广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《质量安全要求 焙炒咖啡》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 焙炒咖啡》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）起草单位及分工情况

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：深圳市标准技术研究院、江门海关技术中心。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、香港理工大学、澳门大学、华南农业大学、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. 主要起草人：白越华、李睿琪、乐丽华、符彩蜜、雷毅、王科、王春利、雷红涛、姚钟平、张庆文。

二、标准立项的必要性，拟解决的问题

焙炒咖啡则随着我国年轻消费群体的崛起,咖啡饮用人数不断增加,市场发展迅速,我国咖啡豆进口总量正逐年递增。海关总署发布的数据显示，2021 年上半年,咖啡豆进口量同比增长 104.3%,进口总额同比增长 76%。咖啡豆进口量增长的背后,是咖啡市场的不断扩容。《2017—2021 年中国咖啡行业投资分析及前景预测报告》显示,我国咖啡消费量正以每年 15%—20%的幅度快速增长,远高于全球 2%的平均增速。本标准的制定，将带动焙炒咖啡往高品质方向发展，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。

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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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 焙炒咖啡》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 焙炒咖啡》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

本标准框架包括范围、规范性引用文件、术语和定义、安全指标、检验方法等五大部分，相关依据见表 1:

表 1 标准框架及依据

章节	标题	标准框架	依据
1	范围	明确标准的主要内容与适用范围	/
2	规范性引用文件	规范性引用文件	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》的要求进行制定
3	术语和定义	明确焙炒咖啡包括烘焙咖啡豆、咖啡粉	（1）分类依据《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020 年第 8 号）食品生产许可品种明细表和《国家市场监督管理总局国家食品安全监督抽检细则 2022 年版》 （2）NY/T 289-2012 《绿色食品 咖啡》、NY/T 605-2021《焙炒咖啡》、GB/T 18007-2011《咖啡及其制品 术语》等
4	安全指标	包括污染物、真菌毒素、农药残留、食品	（1）污染物：GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、香港特别行政区第 132V 章《食物搀杂（金属杂质含量）规例》、澳门特

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

章节	标题	标准框架	依据
		添加剂、微生物等安全指标	别行政区第 23/2018 号行政法规《食品中重金属污染物最高限量》 （2）真菌毒素：GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、香港特别行政区第 132AF 章《食物内有害物质规例》、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）、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》 （3）农药残留：GB 2763—2021《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》、香港特别行政区第 132CM 章《食物内除害剂残余规例》、澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规《食品中农药最高残留限量的》
5	检验方法	明确安全指标检验方法的选用规则	/

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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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、使用范围、用量。

《质量安全要求 焙炒咖啡》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 2 月开始筹备项目，随即成立起草组，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 2-3 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食品添加剂、真菌毒素、污染物、农药、微生物

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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 4-11 月，起草组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 焙炒咖啡》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。

4.标准征集意见情况：一是邀请江门海关技术中心、深圳市标准技术研究院作为复核机构，对标准文本、产品检测、品质指标制定情况进行复核，并出具复核报告；二是书面征求香港理工大学等 21 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 21 家机构提出的 53 条意见建议。经工作组研究和讨论，采纳 16 条，部分采纳 3 条，不采纳 28 条，无意见 6 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 焙炒咖啡》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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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

1. 标准编制原则

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准以高品质食品为定位，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》《广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准管理办法》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。

2. 术语和定义

依据《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020 年第 8 号）食品生产许可品种明细表要求和《国家市场监督管理总局国家食品安全监督抽检细则 2022 年版》，结合内地和港澳地区流通和生产的主要焙炒咖啡，确定本团体标准的焙炒咖啡包括焙炒咖啡豆、咖啡粉，不包

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

括咖啡饮料。结合现有产品标准 NY/T 289-2012 《绿色食品 咖啡》、NY/T 605-2021《焙炒咖啡》、GB/T 18007-2011《咖啡及其制品 术语》等，对本标准各品类进行定义和归纳，详见表 2。

表 2 术语和定义

术语	来源	定义
焙炒咖啡	参考 NY/T 605-2021《焙炒咖啡》、GB/T 18007-2011《咖啡及其制品 术语》、2023 年国抽细则	焙炒咖啡是指以脱或不脱咖啡因的生咖啡为原料，经过焙炒制成的产品。包括：焙炒咖啡豆和咖啡粉。 焙炒咖啡豆：以脱或不脱咖啡因的生咖啡为原料，经过焙炒制成的整粒豆不磨碎的产品。 咖啡粉：以脱或不脱咖啡因的生咖啡为原料，经过焙炒、研磨制成的产品。

3.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、澳门有关规定中的产品限量进行对比分析，三地对比的安全指标包括污染物、真菌毒素、农药残留、微生物、食品添加剂等五部分，其中焙炒咖啡的安全指标涵盖污染物、真菌毒素以及农药残留。具体如下：

（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 132V 章）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）等对产品有

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

限量规定的，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。

在 GB 2762 中烘炒咖啡豆分类为“坚果及籽类-烘焙咖啡豆”，烘炒咖啡粉分类为“固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)]”，港澳对焙炒咖啡无污染物限量要求。在分类过程中要注意咖啡豆在港澳的标准法规中均指生干咖啡豆，与本标准的焙炒咖啡不能混为一谈。

按上述分类对比三地限量取最严限量，详见表 3。

表 3 污染物限量要求

产品类别	项目名称	限量（mg/kg）			取值
		内地	香港	澳门	
焙炒咖啡	锡[a]	研磨咖啡（烘焙咖啡）150	/	/	研磨咖啡（烘焙咖啡）150
		烘焙咖啡豆 250	/	/	烘焙咖啡豆 250
	铅	研磨咖啡（烘焙咖啡）1.0	/	/	研磨咖啡（烘焙咖啡）1.0
		烘焙咖啡豆 0.5			烘焙咖啡豆 0.5
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。					

（2）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》规定了不同食品分类的黄曲霉毒素B1限量值；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B2、G1、G2、M1、M2、P1和黄曲霉毒素醇）限量值。由于三地均

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

未有黄曲霉毒素总量中“P1”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B1、B2、G1及G2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。

在GB 2761中分类为“固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)]”，在澳门法规第13/2016号中分类为“烘焙咖啡豆及咖啡粉”，均规定了赭曲霉毒素限量为5.0μg/kg;依据《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）对“任何其他食物”（即除非即食的杏仁、巴西坚果、榛子、花生及开心果，非即食的花生产品及杏仁、巴西坚果、榛子及开心果产品及香料之外的其他食品）的要求，总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和）的限量为10μg/kg。

（3）农药残留

依据GB 2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、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》、《食物内

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

除害剂残余规例》（香港特别行政区第132CM章）、《食品中农药最高残留限量》（澳门特别行政区第11/2020号行政法规），选用三地最严格的农药残留指标作为限量值。考虑到三地农残项目中文名称存在个别差异，因此，在附录B中列出了药物残留项目的项目CAS号、残留物及检测方法、食品类别及测定部位。残留标志物按限量来源文件规定执行。

在香港规例第132CM章中分类为“已焙制咖啡豆”，限量要求为硫酰氟1mg/kg，戊唑醇0.5mg/kg。内地和澳门对焙炒咖啡无农药残留相关要求。

（4）微生物

内地、香港、澳门三地对微生物指标规定的文件有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，故所定义的焙炒咖啡均为预包装，且按照《食品“湾区标准”研制规范》（试行）的规定，安全指标需与“食品安全国家标准”和“港澳法规”保持一致（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。

GB 29921对焙炒咖啡无限量要求。

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；但是香港对添加剂的规定只有三个规例：《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），其中仅对防腐剂、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；澳门对添加剂的规定只有三个行政法规：《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），其中仅对防腐剂、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。

综合三地食品添加剂法规要求，按照食品添加剂取三地最严谨、科学，以实现湾区自由流通的原则。本标准规定抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂中三地共有的品种，最大使用量和要求取三地最严；除了抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂 4 种类型之外的食品添加剂，港澳法规允许参考 CODEX、来源地或临近地区标准，因此，本标准采用 GB 2760

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

的限量要求；抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂中三地独有品种的，希望通过食品湾区标准体系逐步实现三地标准衔接，达成共识，缩小三地食品添加剂制度间的差异。

在 GB 2760 中分类为“茶叶、咖啡”，要注意与咖啡（类）饮料区分开；在香港规例第 132BD 章中分类为“咖啡、咖啡代替品、茶、香草茶，以及其他谷类及谷物热饮类，包括用于制造咖啡制品的已处理咖啡豆，不包括可可”；在澳门法规第 7/2019 号中分类为“咖啡、咖啡替代品、茶、草本茶和其他热谷类和谷粒饮料，不包括可可饮料”，该类别定义中有说明生产咖啡产品所用的处理过的咖啡豆也包括在内。港澳标准法规对焙炒咖啡的食品添加剂限量要求可见表 4、表 5 和表 6，因 GB 2760 不允许在焙炒咖啡中使用食品添加剂，本标准要求焙炒咖啡不能使用食品添加剂。

表 4 香港食品添加剂限量要求

项目名称	来源	限量（g/kg）
苯甲酸	香港规例第 132BD 章	1
对羟基苯甲酸乙酯	香港规例第 132BD 章	0.45
对羟基苯甲酸甲酯	香港规例第 132BD 章	0.45
二甲基二碳酸盐	香港规例第 132BD 章	0.25
乙二胺四乙酸二钠	香港规例第 132BD 章	0.035
醋磺内酯钾	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用
缩二氨酸基酰胺	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用
天冬酰胺	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用
天冬酰胺-醋磺内酯盐	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用
环己基氨基磺酸(和钠、钾、钙盐)	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用
糖精(和钠、钾、钙盐)	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

项目名称	来源	限量（g/kg）
三氯半乳蔗糖	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用
索马甜	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用
纽甜	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用
甜菊醇糖苷	香港规例第 132U 章	按生产需要适量使用
日落黄 FCF	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
立索玉红 BK	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
朱古力棕 HT	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
赤藓红（BS）	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
亮蓝 FCF（亮蓝 FD 及 C 第 1 号）	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
酒石黄	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
专利蓝 V	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
淡红	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
棕 FK	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
黑 PN（亮黑 BN）	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
绿 S	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
酸性喹啉黄	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
靛蓝（靛蓝洋红）	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
鸡冠花红；苋菜红；蓝光酸性红	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
丽春红 4R	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
Allura 红 AC	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
酱色	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
胭脂虫红（胭脂红酸）	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
食用水果或蔬菜的天然着色剂，或从该等天然色素分离出来或人工合成的纯色素，并包括： (a)胭脂树橙 (b)木炭 (c)胡萝卜素 (d)β- 衍 -8'- 胡萝卜醛 (e)β- 衍 -8'- 胡萝卜酸乙醋 (f)叶绿素及叶绿酸 包括铜的络合物 (g)藏花 (h)姜黄（姜黄素）	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用

粤港澳大湾区标准化促进会团体标准 编制说明

项目名称	来源	限量（g/kg）
氧化铁	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
二氧化钛	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
只供糖衣药丸外用染色及糖衣粉制甜点装饰用的箔状或粉状银、金及铝	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用
以上所列可溶于水的任何色素的铝盐或钙盐（色淀）	香港规例第 132H 章	按生产需要适量使用

表 5 澳门食品添加剂限量要求

项目名称	来源	限量（g/kg）
苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	澳门行政法规第 7/2019 号	1
乳酸链球菌素	澳门行政法规第 7/2019 号	0.2
二甲基二碳酸盐	澳门行政法规第 7/2019 号	0.25
乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	澳门行政法规第 7/2019 号	0.035
环己基氨基磺酸盐	澳门行政法规第 12/2018 号	0.65
阿力甜（又名 L-α-天冬氨酰-N-（2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基）-D 丙氨酰胺）	澳门行政法规第 12/2018 号	0.1
甜菊糖苷	澳门行政法规第 12/2018 号	0.2
阿斯巴甜——乙酰磺胺酸盐（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸）	澳门行政法规第 12/2018 号	0.68
柠檬黄	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
喹啉黄	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
日落黄 FCF	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
酸性红(又名偶氮玉红)	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
苋菜红	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
胭脂红 4R(又名胭脂虫红 A)	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
赤藓红	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
诱惑红 AC	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
专利蓝 V	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
靛蓝(又名食用靛蓝)	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
亮蓝 FCF	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
绿 S	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用

粤港澳大湾区标准推广联合团体标准
编制说明

项目名称	来源	限量（g/kg）
坚牢绿 FCF	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
亮黑 BN(又名黑 PN)	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
棕 HT	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
立索玉红 BK	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
新红	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
姜黄素类	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
核黄素类	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
胭脂虫红	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
紫胶红(又名虫胶红)	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
叶绿素	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
叶绿素铜	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
焦糖色	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
植物炭黑	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
胡萝卜素	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
胭脂树橙	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
辣椒油树脂	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
番茄红素	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
β-apo-8'-胡萝卜素醛	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
β-apo-8'-胡萝卜酸乙酯	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
叶黄素	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
角黄素	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
甜菜红	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
花色素苷类	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
栀子黄	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
藏花	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
栀子蓝	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
二氧化钛	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
氧化铁	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
铝(金属)	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
银(金属)	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
金(金属)	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用
红曲色素	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用

粤港澳大湾区标准征求意见团体标准
编制说明

项目名称	来源	限量（g/kg）
藻蓝	澳门行政法规第 30/2017 号	按生产需要适量使用

表 6 澳门禁用甜味剂清单

项目名称	来源
山梨糖醇和山梨糖醇液	澳门行政法规第 12/2018 号
D-甘露糖醇	澳门行政法规第 12/2018 号
异麦芽糖醇（又名氢化异麦芽糖）	澳门行政法规第 12/2018 号
索马甜	澳门行政法规第 12/2018 号
聚葡萄糖醇液	澳门行政法规第 12/2018 号
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	澳门行政法规第 12/2018 号
乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	澳门行政法规第 12/2018 号
木糖醇	澳门行政法规第 12/2018 号
赤藓糖醇	澳门行政法规第 12/2018 号
爱德万甜	澳门行政法规第 12/2018 号

4. 检验方法

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。

5.其他技术内容说明

应用原则和带入原则在 T/GBAS 30—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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（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 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》。

（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、澳门现有的有关法律法规的要求，包括香港特别行政区包括第132V章《食物搀杂（金属杂质含量）规例》、第132AF章《食物内有害物质规例》和2021年食物内有害物质（修订）规例（香港特

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

别行政区 2021 年第 86 号法律公告）、第 132CM 章《食物内除害剂残余规例》、第 132BD 章《食物内防腐剂规例》、第 132H 章《食物内染色料规例》、第 132U 章《食物内甜味剂规例》和澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规《食品中重金属污染物最高限量》、第 13/2016 号行政法规《食品中真菌毒素最高限量》、第 11/2020 号行政法规《食品中农药最高残留限量的》、第 7/2019 号行政法规《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》、第 12/2018 号行政法规《食品中甜味剂使用标准》、第 30/2017 号行政法规《食品中食用色素使用标准》等，为同时满足内地、港澳三地焙炒咖啡安全基础要求，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。

九、涉及专利的有关说明

无。

十、其它应予说明的事项

无。

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

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 焙炒咖啡》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	江门海关技术中心		
复核单位联系人	王春利	联系电话	15819705853
复核日期	2022 年 12 月 12 日～2022 年 12 月 15 日		
复核内容及结果	1. 本标准的名称、层次、要素的编写和表述规则以及文件的编排格式等内容符合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》的规定。 2. 本标规定了焙炒咖啡的术语和定义。 3. 对比现有NY/T 605-2021焙炒咖啡、NY/T 289-2012绿色食品 咖啡等标准，本标准对焙炒咖啡的污染物、真菌毒素、农药残留等部分安全指标做出了明确规定和更高的要求。 4. 根据相关法律法规和实际种殖加工情况，规定了农药硫酰氟和戊唑醇的限量要求和检测方法；对黄曲霉毒素总量（B_1、B_2、G_1及G_2之和）的限量提出了更高要求。安全指标更加科学、合理。		
结论	标准内容科学合理，符合编制要求。		

复核人：王春利　　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　焙炒咖啡》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	深圳市标准技术研究院		
复核单位联系人	古志华	联系电话	15012981810
复核日期	2022.12.15		
复核内容及结果	**复审内容 1**：标准内容是否完整、格式是否统一？ **复审结果**：标准内容符合安全基础要求标准要求，格式基本统一，建议根据 GB/T 1.1—2020 的要求修改完善： （1）ICS/CCS 号错误； （2）“1” 删除安全基础要求，范围是用来界定标准化对象和覆盖的各方面；“（不适用于……）”建议修改为“本文件不适用于……” （3）删除术语和定义与规范性引用文件间的空行；补充术语和定义的来源。 （4）表 1 转页应重复表题、“续”和表头；建议与后面条文间空一行； （5）条编号与条标题上下应各空半行； （6）删除未使用的参考文献； **复审内容 2**：定义、产品细分类是否合理？ **复审结果**：产品定义、分类合理。 **复审内容 3**：安全指标覆盖全面？ **复审结果**：安全指标覆盖全面。 **复审内容 4**：污染物、微生物、农兽残指标是否采纳粤港澳三地最严，限值是否正确？ **复审结果**：污染物、真菌毒素、农药残留采纳粤港澳三地最严，且限值正确。		

	复审内容5：对于抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂是否比对选取三地食品添加剂最严规定作为指标；对于其他食品添加剂是否参考GB 2760设定？ **复审结果**：不得使用食品添加剂，符合湾区标准的研制要求。
结论	符合安全基础要求标准的研制要求，并建议根据复核结果进行修改完善

复核人：李　欢　　**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	附录	香港理工大学（姚钟平）	建议在附录的各表格中加上所列的每个被检测物的英文名称，方便查阅相关的英文文献和港澳同行使用。	不采纳	标准文本同时发布中文版和英文版	不修改
2	表 1、3、5、6、7	澳门大学（张庆文）	限量指标缺小于等于符号≤，安全指标须明确是“小于”还是”小于等于“	不采纳	限量指标本身为最大限量的意思。国内标准，如 GB 2760、2761、2762、2763 限量指标都是这样表述的。	不修改
3	4.2.4.1 内地销售产品	澳门大学（张庆文）	应删除四级序号及标题；删除“同时符合 GB 2760 的规定。”。只有一个条款，无需使用四级序号，且“内地销售产品”有误，此条款指标已经包含 GB 2760 的要求，无需重复说明。	采纳		已修改
4	标准表格	广东科诚生态农业科技发展有限公司（林干松）	表格分页应拆分	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	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
5	食品添加剂	广东科诚生态农业科技发展有限公司（林干松）	建议增加来源列	采纳		已修改
6	附录	广东科诚生态农业科技发展有限公司（林干松）	建议注解说明 GMP	不采纳	附录不涉及 GMP	不修改
7	编制说明	广东科诚生态农业科技发展有限公司（林干松）	建议在三、标准框架和内容的确定中补充关键技术指标的确定依据	采纳		已修改
8	3.1	广东省公共卫生研究院（陈少威）	建议将“冷却、磨粉”修改为“冷却和/或磨粉”理由：该标准含咖啡豆	采纳		已修改
9	表 1	广东省公共卫生研究院（陈少威）	调整格式，表格内容较少，不宜分页	不采纳	统一行高等表格格式	不修改
10	标准表格	广东穗森实业有限公司（徐莉文）	表格分页应拆分	采纳		待修改
11	食品添加剂	广东穗森实业有限公司（徐莉文）	建议增加来源列	采纳		已修改
12	附录	广东穗森实业有限公司（徐莉文）	建议注解说明 GMP	不采纳	附录不涉及 GMP	不修改
13	编制说明	广东穗森实业有限公司（徐莉文）	建议在三、标准框架和内容的确定中补充关键技术指标的确定依据	采纳		已修改
14	表 1	广州市农产品质量安全监督所（吴淑君）	表 1 未拆分	采纳		待修改
15	表 2	广州市农产品质量安全监督所（吴淑君）	增加黄曲霉毒素 B1 限量，黄曲霉毒素 B1,限量：5 μg/kg,限量来源：GB 2761(其他熟制坚果及籽类的限量)	不采纳	咖啡豆是种子，不能归类为其他熟制坚果及	不修改

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
					籽类	
16		湖北省食品质量安全监督检验研究院（文红）	无意见	/		
17		湖南省产商品检验研究院（梁锋）	无意见	/		
18	3.1	华南理工大学（阮征）	焙炒咖啡：是指以咖啡豆为原料，经清理、调配、焙炒、冷却、磨粉等工艺制成的食品。包括：焙炒咖啡豆、咖啡粉。 概念需要重新梳理完善： （1）既然品种包括“焙炒咖啡豆”，那前边共性的工艺环节就不应该有“磨粉”（这是咖啡粉才有的工艺环节）； （2）鉴于本标准适用于“预包装焙炒咖啡”，而且焙炒咖啡制品本身易氧化，风味的保存非常关键，因此建议概念加上“密闭包装”工艺环节。	部分采纳	（1）采纳；（2）不采纳，原因是标准范围已说明本标准仅适用于预包装焙炒咖啡，不再赘言。	部分修改
19	参考文献	华南理工大学（阮征）	与食品添加剂相关的参考文献。例如该标准参考文献列出的 7、8、9、10、11、13 等，在标准正文没提及相关指标。 4.2.4 食品添加剂使用量 规定不得使用食品添加剂。 因此与食品添加剂相关的法律法规参考文献并不必要。请起草单位再核实是否在标准编制过	不采纳	标准中未提及的原因是，在对比三地标准从严的过程中进行了排除，属于过程文件。	不修改

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
			程中有参考这些文献，如没有，请删除。			
20	编制说明	华南理工大学（阮征）	编制说明中有关于食品添加剂指标的选用原则和限量要求，但是标准正文中规定不得使用食品添加剂。 请统一编制说明和标准正文中关于食品添加剂的要求及相关阐述。	采纳		已修改
21	编制说明	华南理工大学（阮征）	编制说明出现两个不同的项目立项时间： 一、（一）任务来源：由广东省粤港澳大湾区促进会于 2022 年 11 月 9 日批准立项 五、1. 成立工作组：说明 2022 年 2 月项目立项 请核实统一项目的立项时间，如果从编制标准周期的合理性来说，2022 年 11 月 9 日立项，2 周后就完成编制并发出征求意见表，周期过短，显得有些不合理。	采纳		已修改
22	4	华南农业大学（徐振林）	安全指标否考虑增加丙烯酰胺的限量。根据欧盟 COMMISSION REGULATION (EU)2017/2158 法案，焙炒咖啡中丙烯酰胺限量为 400g/kg，检测方法参照 GB 5009.204-2014 食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺的测定	不采纳	非食用物质在《安全基础要求 通则》中统一规定	不修改
23	4.2.1	华南农业大学（徐振林）	污染物限量建议改成“重金属限量”，所列指标均为重金属；GB2762 的污染物指“除农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质以外的	不采纳	表述参考 GB 2762	不修改

粤港澳大湾区标准推进会团体标准

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
			污染物”			
24	4.2.1	华南农业大学（徐振林）	仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品建议将“食品”改为“焙炒咖啡”，表述更为直接	不采纳	表述参考 GB 2762	不修改
25	4.2.2	华南农业大学（徐振林）	表 2 可删除表中“参照”2 字	不采纳	表述参考 GB 2763，检测方法适用而范围不适用的情况加参照	不修改
26	4.2.4	华南农业大学（徐振林）	表 3“最大残留限量”改为“限量”，全文统一	不采纳	该表述参考 GB 2763,限量与残留限量意思并不相同	不修改
27	4.2.3	惠州市食品药品检验所（赵智锋）	建议明确硫酰氟的检验方法	不采纳	GB 2763 中未指定检验方法	不修改
28		广东省冷链协会（李敏华）	无意见	/		
29		江门丽宫国际食品股份有限公司（钟楚敏）	无意见	/		
30	1	南方医科大学（吴炜亮）	“本文件适用于焙炒咖啡的生产和经营”修改为“本文件适用于焙炒咖啡”。 （1）参照“食品安全国家标准”表述。 （2）标准中是未对生产和经营作出规定，而是对产品作出了规定。	不采纳	去年湾区标准此部分已经过湾区标准评审专家组评审修改，故继续沿用	不修改

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
31	4.1	南方医科大学（吴炜亮）	“抄录”改为“采用”	不采纳	去年湾区标准此部分已经过湾区标准评审专家组评审修改，故继续沿用	不修改
32	4.1	南方医科大学（吴炜亮）	“这些”改为“相关”	不采纳	去年湾区标准此部分已经过湾区标准评审专家组评审修改，故继续沿用	不修改
33	4.2.1	南方医科大学（吴炜亮）	建议 Sn 指标以 250mg/kg 定。 GB 2762 规定 Sn 的指标为饮料类为 150mg/kg，饮料类中包括咖啡饮料，但不包括焙炒咖啡，且本标准中在范围中提到不适用于咖啡饮料，因此建议 Sn 指标以 250mg/kg 定。	不采纳	标准范围提到不适用于咖啡饮料，目的为了区分焙炒咖啡与饮料，咖啡饮料属于饮料大类中的其他饮料。但在 GB 2762 附录 A 食品类别说明中，研磨咖啡（烘焙咖啡）归属在固体饮料中，指标	不修改

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
					选饮料类无误。	
34	4.2.2	南方医科大学（吴炜亮）	建议加入黄曲霉素B1含量应小于5.0的说明或规定。避免出现总黄曲霉毒素中黄曲霉素B1占大于50%~100%的情况时，与2761冲突。	不采纳	GB 2761对焙炒咖啡无限量要求	不修改
35	4.2.3	南方医科大学（吴炜亮）	农药残留限量仅选了硫酰氟和戊唑醇，因三地共同的指标中只有这两种吗？还是以其他的标准进行的选择。建议考虑如何实现三地不一致的农残指标限量。	不采纳	三地标准法规中只有香港对烘焙咖啡有两个农残限量要求，要在三地流通则要遵守规定。	不修改
36	5	南方医科大学（吴炜亮）	“没有”建议改为“未”	不采纳	去年湾区标准此部分已经过湾区标准评审专家组评审修改，故继续沿用	不修改
37	5	南方医科大学（吴炜亮）	“应按照以下次序”建议改为“应按照“国家标准、行业标准、国际标准、湾区标准”的次序采用适用……”	不采纳	去年湾区标准此部分已经过湾区标准评审专家组评审修改，故继续沿用	不修改
38	5	南方医科大学（吴炜亮）	国际标准建议明确是有由哪些国家或组织制定的国际标准，CAC？ISO？	不采纳	去年湾区标准此部分已经过	不修改

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
					湾区标准评审专家组评审修改，故继续沿用	
39		粤海广南行有限公司（黄艾武）	无意见	/		
40	3.1	肇庆市食品检验所（王娴）	焙炒咖啡术语和定义建议将“磨粉”修改为“研磨或不研磨”	采纳		已修改
41	4.2.1	肇庆市食品检验所（王娴）	“仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品”修改为“仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品”	采纳		已修改
42	4.2.3	肇庆市食品检验所（王娴）	已焙制咖啡豆修改为：焙炒咖啡豆	不采纳	适用范围的内容摘抄自香港规例，目的是方便查阅到具体位置	不修改
43	4	中国检验检疫科学研究院（许秀丽）	缺少相关要求，如外观和感官特性、水分含量、致病菌限量等。	不采纳	该标准仅考虑安全指标；三地对焙炒咖啡无致病菌要求。	不修改
44	5	中国检验检疫科学研究院（许秀丽）	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	配套产品标准中对该内容进行规定	不修改
45	6	中国检验检疫科学研究院（许秀丽）	缺少包装、标志、运输与储存	不采纳	配套产品标准中对该内容进	不修改

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
					行规定	
46	7	中国检验检疫科学研究院（许秀丽）	缺少追溯信息，是否需追溯请考虑。	不采纳	配套产品标准中对该内容进行规定	不修改
47	封面	深圳市标准技术研究院（古志华）	ICS/CCS 号错误	采纳		已修改
48	1	深圳市标准技术研究院（古志华）	删掉安全基础要求，范围是用来界定标准化对象和覆盖的各方面；“（不适用于。.....）”建议改为“本文件不适用于.....”	部分采纳	（1）不采纳，去年湾区标准此部分已经过湾区标准评审专家组评审修改，故继续沿用；（2）采纳并更正	部分修改
49	3	深圳市标准技术研究院（古志华）	删掉术语和定义与规范性引用文件间的空行；补充术语和定义的来源	部分采纳	（1）采纳；（2）不采纳，来源文件是国抽细则，该文件属于非公开文件	部分修改
50	4.2.1	深圳市标准技术研究院（古志华）	表 1 专业应重复表题、“续”和表头；建议与后面条文间空一行	采纳		已修改
51		深圳市标准技术研究院（古志华）	条编号与条标题上下应各空半行	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	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
52	参考文献	深圳市标准技术研究院（古志华）	删掉未使用的参考文献	不采纳	参考文献均是使用过的文献，标准正文中未提及这些文献，原因是在对比三地标准从严的过程中进行了排除，属于过程文件	不修改
53		江门海关技术中心（王春利）	无意见	/		

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 焙炒咖啡			
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	陈文锐	广州海关技术中心	研究员	同意	陈文锐
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
	肖晶	国家食品安全风险评估中心	研究员	同意	肖晶
	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					

<table>
<tr><td colspan="4">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 焙炒咖啡》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，制定了预包装焙炒咖啡的污染物限量、真菌毒素限量、食品添加剂最大使用量、农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.资料性附录“农药残留项目的CAS号及残留物”中，“农药残留项目的CAS号”修改为“农药CAS号”。
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。</td></tr>
<tr><td>审查组长
（签字）</td><td>陈俊强</td><td>日期</td><td>2022年12月29日</td></tr>
</table>

标准
粤港

附件 3

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
10	附录	附录 B 标题“在内地销售的饮料中食品添加剂最大使用量”建议修改为“仅在内地销售的饮料中食品添加剂最大使用量”，其他对应修改。	采纳	已修改
11	附录	资料性附录“农药残留项目的 CAS 号及残留物”中，“农药残留项目的 CAS 号”建议修改为“农药 CAS 号”。	采纳	已修改

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明