 的4.4执行。

6.2.5 水分及挥发物含量检验

按 GB 5009.236 执行。

6.2.6 不溶性杂质含量检验

按 GB/T 15688 执行。

6.2.7 酸价检验

按 GB 5009.229 执行。

6.2.8 过氧化值检验

按 GB 5009.227 执行。

6.3 真菌毒素检验

总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）按GB 5009.22规定方法测定。

6.4 污染物检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

6.4.2 砷

按GB 5009.11规定方法测定。

6.4.3 镍

按GB 5009.138规定方法测定。

6.5 食品添加剂检验

6.5.1 丙基棓酸盐

按GB 5009.32规定方法测定。

6.5.2 辛基棓酸盐

按GB 5009.32规定方法测定。

6.5.3 十二(烷)基棓酸盐

按GB 5009.32规定方法测定。

6.5.4 经丁化作用的羟基茴香醚

按GB/T 5009.30规定方法测定。

6.5.5 经丁化作用的羟基甲苯

按GB/T 5009.30规定方法测定。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 38069　起酥油
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 乳粉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

乳粉是以新鲜牛乳、羊乳等畜乳为原料或配以其他辅料，经杀菌、均质、浓缩、干燥等工艺而制成的粉末状乳制品。热乳粉是奶粉的一种，可以细分为中热粉和中高热粉。乳粉除去了乳中几乎全部的水分，大大延长了产品的货架期，便于运输，降低了运输成本。结合中山实际情况，制定《香山之品 乳粉》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 乳粉》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品乳粉应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 乳粉》团体标准。

《香山之品 乳粉》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标

准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 乳粉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》

中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》。
理化指标	采纳 GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 1 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 乳粉》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道

开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.100.10
CCS X 16

团　体　标　准

T/ZSGTS 499—2023

香山之品　乳粉

Zhongshan quality Milk powder

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
5 试验方法 4
参 考 文 献 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 乳粉

1 范围

本文件规定了香山之品乳粉的要求、试验方法。

本文件适用于乳粉。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准食品中脂肪的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2，6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
GB 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 19301 食品安全国家标准 生乳
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乳粉 milk powder

以生牛（羊）乳为原料，经加工制成的粉状产品。

3.2

调制乳粉 formulated milk powder

以生牛（羊）乳或及其加工制品为主要原料，添加其它原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 生乳：应符合 GB 19301 的规定。

4.1.2 其它原料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 食品营养强化剂

4.2.1 食品营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.2.2 食品营养强化剂质量应符合 GB 14880 的规定。

4.3 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
	乳粉	调制乳粉	
色泽	呈均匀一致的乳黄色	具有应有的色泽	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有纯正的乳香味	具有应有的滋味、气味	
组织状态	干燥均匀的粉末		

4.4 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
	乳粉	调制乳粉	
蛋白质/（%）	≥ 非脂乳固体 [a] 的 34%	≥ 16.5	GB 5009.5
脂肪 [b]/（%）	≥ 26.0	—	GB 5009.6
复原乳酸度/（°T） 牛乳	≤ 18	—	GB 5009.239

羊乳	7～14	—	
杂质度/（mg/kg）	≤ 16	—	GB 5413.30
水分/（%）	≤ 5.0		GB 5009.3
[a] 非脂乳固体（%）=100 - 脂肪（%） - 水分（%）。 [b] 仅适用于全脂乳粉。			

4.5 安全要求

4.5.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	10	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求
黄曲霉毒素M1	0.5	GB 2761	——

4.5.2 污染物限量

应符合GB 2762和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.2	GB 2762
砷	0.5	GB 2762
铬	2.0	GB 2762
亚硝酸盐、硝酸盐	2.0	GB 2762

4.5.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表5的规定。

表 5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
经丁化作用的羟基茴香醚	0.1	《食物内防腐剂规例》第132BD章	严于GB 2760
经丁化作用的羟基甲苯	0.2	GB 2760	——

纽甜	0.065	GB 2760	——
β-胡萝卜素	1.0	GB 2760	——

4.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按表1对应的检测方法执行。

5.2 理化检验

按表2对应的检测方法执行。

5.3 真菌毒素检验

5.3.1 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）

按GB 5009.22规定方法测定。

5.3.2 黄曲霉毒素 M1

按GB 5009.24规定方法测定。

5.4 污染物检验

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

5.4.2 砷

按GB 5009.11规定方法测定。

5.4.3 铬

按GB 5009.123规定方法测定。

5.4.4 亚硝酸盐、硝酸盐

按GB 5009.33规定方法测定。

5.5 食品添加剂检验

5.5.1 经丁化作用的羟基茴香醚

按GB/T 5009.30规定方法测定。

5.5.2 经丁化作用的羟基甲苯

按GB/T 5009.30规定方法测定。

5.5.3 纽甜

按GB 5009.247规定方法测定。

5.5.4 β-胡萝卜素

按GB 5009.83规定方法测定。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB 19644　乳粉
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）

《香山之品 坚果炒货食品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

坚果炒货作为人们在正餐之余、闲暇时所吃的食品，是居民生活水平迅速提升、生活节奏不断加快的过程中增长迅速的消费品类，坚果作为植物的精华部分，富含较高的蛋白质、油脂、矿物质以及维生素，对人体生长发育、增强体质、预防疾病有着极好的功效，是健康类休闲食品的典型代表。结合中山实际情况，制定《香山之品 坚果炒货食品》团体标准，满足中山市民对香山之品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范中山市内企业和消费市场，提升供应我市新型农贸市场“香山新街市”的食品（农产品）安全质量，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的“香山之品”品牌。

《香山之品 坚果炒货食品》团体标准的制定，符合我市消费市场实际需求。本标准明确了香山之品坚果炒货食品应满足的安全指标和质量指标，对提升香山之品的食品安全风险管控和中山品牌形象树立，具有十分重要的作用。通过研制“香山之品”系列团体标准，为推进我市农贸市场升级改造、打造富有本地特色的“香山新街市”融入高质量标准元素。

二、任务来源及工作简况

中山市个体劳动者私营企业协会为推动我市食品（农产品）的规范化发展，计划研制一系列“香山之品”食品（农产品）团体标准。通过组织专家论证，经协会批准，提出了制定《香山之品 坚果炒货食品》团体标准。

《香山之品 坚果炒货食品》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论、指标验证及协会内部成员单位征求意见后修改完善，现形成公开征求意见稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行起草。

《香山之品 坚果炒货食品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家标准为前提，结合中山实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行业标准和地方标准，充分借鉴“供港标准”等大湾区高标准要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的香山之品标准，结合实际需求及市场发展对标先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合或严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760《食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准要求。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

[1] 非安全指标主要参考和引用 GB/T 22165《坚果炒货食品》中相关要求。

（四）与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），优先采用较严或香港规例独有的食品安全技术指标。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 GB/T 22165《坚果炒货食品》。
理化指标	采纳 GB/T 22165《坚果炒货食品》。
真菌毒素限量	采纳 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，采纳香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）独有指标 1 项。
污染物限量	采纳 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。
食品添加剂使用量	采纳 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告指标要求，采纳香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）独有指标 2 项。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

《香山之品 坚果炒货食品》符合当前和今后食品卫生安全形势下的迫切需要，项目组在保证标准质量的前提下尽快发布实施，并

作系列的宣贯和推广。如疫情短期未结束，项目将通过网络、新媒体等渠道开展本标准的宣传，推动标准实施应用；如疫情结束，将开展企业现场以及通过行业协会等社会组织进行宣贯，推动标准有效落地。

八、其它说明的事项

本标准为第三批香山之品系列标准，旨在提升香山之品安全质量水平。

ICS 67.080.10
CCS X 24

团　体　标　准

T/ZSGTS 500—2023

香山之品　坚果炒货食品

Zhongshan quality Fried nuts

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

中山市个体劳动者私营企业协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 ..... **错误！未定义书签。**
5 试验方法 4
参 考 文 献 7

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市个体劳动者私营企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

香山之品 坚果炒货食品

1 范围

本文件规定了香山之品坚果炒货食品的要求、试验方法。

本文件适用于坚果炒货食品。

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 1886.79-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 硫代二丙酸二月桂酯

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2，6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定

GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定

GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

坚果类 nuts

具有坚硬外壳的木本类植物种子的可食用部分·

注1：包括核桃、板栗、杏核、扁桃核（巴旦木）、山核桃（含碧根果）、开心果、香榧、夏威夷果、松籽、榛子、椰子干等。

注2：椰子干一般指椰子果肉经切割成片状、条状、块状、丁状等形状后干燥的制成品。

3.2

籽类 seeds

瓜、果、蔬菜、油料等植物种子的可食用部分。

注：包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆、玉米、芝麻、奇亚籽、亚麻籽等。

3.3

果仁 kernel

坚果、籽类去除外壳后的部分。

3.4

坚果与籽类食品 nut and seed food

以坚果、籽类或其果仁等为主要原料，经加工制成的食品。

3.5

坏仁粒 spoiled kernel

出现霉变、虫蚀、腐烂、断面出油并产生哈喇味等影响食用价值的果仁。

3.6

虫蚀粒 injured kernel

表面有虫眼且伤及果仁的坚果、籽粒。

3.7

空瘪粒 emptywithered

无果仁的空外壳（包括碎壳）或果仁过瘪的坚果、籽粒。

注：其中扁桃核、核桃、碧根果过瘪鞭粒指果仁皱缩且占整粒果的质量比小于30%；其他品种过瘪颗粒指果仁皱缩且仁长度小于整粒三分之一。

4 分类

4.1 根据不同的加工方式分为：烘炒坚果与籽类食品（烘炒类）、油炸坚果与籽类食品〈油炸类）、其他坚果与籽类食品（其他类)。

a)烘炒类：以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制或烘烤（包括蒸煮后烘
炒）熟制而成的食品。

b)油炸类：以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经油炸熟制而成的食品。

c)其他类：以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经水煮或其他加工工艺制成的食品，如即食生干坚果与籽类食品（即食生干类）、混合坚果与籽类食品（混合类）等。

注1：即食生干坚果与籽类食品是指以坚果、籽类或其果仁为主要原料．经过清洗、筛选、或去壳、或干燥、杀菌等处理，未进行熟制工艺加工，可直接食用的坚果与籽类食品；不包括不适宜加工成即食生干坚果与籽类食品的品类，如白果、杏仁、亚麻籽等。

注2：混合坚果与籽类食品是指以两种或两种以上坚果与籽类食品为主要原料，添加或不添加非坚果与籽类食品，经定量、物理混合而制成的产品，其中去壳混合坚果与籽类食品也称为什锦果仁。

注3：凡是采用两种或两种以上加工工艺的产品，以最后一道熟制加工工序为准对其进行定性分类。

4.2 根据是否带壳分为：带壳类坚果与籽类食品（带壳类）、去壳类坚果与籽类食品（去壳类)。

5 技术要求

5.1 原料要求

应符合相应国家标准和行业标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	带壳类	去壳类
色泽	具有该品类应有的色泽	
颗粒形态	具有该品类应有的颗粒形态	
滋味与气味	滋味与气味纯正，不应有酸败等异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	
坏仁粒/%		
巴基斯坦乔松松籽	≤7.5	≤2.0
核桃、山核桃、夏威夷果、东北红松松籽、扁桃核、杏核	≤5.0	
其他	≤3.0	
虫蚀粒/%		
扁桃核、豆类	≤3.0	≤2.0
其他	≤2.0	≤1.0
空瘪粒[a]/%		
碧根果、核桃、扁桃核、杏核、香榧	≤3.0	
葵花籽、夏威夷果、西瓜籽	≤2.0	—
其他	≤1.0	
[a]手剥类山核桃产品不设置空瘪粒指标要求。		

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标			
	烘炒类	油炸类		
			混合类	其他
水分/（g/100g）	≤13.5（西瓜籽） ≤5（其他）	≤5	≤15	—
坚果与籽类果仁含量/（g/100g）	—	—	≥40	—

5.4 安全要求

5.4.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量值 μg/kg	来源	说明
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）	15	《食物内有害物质规例》第132AF章	独有要求
黄曲霉毒素B1	5.0	GB 2761	——

5.4.2 污染物限量

应符合GB 2762和表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量值 mg/kg	来源
铅	0.2	GB 2762

5.4.3 食品添加剂使用量

应符合GB 2760、相关公告，并符合表5的规定。

表 5 食品添加剂使用量

项目	最大使用量 g/kg	来源	说明
硫代二丙酸	0.2	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
丙基棓酸盐	0.2	《食物内防腐剂规例》第132BD章	独有要求
特丁基对苯二酚	0.2	GB 2760	——
经丁化作用的羟基茴香醚	0.2	GB 2760	——
经丁化作用的羟基甲苯	0.2	GB 2760	——

5.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重方式销售的应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽、粒形态、滋味与气味、杂质

取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、颗粒形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味，作出评价。

6.1.2 虫蚀粒、坏仁粒

虫蚀粒指标检验：取200粒一3佣粒完整颗粒的样品并计颗粒数，带壳产品剥壳检验，挑出虫蚀粒计其颗粒数，与样品总颗粒数比值，按颗粒数百分比计算。

坏仁粒指标检验：取虫蚀粒检验的样品，将符合坏仁粒的颗粒挑出，其中渗油果要切开断面进行检查确认，数其总坏仁粒并计数，与样品总颗粒数比值，按颗粒数百分比计算。

注：涂布的产品检时宜去除涂层物后检测。

6.1.3 空瘪粒

取500g以上带壳样品，挑出其中空瘪颗粒并称其质量，将空瘪颗粒质量与总样品质量比值，按质量百分比计算。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3中规定的方法测定。

6.2.2 坚果与籽类果仁含量

取500g以上混合坚果与籽类食品并称其质量，计为总样品质量，挑出其中的坚果与籽类果仁并称其质量，将坚果与籽类果仁质量与总样品质量比值，按质量百分比计算。

6.3 真菌毒素检验

6.3.1 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）

按GB 5009.22规定方法测定。

6.3.2 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定方法测定。

6.4 污染物检验

铅按GB 5009.12规定方法测定。

6.5 食品添加剂检验

6.5.1 硫代二丙酸

按GB 1886.79-2015规定方法测定。

6.5.2 丙基棓酸盐

按GB 5009.32规定方法测定。

6.5.3 特丁基对苯二酚

按GB 5009.32规定方法测定。

6.5.4 经丁化作用的羟基茴香醚

按GB/T 5009.30规定方法测定。

6.5.5 经丁化作用的羟基甲苯

按GB/T 5009.30规定方法测定。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

参 考 文 献

[1] GB/T 22165　坚果炒货食品
[2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）
[3] 食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）
[4] 香港食物内有害物质规例（第 132AF 章）
[5] 香港食物内防腐剂规例（第 132BD 章）
[6] 香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）
[7] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）