广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《质量安全要求 蜂产品》编制说明

一、编制工作概况

（一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合2022年食品“湾区标准”研制计划，《质量安全要求 蜂产品》由广东省食品检验所提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于2022年11月9日下达《关于<质量安全要求 通则>等36项团体标准立项的通知》（湾促会〔2022〕4号）批准立项。

（二）起草单位

1. 牵头机构：广东省食品检验所。负责牵头和统筹组织相关工作，负责起草标准及编制说明；

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

2. 复核机构：广东省科学院生物与医学工程研究所、广州市农产品质量安全监督所、广州海关技术中心。负责对标准内容进行复核并提交复核报告。

3. 参与机构：香港食物安全中心、澳门市政署、澳门大学、广东省粤港澳大湾区标准促进会。负责协助解决标准在研制过程中遇到的问题。

4. 起草人：洪泽淳、郑悦珊、张婉梨、雷毅、高裕锋、张卫锋、廖荣军、李鹏。

二、标准立项的必要性，拟解决的问题

（一）立项的必要性

中国养蜂历史悠久，也是世界养蜂大国和世界蜂蜜生产大国。2021 年我国依然是全球蜂蜜第一生产大国，年产量达 45 万吨，共出口蜂蜜 145 886.04 吨，蜂王浆 768.89 吨，蜂花粉 3010.48 吨。中国蜂蜜出口量大，但产品以蜂蜜原浆为主，产品附加值低，与进口蜂蜜价格存在较大差距。中国也是蜂蜜消费大国，人均蜂蜜消费量约为 0.2 公斤，人均蜂蜜消费量与发达国家相比还有较大差距，蜂蜜市场仍有较大发展空间。随着我国国民经济快速发展和人民生活水平的不断提高，蜂产品正被越来越多的消费者所青睐，消费者对蜂产品的质量品质要求也越来越高。

蜂产品市场价格与蜂蜜种类和质量有关，蜂蜜质量参差不齐，导致蜂产品的价格差异也较大。未来中国蜂蜜产业的发展方向，将由传统生产方式逐步向规模化、标准化生产、

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

组织化经营转变，出口附加值将进一步提升，追求蜂产品质量效益的提高。制定本标准，能满足湾区人民对蜂产品食品安全、高品质的要求，引导与规范湾区内企业和消费市场，同时对助推中国蜂蜜产业做优做强，提升中国蜂产品的国际竞争力也具有十分重要的作用。

《质量安全要求 蜂产品》的制定，将带动蜂产品产业往高品质方向发展，满足湾区人民对高品质食品的现实需求，有利于丰富消费选择,提高消费品质,促进消费升级，对提升粤港澳大湾区食品质量水平具有积极意义。

（二）拟解决的问题

粤港澳三地在一个国家、两种制度、三个关税区、三种货币的条件下，关于食品安全的监督管理制度、食品安全标准等也存在较为明显的差异。香港、澳门大量采用了国际食品法典委员会（CAC）、欧盟、美国等国际组织和发达国家的标准；内地食品安全标准在积极借鉴先进的相关国际标准的基础上，综合考虑了内地食物结构、营养需求、食品供应现状等因素，制定了符合内地实际、具有中国特色的食品标准体系。

为建设三地统一的食品标准体系，促进湾区食品同标同质高质量发展，本标准同时比对了内地、香港、澳门三地的法律法规和食品安全标准规定，包括微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的品

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

种、限量以及食品添加剂的品种、使用范围、用量，制定出能够同时满足三地要求的食品标准。

三、标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

标准符合《中华人民共和国标准化法》，以及国家标准化管理委员会、民政部发布的《团体标准管理规定》，标准在编制过程中，主要遵循了科学性、可操作性、规范性的原则。

1、科学性。《质量安全要求 蜂产品》的关键核心要素在于术语和定义、安全指标、检验方法，选取最科学、最可行的安全指标。

2、可操作性。标准规定了《质量安全要求 蜂产品》的范围、规范性引用文件、术语和定义、安全指标、检验方法，标准语言表达力求准确、精炼，条理清晰。

3、规范性。编写格式符合 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求。

（二）标准主要内容及框架

本标准的主要内容包括范围、规范性引用文件、术语和定义、安全指标、检验方法、附录等 6 部分，详见表 1。

表 1　标准主要内容

章节	标题	主要技术内容
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围
2	规范性引用文件	规范引用文件
3	术语和定义	明确蜂产品类别并明确术语定义

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

章节	标题	主要技术内容
4	安全指标	明确污染物、真菌毒素、微生物、兽药残留、食品添加剂的限量要求
5	检验方法	明确安全指标检验方法的选用原则
6	附录	可在蜂产品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单，列举在内地、香港、澳门销售的蜂产品食品中食品添加剂最大使用量要求

四、标准有何先进性或特色性

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准（食品类）是为了满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其中，高品质食品，指在符合食品安全指标（包括我国食品安全标准和香港地区、澳门地区的相关规定）的基础上，进一步满足消费者对高质量需求的安全优质食品。高品质食品应具有安全、营养、健康、真实、感官愉悦等食品属性，也应具有质量一致性、创新性、性价比等商品属性，还应尽可能保持食品的纯天然和原滋原味，不使用或尽量降低使用化学合成的肥料、农药、兽药、饲料添加剂、食品添加剂，不得使用可能危及环境安全和人体健康的物质，不得使用基因工程技术。

安全基础要求是产品标准中安全指标底线，用于配套产品标准中安全指标判定依据的系列标准，选取食品安全国家标准和香港、澳门有关规定中最严格的产品限量，指标涵盖致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量和食品添加剂的品种、使用

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

范围、用量。

《质量安全要求 蜂产品》团体标准是以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合湾区实际需求、比较分析香港澳门规例、综合推荐性国家标准和行业标准，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粤港澳大湾区标准。

五、标准调研、研讨、征求意见及邀请粤港澳三地专家审定的情况

1.成立起草组：：2022年8月项目计划启动后成立项目组，召开第一次工作组会议确定人员分工及讨论标准研制思路。

2.资料收集：2022年8-9月开展内地、香港、澳门以及国外相关法规标准等资料文献的收集整理，并进行产品分类的梳理以及污染物、真菌毒素、微生物、兽药残留、食品添加剂等安全指标比对分析；制定了标准研制的总体思路和框架，对标准的起草工作做了详细部署。

3.标准初稿起草：2022年10-11月，采用线上线下结合方式组织各参编单位，共同就《质量安全要求 蜂产品》的适用范围、框架、技术内容等逐项展开深入探讨，并初步编写工作组讨论稿。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

4.标准征集意见情况：一是邀请广东省科学院生物与医学工程研究所、广州市农产品质量安全监督所、广州海关技术中心作为复核机构，对标准文本、编制说明进行复核，并出具复核报告；二是书面征求澳门大学等18家专业技术机构对标准的意见建议；三是11月16日¯12月16日在网上进行为期30天的公开征求意见。以上共收到22家机构提出的68条意见建议。经工作组研究和讨论，采纳38条，部分采纳3条，不采纳20条，解释说明1条，无意见4条。详细《征求意见汇总处理表》见附件2。工作组根据复核结果和征求意见，对标准进行相关修改补充，形成标准送审稿、编制说明和其他相关送审文件，复核报告见附件1。

5.技术审查会情况：广东省粤港澳大湾区标准促进会于2022年12月29日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了标准技术审查会，专家组听取了起草组的汇报，审阅了《质量安全要求 蜂产品》标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见（审查意见表见附件3），最终专家一致同意该标准通过技术审查，标准文本需按专家组的意见修改后按相关程序报批（专家评审会意见汇总表及处理结果见附件4）。

六、标准中技术指标的确定依据及与国际、国家、行业、其他省同类标准技术内容的对比情况

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准以高品质食

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

品为定位，标准编制以满足国内、港澳市场和创新需要为目标，遵循科学性、适用性、可操作性和规范性原则，按照《食品“湾区标准”研制规范》（试行）、GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》、GB/T 20004.1《团体标准化第 1 部分：良好行为指南》的规定进行编制起草，符合《团体标准管理规定》《粤港澳大湾区高品质食品标准管理办法》相关要求。最终形成与三地有关法律法规和其他标准相互协调，相互补充，技术要求同时满足三地规定的基础安全标准体系。

1、术语和定义

依据市场监管总局关于公布《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》的公告、国家食品安全监督抽检实施细则（2022 年版）的要求，结合现有产品标准（GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB 9697-2008《蜂王浆》、GB 31636-2016《食品安全国家标准 花粉》、GB/T 30359-2021《蜂花粉》等）（详见表 2），以及内地和港澳地区流通、生产的主要蜂产品，确定本团体标准的产品类别分为四大类：蜂蜜、蜂王浆、蜂花粉、蜂产品制品，并对本标准各品类进行定义和归纳，详见表 3。

表 2 蜂产品分类依据

来源文件	类别	定义
市场监管总	蜂蜜	蜂蜜：以蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

来源文件	类别	定义
局关于公布《蜂产品生产许可审查细则（2022版）》的公告		充分酿造而成的天然甜物质为原料，经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。
	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆：别名蜂皇浆，以工蜂咽下腺和上颚腺分泌的，主要用于饲喂蜂王和蜂幼虫的浆状物质为原料，经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。蜂王浆冻干品：以蜂王浆为原料经冷冻干燥、粉碎、包装等工艺加工而成的产品。
	蜂花粉	蜂花粉：以工蜂采集花粉，用唾液和花蜜混合后形成的物质为原料，经干燥、消毒灭菌、包装等工艺加工而成的产品。
	蜂产品制品	以蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉或其混合物为主要原料，且在成品中含量大于50%，添加或不添加其他食品原料经加工制成的产品。
国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）	蜂蜜	蜂蜜：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。包括不同种类的蜂蜜，根据蜜源植物分为单花蜜、杂花蜜（百花蜜）。不包括 非工业加工生产的蜂蜜。
	蜂王浆	蜂王浆产品包括蜂王浆和蜂王浆冻干粉。 蜂王浆：工蜂咽下腺和上颚腺分泌的，主要用于饲喂蜂王和蜂幼虫的乳白色、淡黄色或 浅橙色浆状物质。 蜂王浆冻干粉：通过真空冷冻干燥方法加工制成的脱水蜂王浆粉末。
	蜂花粉	蜂花粉：工蜂采集的花粉。不包括松花粉、破壁花粉。 单一品种蜂花粉：工蜂采集一种植物的花粉形成的蜂花粉。 杂花粉：工蜂采集两种或两种以上植物的花粉形成的蜂花粉，或两种及两种以上单一品 种蜂花粉的混合物。 碎蜂花粉：蜂花粉团粒破碎后形成的粉末。
	蜂产品制品	蜂产品制品指蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）、蜂花粉的提取物、混合物，或以蜂蜜、 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）、蜂花粉为主要原料添加其他物质（如食品添加剂、营养强化剂、 植物提取物、其他食品等），经科学加工而制成的具有蜂产品基本特性的产品。包括蜂蜜膏、 王浆膏、蜂花粉片等相关产品。
香港规例第132BD章	/	/（未找到相关分类）

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

来源文件	类别	定义
澳门行政法规第 7/2019 号	11.5 蜂蜜	蜂蜜是蜜蜂用花朵的花蜜或植物的分泌物生产的天然甜味物质。蜜蜂采集花蜜或植物分泌物，经与蜜蜂自身的特殊物质混合而转化，再将其贮藏在蜂巢中使其熟化及成熟而制成。蜂蜜包括野花蜂蜜及苜蓿蜂蜜。

表 3 术语和定义

术语	参考来源	定义
蜂蜜	《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》	以蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，充分酿造而成的天然甜物质为原料，经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。
蜂王浆	《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》	别名蜂皇浆，以工蜂咽下腺和上颚腺分泌的，主要用于饲喂蜂王和蜂幼虫的浆状物质为原料，经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。
蜂王浆冻干品	《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》	以蜂王浆为原料经冷冻干燥、粉碎、包装等工艺加工而成的产品。
蜂花粉	《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》	以工蜂采集花粉，用唾液和花蜜混合后形成的物质为原料，经干燥、消毒灭菌、包装等工艺加工而成的产品。
蜂产品制品	《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》	以蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉或其混合物为主要原料，且在成品中含量大于 50%，添加或不添加其他食品原料经加工制成的产品。

2.安全指标

安全基础要求是配套产品标准中安全指标判定依据的系列标准，安全基础要求是产品标准中安全指标底线，选取食品安全国家标准和香港、澳门有关规定中最严谨的产品限量进行对比分析，蜂产品的安全指标涵盖污染物、微生物、真菌毒素、兽药残留以及食品添加剂。具体如下:

粤港澳大湾区标准伙伴协会团体标准 编制说明

（1）污染物

通过收集和比对 GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第 132 章，附属法例 V）和《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）等对蜂产品的限量规定，选用同时满足三地要求的最严限量作为本标准的污染物限量，具体如下:

当某污染物仅在三地中的一地有限量要求时，以该限量来源标准的限量值作为本标准的限量，并标记限量来源。比如：蜂花粉（油菜花粉除外）中铅在 GB 2762-2022 限量值为 0.5mg/kg，油菜花粉中铅在 GB 2762-2022 限量值为 1.0 mg/kg，香港规例第 132V 章、澳门行政法规第 23/2018 号中没有限量要求，则本标准关于蜂花粉（油菜花粉除外）中铅的限量值为 0.5mg/kg，油菜花粉中铅的限量值为 1.0mg/kg，来源均标记为 GB 2762-2022。另外，GB 2762-2022 中对松花粉有限量要求，但松花粉不是蜂花粉的一种。因为松花粉是天然的原生态生物产品，人工采摘，相对于蜂花粉属未经过生物处理。因此，本标准未列入松花粉的铅限量要求。

当某污染物在其中两地或三地都有限量要求时，对比两地或三地的限量值和适用范围大小，取最严指标作为本标准的限量，来源标记为最严指标来源的标准。比如：蜂蜜中铅在 GB 2762 和澳门第 23/2018 号行政法规都有限量要求，但

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

GB 2762 更严为 0.5mg/kg，则本标准关于蜂蜜中铅的限量为 0.5mg/kg，来源标记为 GB 2762-2022。详见下表。

表 4 各蜂产品细类中污染物的限量比较

项目	食品类别	限量（mg/kg）			
		GB 2762-2022	澳门行政法规第 23/2018 号	香港规例第 132V 章	本文件
铅	蜂蜜	0.5	1.0	/	0.5
	蜂花粉（油菜花粉除外）	0.5	/	/	0.5
	油菜花粉	1.0	/	/	1.0
锡	罐装食品/罐头食物/食物	250	250	250	250

（2）微生物指标

内地、香港、澳门三地对微生物指标规定的文件有 GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB 31636-2016《食品安全国家标准 花粉》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、香港特别行政区《食品微生物含量指引》和澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》，因本标准为粤港澳大湾区高品质食品标准，故所定义的蜂产品均为预包装，且按照《食品“湾区标准”研制规范》的规定，安全指标需与“食品安全国家标准”和“港澳法规”保

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

持一致（本标准主要用于监督抽检，项目和限制必须有明确的法规依据，不纳入监测项目），因此，不考虑香港特别行政区《食品微生物含量指引》和澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》的限量要求。综合三地限量要求，GB 14963-2011、GB 31636-2016、GB 29921-2021 中限量较为严格，选取内地限量为本标准限量。

①蜂蜜

GB 14963-2011 规定的微生物指标有：菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌，因 GB 29921-2021 不规定蜂产品的致病菌限量（把蜂蜜定为致病菌风险较低的食品），且 GB 29921-2021 发布时间在 GB 14963-2011 之后，因此本标准不考虑蜂蜜的致病菌指标：沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌。

表 5 蜂蜜微生物限量

项目名称	限量	来源	检验方法[a]
霉菌计数/(CFU/g) ≤	200	GB 14963	GB 4789.15
嗜渗酵母计数/(CFU/g) ≤	200	GB 14963	GB 14963附录 A
菌落总数/(CFU/g) ≤	1000	GB 14963	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g) ≤	0.3	GB 14963	GB 4789.3
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。			

②蜂花粉

GB 31636-2016 规定的微生物指标有：菌落总数、大肠菌群、霉菌，由于 GB 29921-2021 不规定蜂产品的致病菌限

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

量，因此本标准仅考虑 GB 31636 的规定。

表 6 蜂花粉微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^3	10^4	GB 31636	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	4.3	46	GB 31636	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	2×10^2				GB 31636	GB 4789.15
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						

（3）真菌毒素

GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规《食品中真菌毒素最高限量》均未规定蜂产品的真菌毒素限值；香港特别行政区第 132AF 章《食物内有害物质规例》将所有食物分两类，分别规定黄曲霉毒素总量（包括黄曲霉毒素 B_2、G_1、G_2、M_1、M_2、P_1 和黄曲霉毒素醇）限量值。由于三地均未有黄曲霉毒素总量中“P_1”和“黄曲霉毒素醇”的检测方法且该指标将于 2023 年被新规例《2021 年食物内有害物质（修订）规例》（香港特别行政区 2021 年第 86 号法律公告）所废止，设定黄曲霉毒素总量指标会存在无方法可检测的风险。因此，本标准《质量安全要求 蜂产品》不纳入“黄曲霉毒素总量”指标，而提前采纳《2021 年食物内有害物质(修订)规例》（已于 2021 年 7 月 14 日获立法会通过）中总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)的限值，采用较严格的香港新标准，为消费者提供更大保障，详见表 7。

粤港澳大湾区标准推进会团体标准 编制说明

表 7 蜂产品中真菌毒素的限量比较

项目	食品类别	限量（μg/kg）			
		GB 2761-2017	澳门第13/2016号行政法规	香港2021年第86号法律公告	本文件
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和)	蜂产品	/	/	10	10

（4）兽药残留

依据 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《中华人民共和国农业农村部公告 第 250 号》、香港特别行政区第 132AF 章《食物内有害物质规例》、澳门特别行政区第 13/2013 号行政法规《食品中兽药最高残留限量》的规定，选用最严格的农药残留指标作为限量值；当限量值相同时，取适用范围较广的标准作为来源。

内地蜂产品的兽药残留限量，仅在蜂蜜中有规定要求，其他类别（蜂王浆、蜂花粉、蜂产品制品）无兽药残留限量要求；GB 31650 对蜂蜜有兽药残留要求。其中，GB 31650 规定氯丙嗪等 7 种兽药（表 8 中序号为 3~9）在所有食品动物中所有可食组织中，允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。根据将在 2023 年 2 月 1 日实施的 GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》种对蜂蜜新增了洛美沙星等 4 种兽药（表 8 中序号为 10~13）的最大残留限量。

香港规例第 132AF 章和澳门法规第 13/2013 号对蜂蜜均

粤港澳大湾区标准推进会团体标准 编制说明

无兽药残留要求。

表 8　蜂蜜兽药最大残留限量

序号	项目名称	最大残留限量[b]/（μg/kg）	CAS 号	残留标志物	检验方法
1	氟胺氰菊酯	50	102851-06-9	氟胺氰菊酯	GB 23200.95 GB 31657.1
2	双甲脒	200	33089-61-1	双甲脒和 2,4-二甲基苯胺的总和	参照 GB 23200.103
3	氯丙嗪[a]	不得检出	50-53-3	氯丙嗪	—
4	地西泮（安定）[a]	不得检出	439-14-5	地西泮	—
5	地美硝唑[a]	不得检出	551-92-8	地美硝唑	GB/T 23410
6	苯甲酸雌二醇[a]	不得检出	50-50-0	雌二醇	—
7	甲硝唑[a]	不得检出	443-48-1	甲硝唑	GB/T 23410
8	苯丙酸诺龙[a]	不得检出	62-90-8	诺龙	—
9	丙酸睾酮[a]	不得检出	57-85-2	睾酮	—
10	洛美沙星	5	98079-51-7	洛美沙星	GB 31657.2
11	诺氟沙星	5	70458-96-7	诺氟沙星	GB 31657.2
12	氧氟沙星	5	82419-36-1	氧氟沙星	GB 31657.2
13	培氟沙星	5	149676-40-4	培氟沙星	GB 31657.2

[a] 允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。
[b] 来源为 GB 31650 和 GB 31650.1。

考虑到三地兽药项目中文名称存在个别差异，因此，在表格中列出了兽药残留项目的 CAS 号、残留物。残留物按限量来源文件规定执行。如双甲脒的限量来源于 GB 31650-2019 时，其残留物按 GB 31650-2019 规定的：双甲脒和 2,4-二甲基苯胺的总和计等。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（5）食品添加剂

内地标准 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中，对食品中防腐剂、甜味剂、合成着色剂、乳化剂、稳定剂、加工助剂等多种类添加剂的最大使用量均进行了详细的规定；但是香港规例：《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、《食物内染色料规例》（第 132H 章）、《食物内甜味剂规例》（第 132U 章中），仅对防腐剂、抗氧化剂的最大使用量做了规定，对染色料、甜味剂只规定了允许使用种类，未规定使用量；澳门行政法规：《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（第 7/2019 号行政法规）、《食品中甜味剂使用标准》（第 12/2018 号行政法规）、《食品中食用色素使用标准》（第 30/2017 号行政法规），仅对防腐剂、抗氧化剂和甜味剂的最大使用量做了规定，对食用色素只规定了允许使用种类，未规定使用量，所有食品添加剂应符合良好生产规范要求。

蜂产品的食品添加剂在三地相应标准中的分类情况详见表 9。

表 9 蜂产品的食品添加剂在三地相应标准中的分类情况

类别名称	内地 GB 2760	香港规例第 132BD 章	澳门行政法规第 7/2019 号
蜂蜜	11.03.01 蜂蜜	/	11.5 蜂蜜
蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	/	/	/
蜂花粉	11.03.02 花粉中的蜂花粉	/	/
蜂产品制品	11.06 其他甜味料（以蜂蜜和蜂花粉	/	/

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

类别名称	内地 GB 2760	香港规例第 132BD 章	澳门行政法规第 7/2019 号
	为主要原料的蜂产品制品） 16.07 其他		

内地《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》中明确规定蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）和蜂花粉中不得添加食品添加剂，仅蜂产品制品可依据按生产需要适量使用部分食品添加剂。结合 GB 2760—2014 中的分类，蜂产品制品可分为两类以蜂蜜和蜂花粉为主要原料的蜂产品制品、其他蜂产品制品。香港食品添加剂法规中对蜂产品未有明确的分类。澳门食品添加剂法规中对蜂产品的分类，仅有蜂蜜，而蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉、蜂产品制品均无法找到对应食品分类。

因此，综合三地食品添加剂法规要求，蜂产品中仅有蜂产品制品可使用食品添加剂，食品添加剂以 GB 2760 和港澳非特定类别食品可按生产需要适量使用的色素和甜味剂为基础，取三地最严谨指标，以实现湾区自由流通，详见表 10。同时，在本标准附录列举了三地食品添加剂使用规定详情，便于标准使用者查询参考。

表 10 蜂产品制品食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS号	INS号	备注
1	爱德万甜	按生产需要适量使用	—	—	仅限以蜂蜜和蜂花粉为主要原料的蜂产品制品

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS号	INS号	备注
2	醋酸酯淀粉	按生产需要适量使用	20.039	1420	—
3	单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）	按生产需要适量使用	10.006	471	—
4	柑橘黄	按生产需要适量使用	8.143	—	—
5	瓜尔胶	按生产需要适量使用	20.025	412	—
6	果胶	按生产需要适量使用	20.006	440	—
7	海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	按生产需要适量使用	20.004	401	—
8	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	按生产需要适量使用	20.023	410	—
9	黄原胶（又名汉生胶）	按生产需要适量使用	20.009	415	—
10	卡拉胶	按生产需要适量使用	20.007	407	—
11	抗坏血酸（又名维生素C）	按生产需要适量使用	4.014	300	—
12	抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	4.015	301	—
13	抗坏血酸钙	按生产需要适量使用	4.009	302	—
14	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	按生产需要适量使用	10.002	—	—
15	磷脂	按生产需要适量使用	4.01	322	—

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS号	INS号	备注
16	氯化钾	按生产需要适量使用	0.008	508	—
17	柠檬酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	10.032	472c	—
18	羟丙基二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	20.016	1442	—
19	乳酸	按生产需要适量使用	1.102	270	—
20	乳酸钠	按生产需要适量使用	15.012	325	—
21	乳酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	10.031	472b	—
22	乳糖醇（又名4－β－D吡喃半乳糖－D－山梨醇）	按生产需要适量使用	19.014	966	—
23	羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	20.003	466	—
24	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	按生产需要适量使用	13.006	170i	—
25	碳酸钾	按生产需要适量使用	1.301	501i	—
26	碳酸钠	按生产需要适量使用	1.302	500i	—
27	碳酸氢铵	按生产需要适量使用	6.002	503 ii	—
28	碳酸氢钾	按生产需要适量使用	1.307	501ii	—
29	碳酸氢钠	按生产需要适量使用	6.001	500ii	—

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS号	INS号	备注
30	微晶纤维素	按生产需要适量使用	2.005	460i	—
31	辛烯基琥珀酸淀粉钠	按生产需要适量使用	10.03	1450	—
32	D-异抗坏血酸及其钠盐	按生产需要适量使用	04.004，04.018	315,316	—
33	5’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	按生产需要适量使用	12.004	635	—
34	5’-肌苷酸二钠	按生产需要适量使用	12.003	631	—
35	5’-鸟苷酸二钠	按生产需要适量使用	12.002	627	—
36	L-苹果酸钠	按生产需要适量使用	—	—	—
37	DL-苹果酸钠	按生产需要适量使用	1.309	—	—
38	L-苹果酸	按生产需要适量使用	1.104	—	—
39	DL -苹果酸	按生产需要适量使用	1.309	—	—
40	α-环状糊精	按生产需要适量使用	18.011	457	—
41	γ-环状糊精	按生产需要适量使用	18.012	458	—
42	阿拉伯胶	按生产需要适量使用	20.008	414	—
43	半乳甘露聚糖	按生产需要适量使用	0.014	—	—

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS号	INS号	备注
44	冰乙酸（又名冰醋酸）	按生产需要适量使用	1.107	260	—
45	冰乙酸（低压羰基化法）	按生产需要适量使用	1.112	—	—
46	赤藓糖醇 4	按生产需要适量使用	19.018	968	—
47	改性大豆磷脂	按生产需要适量使用	10.019	—	—
48	甘油(又名丙三醇)	按生产需要适量使用	15.014	422	—
49	谷氨酸钠	按生产需要适量使用	12.001	621	—
50	海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	按生产需要适量使用	20.005	402	—
51	甲基纤维素	按生产需要适量使用	20.043	461	—
52	结冷胶	按生产需要适量使用	20.027	418	—
53	聚丙烯酸钠	按生产需要适量使用	20.036	—	—
54	磷酸酯双淀粉	按生产需要适量使用	20.034	1412	—
55	酶解大豆磷脂	按生产需要适量使用	10.04	—	—
56	明胶	按生产需要适量使用	20.002	—	—
57	木糖醇	按生产需要适量使用	19.007	967	—

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS号	INS号	备注
58	柠檬酸	按生产需要适量使用	1.101	330	—
59	柠檬酸钾	按生产需要适量使用	1.304	332ii	—
60	柠檬酸钠	按生产需要适量使用	1.303	331iii	—
61	柠檬酸一钠	按生产需要适量使用	1.306	331i	—
62	葡萄糖酸-δ-内酯	按生产需要适量使用	18.007	575	—
63	葡萄糖酸钠	按生产需要适量使用	1.312	576	—
64	羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	20.014	1440	—
65	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	按生产需要适量使用	20.028	464	—
66	琼脂	按生产需要适量使用	20.001	406	—
67	乳酸钾	按生产需要适量使用	15.011	326	—
68	酸处理淀粉	按生产需要适量使用	20.032	1401	—
69	天然胡萝卜素	按生产需要适量使用	8.147	—	—
70	甜菜红	按生产需要适量使用	8.101	162	—
71	氧化淀粉	按生产需要适量使用	20.03	1404	—

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS号	INS号	备注
72	氧化羟丙基淀粉	按生产需要适量使用	20.033	—	—
73	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	按生产需要适量使用	10.027	472a	—
74	乙酰化二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	20.015	1414	—
75	乙酰化双淀粉己二酸酯	按生产需要适量使用	20.031	1422	—

3.检验方法

来源为内地标准的指标，采用标准中指定检验方法列入；来源为港澳规例、行政法规的指标，由于港澳法律没有指定配套检验方法，若指标在内地能找到国标检验方法，则列入国标检验方法，若为港澳独有指标，或内地标准未指定检验方法，无法找到检验方法，则填入“—”，待湾区食品检验方法标准完善该指标检测方法或国标检验方法更新后，再进行本标准的修订和增补公告。

本文件凡针对安全指标规定了检验方法的，应按照规定的方法执行。如没有给出检验方法，应按照以下次序采用适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的检验方法：国家标准、行业标准、国际标准、湾区标准。如涉及地理标志保护产品的，可使用地理标志保护产品的地方标准中规定的检验方法。

4.其他技术内容说明

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

应用原则、禁用农兽药等要求在 T/GBAS 31—2023《质量安全要求 通则》中作统一规定，本标准中不再赘述。

七、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

（一）与现行法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定，贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《广东省市场监管现代化“十四五”规划（征求意见稿）》《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家市场监督管理总局 广东省人民政府战略合作框架协议》等文件的有关要求。

（二）与食品安全国家标准的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 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 31650-2019 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB 9697-2008《蜂王浆》、GB 31636-2016《食品安全国家标准 花粉》、GB/T 30359-2021《蜂花粉》。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准的技术指标满足或严于香港、澳门现有的有关法

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

律法规的要求，香港特别行政区包括：2021 年食物内有害物质（修订）规例（香港特别行政区 2021 年第 86 号法律公告）、《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、《食物内染色料规例》（第 132H 章）《食物内甜味剂规例》（第 132U 章）、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（第 132V 章）等规例；澳门特别行政区包括：《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规）、《食品中甜味剂使用标准》（澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规）、食品中兽药最高残留限量（澳门特别行政区第 13/2013 号行政法规）、《食品中真菌毒素最高限量》（澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规）、《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）、《食品中食用色素使用标准》（澳门特别行政区第 30/2017 号行政法规）等法规。为同时满足内地、港澳三地速冻食品安全基础要求，部分技术指标要求高于香港、澳门相关规例、法规要求。

八、贯彻标准的要求和措施建议

推进粤港澳大湾区标准体系建设旨在服务湾区，联结港澳，辐射全国，面向全球，打造高地。本标准可首先在湾区广东珠三角 9 市先行先试，进而带动香港、澳门及广东其他地区共同推行，形成国际性区域标准（食品安全地方标准），在食品安全技术层面实现湾区规则对接。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

九、涉及专利的有关说明

无。

十、其它应予说明的事项

无。

附件：1.复核报告

2.广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准征求意见汇总处理表

3.广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准专家审查意见表

4.广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准专家评审意见汇总处理表

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 1

复核报告 1

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《安全基础要求 蜂产品》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	广东省科学院生物与医学工程研究所		
复核单位联系人	黄雪影	**联系电话**	**13650789572**
复核日期	**2022.12.16**		
复核内容及结果	本标准复核内容分别为标准内容是否完整、格式是否统一；定义是否准确；感官指标和品质指标是否合理。复核结果为标准内容完整，标准格式书写统一，定义准确，感官指标和品质指标设置合理并突出高品质食品特性，增加相应指标的检验方法，使标准更具可操性。建议蜂花粉微生物限量增加备注不适用于破壁花粉，并进一步完善标准内容。		
结论	起草单位提供的复核资料齐全，编写格式符合 GB/T 1.1 的规定，遵循先进性、科学性、实用性的原则对标准进行制订，建议起草工作组按专家提出的意见对标准“征求意见稿”进行修改，尽快形成“送审稿”上报。		

复核人： 黄雪影　　**复核单位（盖章）**

复核报告 2

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《安全基础要求 蜂产品》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	广州市农产品质量安全监督所		
复核单位联系人	张卫锋	联系电话	13824472834
复核日期	2022 年 12 月 16 日		
复核内容及结果	本标准复核内容分别为标准内容是否完整、合规；是否对原辅料提出了更高的要求；产品定义准确性；品质指标科学性和合理性。复核结果为标准内容完整，原辅料要求高，品质指标制定科学和合理。		
结论	起草单位提供的复核资料齐全，编写格式符合 GB/T 1.1 的规定，遵循先进性、科学性、实用性的原则对标准进行制订。		

复核人：张卫锋　　复核单位（盖章）

复核报告 3

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《安全基础要求 蜂产品》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	广州海关技术中心		
复核单位联系人	易蓉	联系电话	020-38290326
复核日期	2022.12.24		
复核内容及结果	1.该标准包含前言、范围、规范性引用文件、术语和定义、安全指标、检验方法及附录等部分，结构完整，格式规范，符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准额起草规则》的要求。 2. 该标准所涉及的定义合理引用现行规范文件，表述准确、完整。产品细类与实际情况相符，分类合理。 3.安全指标以满足强制性食品安全国家标准为前提，对比港澳地区相关规定，覆盖污染物、微生物、真菌毒素、兽药残留，指标设置严谨、科学。其中，兽药残留限量来源仅标示了 GB 31650，未提及农业部第 250 号公告，可能会对禁用药物的使用引起误解，建议在限量表的备注中予以明确，即禁用药物按 250 号公告执行。同时在《编制说明》中做相应的补充说明， 4.安全指标综合选取同时满足三地要求的限量限值，符合高品质标准的要求。 5. 对于食品添加剂，在蜂产品中均不得使用，符合三地最严要求。在蜂产品制品中允许参照 GB 2760 使用，具有可操作性和合理性。 6. 所列检测方法及使用规则符合检测标准现状，满足本标准的使用要求。		
结论	本标准通过对我国食品安全标准、港澳地区相关规定梳理、比较，制定了严格的安全基础指标，指标选择和相关限量值的确认具有科学性、先进性、适用性。该标准的建立，满足湾区人民对高品质食品的现实需求，对提升粤港澳大湾区食品质量水平具有积极意义。		

复核人：易蓉 易蓉

复核单位（盖章）

附件 2

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
征求意见汇总处理表

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
1	4.2	澳门大学中华医药研究院　李鹏	缺少蜜源要求、感官要求以及理化指标	建议按照 GB 14963 增加蜂蜜的蜜源要求、感官要求和理化指标。	部分采纳	在安全基础要求配套的产品标准《蜂蜜》上，根据食品特性进行修改增加蜜源要求、感官要求和理化指标。	
2	4.2.1	澳门大学中华医药研究院　李鹏	污染物铅的限量	根据 GB 2762 对于蜂蜜污染物铅的限量为 1.0 mg/kg，澳门第 23-2018 号行政法规对于蜂蜜中铅的限量同样为 1.0 mg/kg。建议修改为“限量 1.0 mg/kg”，来源为“GB 2762 和澳门行政法规第 23-2018 号”。	不采纳	本标准采用最新的 GB 2762-2022 限量要求，根据 GB 2762-2022 对于蜂蜜污染物铅的限量为 0.5 mg/kg，比澳门的限值小。无需修改	
3	4.2.2	澳门大学中华医药研究院　李鹏	缺少沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌的指标	建议按照 GB 14963 对于蜂蜜微生物限量中的规定增加沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌指标。	不采纳	GB 29921-2021 在 GB 14963-2011 之后发布，且已不规定蜂产品的致病菌限量，因此本标准采纳最新标准不考虑蜂蜜的致病菌指标：沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
						蔺球菌。	
4	4.2.1 4.4.1 4.5.1	北京市食品检验研究院 尹华涛	污染物限量	表 1/7/10 中，锡，缺少角标 a。参照 GB 2762-2022 修改为“仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品”	采纳		补充修改
5	4.2.4	北京市食品检验研究院 尹华涛	兽药残留限量	氟胺氰菊酯的检验方法，如明确有食品安全国家标准，不宜列入农业部 781 号公告。	采纳		修改方法
6	2	广东省食品工业研究所有限公司 庄俊钰	次序	参考 GB /T1.1-2020 第 8.6 条，规范性引用文件罗列顺序建议修改为"...GB 5009.16、 GB / T 21169、 GB 23200.95、 GB / T 23410、 GB 31657.1、农业部 - ..”	采纳		修改调整次序
7	3.2	广东省食品工业研究所有限公司 庄俊钰	新增	建议 3.2 后单独新增"蜂王浆冻干品"术语和定义，蜂王浆冻干产品属于蜂王浆的产品，而 3.2 蜂王浆的术语和定义应该是蜂王浆，而不是包括蜂王浆冻干品。	采纳		补充修改
8	4	广东省食品工业研究所有限公司 庄俊钰	“4 安全指标”	建议修改为"4 安全指标要求"	不采纳	沿用去年湾区标准安全基础要求的框架，已经过专家评审会审评。	
9	表 1 表 7、 表 10	广州市农产品质量安全监督所 吴淑君	格式	修改首末行外的框内线，改为为 0.5 磅	采纳		修改格式

粤港澳大湾区标准建设团体标准

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
10	表 3	广州市农产品质量安全监督所 吴淑君	格式	表 3 的表头移至下页	采纳		修改格式
11	表 9、表 11	广州市农产品质量安全监督所 吴淑君	格式	表格外框线改为 1 磅	采纳		修改格式
12	表 12	广州市农产品质量安全监督所 吴淑君	格式	未分页	采纳		修改格式
13	编制说明三(一)1	广州市农产品质量安全监督所 吴淑君	GB/T1.1-2020;GB/T2004.1	把“GB/T1.1-2020”改为“GB/T 1.1—2020”;把“GB/T2004.1”改为“GB/T 2004.1”	采纳		修改格式
14	编制说明三(一)2	广州市农产品质量安全监督所 吴淑君	GB2760	把“GB2760”改为 GB 2760	采纳		修改格式
15	/	广东省冷链协会 李敏华	无意见	/	/	/	/
16	/	江门丽宫国际食品股份有限公司（钟楚敏）	无意见	/	/	/	/
17	/	清远市食品检验中心 向君毅	无意见	/	/	/	/
18	3.1	山东省食品药品检验研究院 于艳艳	蜂蜜定义	标准适用范围为预包装蜂产品，《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》中的定义增加了“经过滤、灌装等工	采纳		修改补充

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
				艺加工而成的产品”，通过加工工序要求遏制蜂蜜掺杂使假。因此建议蜂蜜的定义参照蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》。			
19	4.2.4	山东省食品药品检验研究院 于艳艳	表 4 双甲脒	双甲脒的食品安全国家标准的检测方法标准有 GB 23200.103-2016《食品安全国家标准 蜂王浆中双甲脒及其代谢产物残留量的测定 气相色谱-质谱法》，适用范围为“蜂王浆中双甲脒及其代谢产物残留量的测定和确证，**其它食品可参照执行**”，可以用于蜂蜜中双甲脒的测定。	采纳		修改补充
20	4.2.4	山东省食品药品检验研究院 于艳艳	表 4 氯丙嗪、地西泮、苯甲酸雌二醇等	这几类兽药为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出，这类兽药没有指定检测方法，建议一是调研蜂蜜中是否会有上述兽药残留，尤其是内源性激素是否影响判定，二是尽可能指定检测方法	部分采纳	这几个指标的来源是现行有效的 GB 31650，新版 GB 31650.1-2022 已发布，但文本尚无法获取，会及时关注新版动态。	
21	4.2.4	山东省食品药品检验研究院 于艳艳	增加兽药残留项目	考虑依据 GB31650.1，兽药残留项目增加诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、洛美沙星。	部分采纳	新版 GB 31650.1-2022 已发布，但文本尚无法获取，会及时关注新版动态。	
22	4.4.1	山东省食品药品检验研究院 于艳艳	表 7 铅	GB2762-2022 中铅的限量要求中，油菜花粉是 1.0mg/kg，建议与香港、澳	采纳		修改补充

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
				门进行对比取最严的。			
23	4.2.3、4.3.2、4.4.3	山东省食品药品检验研究院 于艳艳	表 3 表 6 表 9	黄曲霉毒素无指定检测方法，建议增加	采纳		修改补充
24	4.5.3	山东省食品药品检验研究院 于艳艳	表 12	按生产需要适量使用的食品添加剂的要求可简单表述为参照 GB2760	不采纳	按生产需要适量使用的食品添加剂是经三地比较后的结论，不是简单参照 GB 2760	
25	5	山东省食品药品检验研究院 于艳艳	检验方法	1、同一指标规定了多个检验方法的，如何选择？ 2、没有规定检测方法的，给出的次序有些模糊，比如说国家标准，是否需明确食品安全国家标准优先？若同为行业标准，SN 和 NY 标准之间的取舍？	解释说明	1、多个检验方法可自行选择；2、只要是适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的检验方法，均可选择，优先采用国家标准检验方法。	
26	附录 A	山东省食品药品检验研究院 于艳艳	表 A.1	兽药残留标志物是检测的残留物，建议与限量一起表述	采纳		修改格式
27	/	中国检验检疫科学研究院 许秀丽	4	缺少相关食品安全标准要求，如农药残留限量，应符合 GB2763 及相关规定等。	不采纳	GB 2763 未对蜂产品有限量要求	
28	/	中国检验检疫科学研究院 许秀丽	5	缺少检验规则，如组批与抽样、型式检验、判断规则、复检规则等	不采纳	安全基础要求框架不含此部分，会在蜂产品配套的产品标准上进行详细要求	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 意见汇总说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
29	/	中国检验检疫科学研究院 许秀丽	6	缺少包装、标志、运输与储存	不采纳	安全基础要求框架不含此部分，会在蜂产品配套的产品标准上进行详细要求	
30	/	中国检验检疫科学研究院 许秀丽	7	缺少追溯信息，是否需追溯请考虑。	不采纳	安全基础要求框架不含此部分，会在蜂产品配套的产品标准上进行详细要求	
31	4.2.1	中国食品发酵工业研究院有限公司 高红波	a 仅限于采用镀锡薄板	表 1 蜂 蜜污染物限量 中未见 改注释的标注,修 改为 “锡 a(以 Sn 计)以” 因为镀锡薄板,主要是锡迁移。	采纳		修改格式
32	附录 A	中国食品发酵工业研究院有限公司 高红波	残留标志物见表 A	将 “残留标志物见表 A” 改为 〃残留标志物见表 A.1”	采纳		修改格式
33	标准表格	广东科诚生态农业科技发展有限公司 林干松	格式	表格分页应拆分	采纳		修改格式
34	食品添加剂	广东科诚生态农业科技发展有限公司 林干松	食品添加剂表格	建议增加来源列	采纳		修改格式
35	附录	广东科诚生态农业科技发展有限公司 林干松	GMP	建议注解说明 GMP	采纳		修改格式

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
36	编制说明	广东科诚生态农业科技发展有限公司 林干松	三、标准框架和内容的确定中	建议补充关键技术指标的确定依据	采纳		修改格式
37	附录 A	广东穗森实业有限公司 徐莉文	格式	表格分页应拆分	采纳		修改格式
38	标准表格	广东穗森实业有限公司 徐莉文	/	食品添加剂表格，建议增加来源列	采纳		修改格式
39	食品添加剂	广东穗森实业有限公司 徐莉文	/	建议注解说明 GMP	采纳		修改格式
40	附录	广东穗森实业有限公司 徐莉文	三、标准框架和内容的确定中	建议补充关键技术指标的确定依据	采纳		修改格式
41	食品添加剂	粤海广南行有限公司 黄艾武	增加食品添加剂指标来源	与污染物格式保持一致	采纳		修改格式
42	4.2.1	广东省生物制品与药物研究所 梁旭霞	表 1、表 5、表 7	未见标注 a	采纳		修改格式
43	4.2.2 4.4.2	广东省生物制品与药物研究所 梁旭霞	表 2、表 8	宜增加金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌（蜂蜜 GB 14963；一般即食食品，香港食品微生物含量指引（2014 修订版））	不采纳	1、GB 29921-2021 在 GB 14963-2011 之后发布，且已不规定蜂产品的致病菌限量，因此本标准采纳最新标准不考虑蜂蜜的致病菌指标：2、本标准主要用于监督抽检，项	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
						目和限制必须有明确的法规依据，不纳入监测项目，香港食品微生物含量指引主要用于监测，不属于法规。	
44	4.2.3 4.3.2 4.4.3 4.5.2	广东省生物制品与药物研究所 梁旭霞	表 3、表 6、表 9、表 11	宜给出检验方法	采纳		修改补充
45	4.3 4.5	广东省生物制品与药物研究所 梁旭霞	蜂王浆 蜂产品制品	属于一般即食食品范围的话，宜制定微生物限量（香港 食品微生物含量指引（2014 修订版））	不采纳	本标准主要用于监督抽检，项目和限制必须有明确的法规依据，不纳入监测项目，香港食品微生物含量指引主要用于监测，不属于法规。	
46	/	广东省生物制品与药物研究所 梁旭霞	参考文献	宜增加：香港 食品微生物含量指引（2014 修订版）	不采纳	本标准主要用于监督抽检，项目和限制必须有明确的法规依据，不纳入监测项目，香港食品微生物含量指引主要用于监测，不属于法规。	
47	编制说明	广东省生物制品与药物研究所 梁旭霞	缺少标准制定的技术内容	编制说明太笼统，指标设定的依据没有充分说明和交待清楚。需交待与类似标准如《TGDNB6.8-2021 粤港澳大	采纳		补充修改

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
				湾区“菜篮子”平台产品 质量安全指标体系 蜂产品》的异同等内容。			
48	/	广东省科学院生物与医学工程研究所 黄雪影	/	增加备注蜂花粉微生物限量不适用于破壁花粉	不采纳	破壁花粉不属于蜂花粉，无需强调	
49	/	广州市农产品质量安全监督所 张卫锋	无意见	/	/	/	/
50	2	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所 杨慧		测定后应有空格	采纳		修改补充
51	表 1	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所 杨慧	单位的表述	同一表中如果单位一致，需将单位统一在表格右上方表述为：单位为毫克每千克；下方表类同	采纳		修改补充
52	表 1	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所 杨慧	注 a	未在表中标识出 a 的位置，应参照表 2 在合适的位置标出	采纳		修改补充
53	表 1	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所 杨慧	注 a	字体大小跟表 2 的注不同，需统一	采纳		修改补充
54	表 1	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所 杨慧	GB 14963	未列入 2 规范性引用文件中；因为表 2 引用了该标准的具体内容，在标准号后还应加上年代号	不采纳	按照 GB/T 1.1-2020 格式，无需加年代号	
55	表 7	广东省农业科学院农业质量标准与监	注 a	未在表中标识出 a 的位置，应参照表 2 在合适的位置标出	采纳		修改补充

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
		测技术研究所 杨慧					
56	表 7	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所 杨慧	注 a	字体大小跟表 2 的注不同，需统一断页前加上表（续），并增加表头	采纳		修改补充
57	表 12	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所 杨慧	有端页	断页前建议加上表（续），并增加表头	采纳		修改补充
58	附录 A	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所 杨慧	见表 A	应改为：见表 A.1	采纳		修改补充
59	4.2.2	广东粤海水务检测技术有限公司 杨颖	表 2	与表 1 等其他表格统一表述格式，去掉≤	不采纳	来源产品标准中有≤号	
60	4.4.2	广东粤海水务检测技术有限公司 杨颖	表 8	与表 1 等其他表格统一表述格式，去掉≤	不采纳	来源产品标准中有≤号	
61	2	珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司 沈海柳	规范性引用文件	缺少 GB 14963	不采纳	在附录参考文献中有列出	
62	4.2.1	珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司 沈海柳	污染物指标	可增加总砷、镉的指标（NY/T 752）	不采纳	本标准产品相关标准引用的是国家标准，NY/T 不在安全基础要求的采纳范围，在配套的具体产品标准会考虑这些标准。	
63	4.2.2	珠海天祥粤澳质量	微生物限	沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球	不采纳	GB 29921-2021 在 GB	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）		是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
		技术服务有限公司沈海柳	量	菌无要求，建议增加		14963-2011 之后发布，且已不规定蜂产品的致病菌限量，因此本标准采纳最新标准不考虑蜂蜜的致病菌指标	
64	4.2.4	珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司沈海柳	兽药残留限值	溴螨酯，硝基呋喃类，氯霉素，磺胺类，土霉素/金霉素/四环素等未纳入	不采纳	这些是禁用兽药在配套的安全基础要求通则有相关要求，不重复表述	
65	4.3.1	珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司沈海柳	污染物指标	可增加总砷、铅的指标（NY/T 752）	不采纳	本标准产品相关标准引用的是国家标准，NY/T 不在安全基础要求的采纳范围，在配套的具体产品标准会考虑这些标准。	
66	4.3.4	珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司沈海柳	兽药残留限值	无兽药残留限值	不采纳	三地标准对于蜂产品仅限于对蜂蜜有兽残要求。	
67	4.4.1	珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司沈海柳	污染物指标	可增加总砷、总汞的指标（NY/T 752）	不采纳	本标准产品相关标准引用的是国家标准，NY/T 不在安全基础要求的采纳范围，在配套的具体产品标准会考虑这些标准。	
68	表 12	香港食品安全中心	根据香港食物法例-《食物内	采纳	/	修改删除	表 12

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			染色料规例》，准许染色料不包括高粱红。《食物内甜味剂规例》，准许甜味剂不包括罗汉果甜苷。表格内建议删除高粱红和罗汉果甜苷。			

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 3

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准

审查意见表

标准名称		安全基础要求 蜂产品			
审查形式		☑会审		☐函审	
标准审查组意见					
姓名		单位名称	职务/职称	表决意见	签字
组长	肖晶	国家食品安全风险评估中心	研究员	同意	肖晶
组员	余晓琴	四川省食品检验研究院	正高级工程师	同意	余晓琴
	綦艳	广东产品质量监督检验研究院	高级工程师	同意	綦艳
	梁旭霞	广东省生物制品与药物研究所	主任技师	同意	梁旭霞
	李佳	中国标准化研究院	副研究员	同意	李佳
	张刘丽贤	香港大学	教授	同意	張劉麗賢
	李鹏	澳门产品优质认证委员会	副教授	同意	李鹏
审查结论: ☑审查通过 ☐修改后再审 ☐审查不通过					

审查意见:

广东省粤港澳大湾区标准促进会于2022年12月29日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了团体标准《安全基础要求 蜂产品》技术审查会，专家组听取了起草单位的汇报，审阅了标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见如下:

一、起草单位提供的文档材料齐全、起草过程符合《广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准管理办法（试行）》，形成的团体标准符合现行法律法规和强制性标准规定，并基本符合GB/T 1.1-2020的要求。

二、该标准根据中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区三地相关行业法律法规和标准的要求，制定了预包装蜂产品的污染物限量、微生物限量、真菌毒素限量、食品添加剂最大使用量、兽药残留限量及其配套检验方法等，结构合理，层次清晰，具有较强的科学性、创新性和实用性。

三、该标准对推动大湾区食品产业高质量发展，促进粤港澳大湾区三地互联互通和融合发展具有积极的意义。

四、建议标准起草组针对专家提出的意见进行修改。

1.标准中关于“内地”“香港”“澳门”的表述，建议修改为“中国内地”“香港特别行政区”“澳门特别行政区”；

2.标准格式应按照GB/T 1.1-2020的要求进行修改;

3.前言部分补充说明本标准与安全基础要求通则标准的关系;

4.补充标准文本中食品添加剂的检测方法。

专家一致同意该标准通过技术审查。请起草单位按专家组的意见修改后按相关程序报批。

审查组长（签字）		**日期**	2022年12月29日

附件 4

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
专家评审意见汇总处理表

序号	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
1	全文	标准格式应按照 GB/T 1.1—2020 的要求进行修改	采纳	已修改
2	前言	建议按照 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》的要求，写明本标准与其他标准的关系；分成部分的文件的每个部分说明其所属的部分并列出所有已经发布的部分的名称。	采纳	已修改
3	前言	建议按照 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》的要求，增加一条专利的免责说明：“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。”	采纳	已修改
4	范围	“本文件规定了安全基础要求 XX 的术语和定义、安全指标、检验方法”建议修改为“本文件规定了 XX 的安全基础要求，包括...”。同时，建议按照 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》的要求，表述为“本文件界定了...的术语和定义，规定了...的安全指标，描述了...的检验方法。”	采纳	已修改
5	4.1	标准条款 4.1 应用原则：“应用原则”建议改为“应用要求”。“凡是在本文件相关表格‘来源’列中抄录强制性标准、香港或澳门相关法规中的具体指标，应关注这些指标或法规的修订情况，并遵守其中最严格的限量指标要求”第一句话不太通顺，建议修改。	采纳	已修改
6	全文	标准中关于“内地”“香港”“澳门”的表述，建议修改为“中国内地”“香港特别行政区”“澳门特别行政区”，或注明“以下简称...”	采纳	已修改

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
7	文本	标准中对于微生物限量、污染物限量等均列明检验方法，但未列出食品添加剂的检验方法，建议统一列出。	采纳	已修改
8	引导语	污染物限量的引导语建议改为“污染物限量应符合表 x 的规定”，其他引导语对应修改。	采纳	已修改
9	文本	为方便使用者查阅，建议标准文本中的食品添加剂按最大使用量要求归类列出。GMP 往后排	采纳	已修改

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明