广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
《质量安全要求 饮料》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 饮料》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

本标准起草单位包括广东省食品检验所、香港食物安全中心、香港理工大学、深圳海关食品检验检疫技术中心、广

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

东省食品工业研究所有限公司、澳门大学、广东省粤港澳大湾区标准促进会、广东省食品安全学会。

（三）分工情况

1.广东省食品检验所：负责项目的总协调工作，开展实验验证、调研、标准征求意见与意见处理等全面统筹工作。

2.深圳海关食品检验检疫技术中心、广东省食品工业研究所有限公司：负责标准文本的复核等工作。

3.香港食物安全中心、澳门市政署、香港理工大学、澳门大学、广东省粤港澳大湾区标准促进会、广东省食品安全学会：负责标准文本的征求意见等工作。

（四）起草人

主要起草人包括蒋美娟、张思丽、丁清龙、刘蔼滢、雷毅、庄俊钰、黄科、姚钟平、张庆文。

二、标准立项的必要性、拟解决的问题

（一）立项的必要性

中国饮料市场的发展是从20世纪八十年代开始的，近年来，随着经济的快速增长、城乡消费者收入水平和消费能力的持续提高，促使饮料消费需求始终处于较快增长的阶段，国内饮料行业拥有了巨大的市场基础和依托，成长空间极大。中国的饮料市场已经从快速增长期转入稳健增长期。据数据显示，2017年我国软饮料市场销售额达到5736亿元，销售量达到17629万吨，2019年销售规模达9914亿，2020

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

年受疫情影响，市场规模降至5965亿元。一方面由于行业逐渐趋于成熟、基数较大，另一方面行业内各分品类受到消费理念和消费习惯的变化也不断分化。饮料行业的市场容量和消费潜力，随着近年的经济发展和消费的不断升级，人们对于饮料逐渐多样化、多元化，对饮料的品质要求也逐渐提高。

《粤港澳大湾区高品质食品 质量安全要求 饮料》的制定，将带动饮料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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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 饮料》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 饮料》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

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、检验方法等 5 个部分，详细确定依据见表 1。

表 11 标准主要内容及其确定依据

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	编制依据
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围	《GB/T 1.1 标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》
2	规范性引用文件	规范引用文件	《GB/T 1.1 标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》
3	术语和定义	明确饮料分为包装饮用水、碳酸饮料（汽水）、茶类饮料、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、固体饮料、其他饮料等7个类别并明确术语定义	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。 2. 术语定义参考国家食品安全监督抽检实施细则（2022 年版）、GB/T 10789—2015《饮料通则》、GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准实施指南》等等。
4	安全指标	规定包装饮用水、碳酸饮料（汽水）、茶类饮料、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、固体饮料、其他饮料的污染物、真菌毒素、农药残留、食品添加剂的限量要求	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》、GB 8537—2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》、GB 19298—2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 7101—2022《食品安全国家标准 饮料》。 2. 微生物：GB 7101—2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。 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》、香港特别行政区第 132AF 章《食物内有害物质规

粤港澳大湾区标准协会团体标准 编制说明

章节	标题	主要技术内容	编制依据
			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》、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》 （4）食品添加剂：GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、香港特别行政区第 132BD 章《食物内防腐剂规例》、香港特别行政区第 132H 章《食物内染色料规例》、香港特别行政区第 132U 章《食物内甜味剂规例》、澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》、澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规《食品中甜味剂使用标准》、澳门特别行政区第 30/2017 号行政法规《食品中食用色素使用标准》。
5	质量指标	规定饮料的质量指标的限量要求	GB 8537—2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》、GB 19298—2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 7101—2022《食品安全国家标准 饮料》
6	检验方法	明确安全指标检验方法的选用原则	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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 8537《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》、

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	编制依据
			GB 19298《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》及其他符合相关要求的检验方法。
7	附录	可在饮料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、澳门销售的饮料中食品添加剂最大使用量要求	GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、食物内染色料规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 H）、食物内甜味剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 U）、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）、食品中食用色素使用标准（澳门特别行政区第 30/2017 号行政法规）
8	参考文献	列举引用的标准、法律、行政法规、规章和其他政策性文件	/

四、标准的先进性或特色性

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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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、使用范围、用量。

《质量安全要求 饮料》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

（一）成立标准起草小组、制定工作方案

2022 年 2 月项目计划启动后，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。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（二）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污染物、微生物、真菌毒素、食品添加剂、农药残留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。

（三）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 饮料》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。

（四）征求意见稿

一是邀请深圳海关食品检验检疫技术中心、广东省食品工业研究所有限公司作为复核机构，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；二是书面征求中国食品发酵工业研究院有限公司、北京市食品安全监控和风险评估中心等 17 专业技术机构对标准的意见建议，尤其邀请天祥公证行有限公司（香港）、澳门大学就标准在港澳地区的适用性提出意见建议；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 19 家机构提出的 49 条意见建议。经起草组研究和讨论，采纳 27 条，部分采纳 2 条，不采纳 15 条，解释说明 1 条，其余为

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

无意见。详细《征求意见汇总处理表》见附件1。起草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2。

（五）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 饮料》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4），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3）。

六、标准中技术指标的确定依据

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/T1.1—2020《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/T20004.1《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》等相关要求。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。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

1.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、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/T 10789—2015《饮料通则》）（详见表 2），以及内地和港澳地区流通、生产的饮料，确定本团体标准的产品类别分为七大类：包装饮用水、碳酸饮料（汽水）、茶类饮料、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、固体饮料、其他饮料，并对本标准各品类进行定义和归纳。

表 22 饮料分类依据对比情况

参考文件	食品类别
《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）	0601 包装饮用水：1.饮用天然矿泉水；2.饮用纯净水；3.饮用天然泉水；4.饮用天然水；5.其他饮用水 0602 碳酸饮料（汽水）：1.果汁型碳酸饮料；2.果味型碳酸饮料；3.可乐型碳酸饮料；4.其他型碳酸饮料 0603 茶类饮料：1.原茶汁：茶汤/纯茶饮料；2.茶浓缩液；3.茶饮料；4.果汁茶饮料；5.奶茶饮料；6.复合茶饮料；7.混合茶饮料；8.其他茶（类）饮料 0604 果蔬汁类及其饮料：1.果蔬汁（浆）；2.浓缩果蔬汁（浆）；3.果蔬汁（浆）类饮料 0605 蛋白饮料：1.含乳饮料；2.植物蛋白饮料；3.复合蛋白饮料 0606 固体饮料：1.风味固体饮料；2.蛋白固体饮料；3.果蔬固体饮料；4.茶固体饮料；5.咖啡固体饮料；6.可可粉固体饮料；7.其他固体饮料 0607 其他饮料：1.咖啡（类）饮料；2.植物饮料；3.风味饮

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

参考文件	食品类别
	料；4.运动饮料；5.营养素饮料；6.能量饮料；7.电解质饮料；8.饮料浓浆；9.其他类饮料
《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》	1.包装饮用水分为饮用天然矿泉水、饮用纯净水、其他类饮用水 其他类饮用水包括饮用天然泉水、饮用天然水和其他饮用水。 2.果蔬汁类及其饮料包括果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）和果蔬汁（浆）类饮料。 3.蛋白饮料分为含乳饮料、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料和其他蛋白饮料。 含乳饮料包括配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料和乳酸菌饮料等。 4.碳酸饮料（汽水）可分为果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型 碳酸饮料等。 5.茶饮料包括原茶汁（茶汤）/纯茶饮料、茶浓缩液、果汁茶饮料、奶茶饮料、复（混） 合茶饮料、其他茶饮料等。 6.固体饮料包括风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮 料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料和其他固体饮料等。 7.其他饮料包括特殊用途饮料类、咖啡饮料类、植物饮料类、风味饮料类等产品。
GB/T 10789—2015《饮料通则》	4.1 包装饮用水：饮用天然矿泉水、饮用纯净水、饮用天然泉水、饮用天然水、其他饮用水。 4.2 果蔬汁类及其饮料：果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆）类饮料。 4.3 蛋白饮料：含乳饮料、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料、其他蛋白饮料。 4.4 碳酸饮料（汽水）：果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料。 4.5 特殊用途饮料：运动饮料、营养素饮料、能量饮料、电

粤港澳大湾区标准化联合团体标准 编制说明

参考文件	食品类别
	解质饮料、其他特殊用途饮料。 4.6 风味饮料 4.7 茶（类）饮料：茶饮料、果汁茶饮料、奶茶饮料、纯茶饮料等等。 4.8 咖啡（类）饮料 4.9 植物饮料 4.10 固体饮料 4.11 其他类饮料
香港规例第 132BD 章	12.3 醋，包括苹果醋、酒醋、麦芽醋、酒精醋、谷醋、葡萄干醋及果（酒）醋 13 饮料，不包括乳制品 13.1 果汁 13.2 蔬菜汁 13.3 浓缩果汁 13.4 浓缩蔬菜汁 13.5 果蜜饮料 13.6 蔬菜蜜饮料 13.7 浓缩果蜜饮料 13.8 浓缩蔬菜蜜饮料 13.9 以水为主的调味饮料，包括碳酸及非碳酸饮料、浓缩物、“运动”、“能量”或“电解质”饮料、颗粒饮料、即饮咖啡及茶类饮料，及以香草为主的饮料（例如冻茶、果味冻茶及冰冻的罐装泡沫咖啡饮料）（a）以水为主的碳酸调味饮料；（b）以水为主的非碳酸调味饮料，包括宾治及果味饮料 13.9.3 供调制以水为主调味饮料用的浓缩物（液体或固体） 13.10 咖啡、咖啡代替品、茶、香草茶，以及其他谷类及谷物热饮料，包括用于制造咖啡制品的已处理咖啡豆，不包括可可

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

参考文件	食品类别
澳门行政法规第7/2019号	01.1.4 调味液态奶饮料 06.8.1 大豆基饮料 14.0 饮料，不包括奶制品 14.1 非酒精饮料（软饮料） 14.1.1 水 14.1.1.1 天然矿泉水和水源水 14.1.1.2 饮用水和苏打水 14.1.2 果蔬汁 14.1.2.1 果汁 14.1.2.2 蔬菜汁 14.1.2.3 浓缩果汁 14.1.2.4 浓缩蔬菜汁 14.1.3 果蔬浆 14.1.3.1 水果浆 14.1.3.2 蔬菜浆 14.1.3.3 浓缩水果浆 14.1.3.4 浓缩蔬菜浆 14.1.4 水基调味饮料，包括“运动”、“能量”、“电解质”饮料及含果粒饮料 14.1.4.1 碳酸化调味水基饮料 14.1.5.2 非碳酸化调味水基饮料，包括宾治和果味饮料 14.1.4.3 浓缩（液体或固体）调味水基饮料 14.1.5 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

表 33 术语和定义

术语	参考来源	定义
包装饮用水	GB/T 10789—2015《饮料通	以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源，经加工制成的密封于容器中可直接饮用的水。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

术语	参考来源	定义
	则》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2022 年版）》	
碳酸饮料（汽水）	GB/T 10789—2015《饮料通则》	以食品原辅料和（或）食品添加剂为基础，经加工制成的，在一定条件下冲入一定量二氧化碳气体的液体饮料，如果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料等，不包括由发酵自身产生二氧化碳气的饮料。
茶饮料	GB/T 10789—2015《饮料通则》	以茶叶或茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉（包括速冻茶粉、研磨茶粉）或直接以茶的鲜叶为原料，添加或不添加食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的液体饮料，如原茶汁（茶汤）/纯茶饮料、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料、奶茶饮料、复（混）合茶饮料、其他茶饮料等。
果蔬汁类及其饮料	GB/T 10789—2015《饮料通则》	以水果和（或）蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果实）等为原料，经加工或发酵制成的液体饮料。
蛋白饮料	GB/T 10789—2015《饮料通则》	以乳或乳制品，或其他动物来源的可食用蛋白，或含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，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液体饮料。
固体饮料	GB/T 10789—2015《饮料通则》	用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等，供冲调或冲泡饮用的固态制品，如风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料、其他固体饮料等。
其他饮料	GB/T 10789—2015《饮料通则》	其他饮料包括特殊用途饮料、咖啡饮料类、植物饮料类、风味饮料类等产品。

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

粤港澳大湾区标准化委员会团体标准 编制说明

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格的产品限量进行对比分析，饮料的安全指标涵盖污染物、微生物、真菌毒素、食品添加剂以及农药残留。具体如下:

（1）污染物

通过收集和比对 GB 2762《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）等对产品有限量规定的，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。

①包装饮用水

根据对比 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19298《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 8537《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》、香港规例第 132V 章、澳门法规第 23/2018 号、天然矿泉水法典标准《斯坦法典》等 6 份文件，分别查询食品安全污染物的相应类别的限量，综合三地限值要求，选取最严限量，标准、法规等限量一致时，标准文本中来源应注明限量一样的标准或法规，包装饮用水中污染物的限量要求比对详见表 4。

表 44 包装饮用水中污染物的限量要求

项目	适用范围	限量/(mg/kg)

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

		GB 2762—2022	GB 19298—2014	GB 8537—2018	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	天然矿泉水法典标准《斯坦法典》	本文件
铅	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	0.01mg/L	/	/	0.01mg/L	0.01	/	0.01mg/L
	饮用天然矿泉水	0.01mg/L	/	/	0.3mg/L	0.01	0.01mg/L	0.01mg/L
镉	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	0.005mg/L	/	/	0.005mg/L	0.003	/	0.003mg/L
	饮用天然矿泉水	0.003mg/L	/	/	0.003mg/L	0.003	0.003mg/L	0.003mg/L
总汞(以Hg计)	饮用天然矿泉水	0.001mg/L	/	/	0.001mg/L	0.001	0.001mg/L	0.001mg/L
汞（以无机汞表示)	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	/	/	/	/	0.006	/	0.006
总砷（以As计）	包装饮用水（饮用天然矿泉水	0.01mg/L	/	/	0.01mg/L	0.01	/	0.01mg/L

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

项目	适用范围	限量/(mg/kg)						
		GB 2762—2022	GB 19298—2014	GB 8537—2018	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	天然矿泉水法典标准《斯坦法典》	本文件
	除外）							
	饮用天然矿泉水	0.01mg/L	/	/	/	0.01	0.01mg/L	0.01mg/L
锡（以Sn计）	包装饮用水	150	/	/	150	150	/	150
镍（以Ni计）	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	/	/	/	/	0.07	/	0.07
	饮用天然矿泉水	/	/	0.02mg/L	/	0.02	0.02mg/L	0.02mg/L
总铬	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	/	/	/	/	0.05	/	0.05
	饮用天然矿泉水	/	/	0.05mg/L	/	0.05	0.05mg/L	0.05mg/L
亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）	包装饮用水（饮用天然矿泉水	0.005mg/L（以$NaNO_2$计）	/	/	/	/	/	0.005mg/L（以$NaNO_2$计）

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

项目	适用范围	限量/(mg/kg)						
		GB 2762—2022	GB 19298—2014	GB 8537—2018	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	天然矿泉水法典标准《斯坦法典》	本文件
	除外）							
	饮用天然矿泉水	0.1mg/L（以$NaNO_2$计）	/	/	/	/	0.1mg/L（以$NaNO_2$计）	0.1mg/L（以$NaNO_2$计）
硝酸盐（以$NaNO_3$计）	饮用天然矿泉水	45mg/L（以$NaNO_3$计）	/	/	/	/	50mg/L（以$NaNO_3$计）	45mg/L（以$NaNO_3$计）
硒	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	/	/	/	/	0.04	/	0.04
	饮用天然矿泉水	/	/	0.05mg/L	/	0.01	0.01mg/L	0.01mg/L
锑	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	/	/	/	/	0.02	/	0.02
	饮用天然矿泉水	/	/	0.005mg/L	/	0.005	0.005mg/L	0.005mg/L
铜	包装饮用水（饮用天然矿	/	/	/	/	2	/	2

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

项目	适用范围	限量/(mg/kg)						
		GB 2762—2022	GB 19298—2014	GB 8537—2018	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	天然矿泉水法典标准《斯坦法典》	本文件
	泉水除外）							
	饮用天然矿泉水	/	/	1.0mg/L	/	1	1mg/L	1.0mg/L
钡	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	/	/	/	/	1.3	/	1.3
	饮用天然矿泉水	/	/	0.7mg/L	/	0.7	0.7mg/L	0.7mg/L
锰	饮用天然矿泉水	/	/	0.4mg/L	/	0.4	0.4mg/L	0.4mg/L
银	饮用天然矿泉水	/	/	0.05mg/L	/	/	/	0.05mg/L
溴酸盐	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	/	0.05mg/L	/	/	/	/	0.05mg/L
	饮用天然矿泉水	/	/	0.05mg/L	/	/	/	0.05mg/L

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

项目	适用范围	限量/(mg/kg)						
		GB 2762—2022	GB 19298—2014	GB 8537—2018	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	天然矿泉水法典标准《斯坦法典》	本文件
硼酸盐（以B计）	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	/	/	/	/	2.4	/	2.4
	饮用天然矿泉水	/		5mg/L	/	5	5mg/L	5mg/L
氟化物(以F^-计)	饮用天然矿泉水	/	/	1.5mg/L	/	/	1.5mg/L	1.5mg/L
耗氧量(以O_2计)	包装饮用水（饮用天然矿泉水除外）	/	2.0mg/L	/	/	/	/	2.0mg/L
	饮用天然矿泉水	/	/	2.0mg/L	/	/	/	2.0mg/L
挥发酚（以苯酚计）	饮用天然矿泉水	/	/	0.002mg/L	/	/	/	0.002mg/L
	仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水、	/	0.002mg/L	/	/	/	/	0.002mg/L

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

项目	适用范围	限量/(mg/kg)						
		GB 2762—2022	GB 19298—2014	GB 8537—2018	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	天然矿泉水法典标准《斯坦法典》	本文件
	其他饮用水							
氰化物(以CN^-计)	仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水	/	0.05mg/L	/	/	/	/	0.05mg/L
	饮用天然矿泉水	/	/	0.010mg/L	/	/	0.07mg/L	0.010mg/L
矿物油	饮用天然矿泉水	/	/	0.05mg/L	/	/	/	0.05mg/L
阴离子合成洗涤剂	饮用天然矿泉水	/	/	0.3mg/L	/	/	/	0.3mg/L
	仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水	/	0.3mg/L	/	/	/	/	0.3mg/L
总β放射性	饮用天然	/	/	1.50Bq/L	/	/	/	1.50Bq/L

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

项目	适用范围	限量/(mg/kg)						
		GB 2762—2022	GB 19298—2014	GB 8537—2018	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	天然矿泉水法典标准《斯坦法典》	本文件
	矿泉水							
	仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水	/	1Bq/L	/	/	/	/	1Bq/L
总α放射性	仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水	/	0.5Bq/L	/	/	/	/	0.5Bq/L
^{226}Ra放射性	仅限于以地表水或地下水为生产用源水加	/	/	1.1Bq/L	/	/	/	1.1Bq/L

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

项目	适用范围	限量/(mg/kg)						
		GB 2762—2022	GB 19298—2014	GB 8537—2018	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	天然矿泉水法典标准《斯坦法典》	本文件
	工的包装饮用水							
余氯（游离氯）	包装饮用水(饮用天然矿泉水除外)	/	0.05mg/L	/	/	/	/	0.05mg/L
四氯化碳	包装饮用水(饮用天然矿泉水除外)	/	0.002mg/L	/	/	/	/	0.002mg/L
三氯甲烷	包装饮用水(饮用天然矿泉水除外)	/	0.02mg/L	/	/	/	/	0.02mg/L
铀	包装饮用水(饮用天然矿泉水除外)	/	/	/	/	0.03	/	0.03

②碳酸饮料（汽水）

铅：国标 GB 2762 和澳门法规第 23/2018 号对碳酸饮料

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（汽水）中铅限量要求一致，GB 7101 和香港规例第 132V 章未对其作出限量规定。

氰化物：仅国标 GB 7101 对适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料的氰化物作出了限量规定，国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章并未对饮料类别的氰化物作出限量规定。

锡：国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章对碳酸饮料（汽水）的限量要求一致，GB 7101 和未对其作出限量规定。详见表 5。

表 55 碳酸饮料（汽水）中污染物的限量要求

项目	适用范围	限量/(mg/kg)				
		GB 2762—2022	GB 7101—2022	澳门行政法规第 23/2018 号	香港规例第 132V 章	本文件
铅	碳酸饮料（汽水）	0.3mg/L	/	0.3	0.2	0.2
氰化物	适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料	/	0.05mg/L	/	/	0.05mg/L
锡	碳酸饮料（汽水）	150	/	150	150	150

③茶类饮料

铅：国标 GB 2762 和澳门法规第 23/2018 号对茶类饮料中铅限量要求一致，香港规例第 132V 章对茶类饮料中的以绿茶制成的茶饮品和以红茶制成的茶饮品限量要求为 0.2mg/kg，综合三地最严选择 0.2mg/kg。

氰化物：仅国标 GB 7101 对适用于添加了杏仁或杏仁制

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

品的饮料的氰化物作出了限量规定，国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章并未对饮料类别的氰化物作出限量规定。

锡：国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章对茶类饮料的限量要求一致。详见表 6。

表 66 茶类饮料中污染物的限量要求

项目	适用范围	限量/(mg/kg)				
		GB 2762—2022	GB 7101—2022	澳门行政法规第 23/2018 号	香港规例第 132V 章	本文件
铅	茶类饮料（除以绿茶制成的茶饮品和以红茶制成的茶饮品外）	0.3	/	0.3	/	0.3
	以绿茶制成的茶饮品和以红茶制成的茶饮品	0.3	/	0.3	0.2	0.2
氰化物	适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料	/	0.05mg/L	/	/	0.05mg/L
锡	茶类饮料	150	/	150	150	150

④果蔬汁类及其饮料

铅：国标 GB 2762 和澳门法规第 23/2018 号对果蔬汁类及其饮料中铅限量要求一致，香港规例第 132V 章未对其作出限量规定。

锌、铜、铁总和：仅国标 GB 7101 对金属罐装果汁类及其饮料的锌、铁、铜总和作出了限量规定，国标 GB 2762、

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章并未对饮料类别的锌、铁、铜总和作出限量规定。

氰化物：仅国标 GB 7101 对适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料的氰化物作出了限量规定，国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章并未对饮料类别的氰化物作出限量规定。

锡：国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章对果蔬汁类及其饮料饮料的限量要求一致，详见表 7。

表 77 果蔬汁类及其饮料中污染物的限量要求

项目	适用范围	限量/(mg/kg)				
		GB 2762—2022	GB 7101—2022	澳门行政法规第 23/2018 号	香港规例第 132V 章	本文件
铅	果蔬汁类及其饮料（含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁（浆）除外）	0.03	/	0.05	0.03	0.03
	含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料（葡萄汁除外）	0.05	/	0.05	0.05	0.05
	葡萄汁	0.04	/	/	/	0.04
	浓缩果蔬汁（浆）	0.5	/	0.05	/	0.05
锌、铜、铁总	适用于金属罐装果蔬汁类及其饮料	/	20 mg/L	/	/	20 mg/L

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

项目	适用范围	限量/(mg/kg)				
		GB 2762—2022	GB 7101—2022	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	本文件
和						
氰化物	适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料	/	0.03 mg/L	/	/	0.03 mg/L
锡	果蔬汁类及其饮料	150	/	150	150	150

⑤蛋白饮料

铅：国标 GB 2762 和澳门法规第 23/2018 号对蛋白饮料（含乳饮料）的限量要求一致，香港规例第 132V 章未对其作出限量规定。国标 GB 2762 对含乳饮料的限量要求为 0.05mg/L，澳门法规第 23/2018 号对含乳饮料的限量要求为 0.3mg/kg，香港规例第 132V 章未对其作出限量规定。

氰化物：仅国标 GB 7101 对适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料的氰化物作出了限量规定，国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章并未对饮料类别的氰化物作出限量规定。

锡：国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章对蛋白饮料的限量要求一致。

脲酶试验：仅国标 GB 7101 中对其进行规定。详见表 8。

表 88 蛋白饮料中污染物的限量要求

项目	适用范围	限量/(mg/kg)

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

		GB 2762—2022	GB 7101—2022	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	本文件
铅	蛋白饮料（除含乳饮料外）	0.3	/	0.3	/	0.3 mg/L
	含乳饮料	0.05	/	0.3	/	0.05 mg/L
氰化物	适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料	/	0.03 mg/L	/	/	0.03 mg/L
锡	蛋白饮料	150	/	150	150	150
脲酶试验	仅适用于添加了大豆或大豆蛋白的制品的饮料	/	阴性	/	/	阴性

⑥固体饮料

铅：固体饮料在国标 GB 2762 和澳门法规第 23/2018 号的限量要求分别为 1.0mg/kg 和 0.3mg/kg，香港规例第 132V 章未对其作出限量规定，综合三地要求，选取更严格的限量作为限量要求。

氰化物：仅国标 GB 7101 对适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料的氰化物作出了限量规定，国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章并未对饮料类别的氰化物作出限量规定。

锡：国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章对固体饮料的限量要求一致。

脲酶试验：仅国标 GB 7101 中对其进行规定。详见表 9。

表 99 固体饮料中污染物的限量要求

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

项目	适用范围	限量/(mg/kg)				
		GB 2762—2022	GB 7101—2022	澳门行政法规第23/2018号	香港规例第132V章	本文件
铅	固体饮料	1.0	/	0.3	/	0.3
氰化物	适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料	/	0.03 mg/L	/	/	0.03 mg/L
锡	固体饮料	150	/	150	150	150
脲酶试验	仅适用于添加了大豆或大豆蛋白的制品的饮料	/	阴性	/	/	阴性

⑦其他饮料

铅：国标 GB 2762 和澳门法规第 23/2018 号对蛋白饮料（含乳饮料）的限量要求一致，香港规例第 132V 章未对其作出限量规定。

氰化物：仅国标 GB 7101 对适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料的氰化物作出了限量规定，国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章并未对饮料类别的氰化物作出限量规定。

锡：国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章对其他饮料的限量要求一致。

脲酶试验：仅国标 GB 7101 中对其进行规定。详见表 10。

表 1010 其他饮料中污染物的限量要求

项目	适用范围	限量/(mg/kg)

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

		GB 2762—2022	GB 7101—2022	澳门行政法规第 23/2018 号	香港规例第 132V 章	本文件
铅	其他饮料	0.3	/	0.3	/	0.3
氰化物	适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料	/	0.03 mg/L	/	/	0.03 mg/L
锡	其他饮料	150	/	150	150	150
脲酶试验	仅适用于添加了大豆或大豆蛋白的制品的饮料	/	阴性	/	/	阴性

（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 19298—2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 7101—2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 8537—2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》、GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、天然矿泉水法典标准《斯坦法典》、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，故所定义的饮料均为预包装，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 19298—2014、GB

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

7101—2022、GB 8537—2018 中限量较为严格，选取内地限量为本标准限量。

①包装饮用水

采用 GB 8537、GB 19298 对于包装饮用水、饮用天然矿泉水的限量作为本标准包装饮用水的限量要求，详见表 11。

表 1111 包装饮用水微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量			来源	检验方法	适用范围
	n	c	m			
粪链球菌/（CFU/250mL）	5	0	0	GB 8537	GB 8538	饮用天然矿泉水
产气荚膜梭菌/（CFU/50mL）	5	0	0	GB 8537	GB 8538	饮用天然矿泉水
铜绿假单胞菌/（CFU/250mL）	5	0	0	GB 19298 GB 8537	GB 8538	包装饮用水
大肠菌群/(CFU/mL)	5	0	0	GB 19298	GB 4789.3	包装饮用水（除饮用天然矿泉水外）
大肠菌群[b]/(MPN/100mL)	5	0	0	GB 8537	GB 8538	饮用天然矿泉水

[a] 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

[b] 采用滤膜法时,则大肠菌群项目的单位为CFU/100mL。

②碳酸饮料（汽水）

采用 GB 7101 中对于饮料的限量作为本标准碳酸饮料（汽水）的限量要求，详见表 12。

表 1212 碳酸饮料（汽水）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[b]/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10^2	10^4	GB 7101	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	1	10	GB 7101	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g或CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15
酵母/(CFU/g或CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15

[a] 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

[b] 不适用于添加了需氧或兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

③茶类饮料

采用 GB 7101 和 GB 29921 中对于饮料的限量作为本标准茶类饮料的限量要求，详见表 13。

表 1313 茶类饮料微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌/(/25g或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
菌落总数[b]/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10^2	10^4	GB 7101	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	1	10	GB 7101	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g或CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15
酵母/(CFU/g或CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15

[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

[b] 不适用于添加了需氧或兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。

④果蔬汁类及其饮料

采用 GB 7101 和 GB 29921 中对于饮料的限量作为本标准果蔬汁类及其饮料的限量要求，详见表 14。

表 1414 果蔬汁类及其饮料微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌/(/25g或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
菌落总数[b]/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10^2	10^4	GB 7101	GB 4789.2
大肠菌群[c]/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	1（10）	10（10^2）	GB 7101	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g或CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15
酵母/(CFU/g或CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15

[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

[b] 不适用于添加了需氧或兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。

[c] 饮料浓浆按照括号中的限值执行。

⑤蛋白饮料

采用 GB 7101 和 GB 29921 中对于饮料的限量作为本标

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

准蛋白饮料的限量要求，详见表 15。

表 1515 蛋白饮料微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌/(/25g 或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
菌落总数[b]/（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	10^2	10^4	GB 7101	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	1	10	GB 7101	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g 或 CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15
酵母/(CFU/g 或 CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15
[a] 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 [b] 不适用于添加了需氧或兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。						

⑥固体饮料

采用 GB 7101 和 GB 29921 中对于饮料的限量作为本标准固体饮料的限量要求，详见表 16。

表 1616 固体饮料微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌/(/25g 或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
菌落总数[b]/（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	10^4	5×10^4	GB 7101	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	10	10^2	GB 7101	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g 或 CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15
[a] 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 [b] 不适用于添加了需氧或兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。						

⑦其他饮料

采用 GB 7101 和 GB 29921 中对于饮料的限量作为本标准其他饮料的限量要求，详见表 17。

表 1717 其他饮料微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌/(/25g或/25mL)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
菌落总数[b]/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10^2	10^4	GB 7101	GB 4789.2
大肠菌群[c]/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	1（10）	10（10^2）	GB 7101	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g或CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15
酵母/(CFU/g或CFU/mL)	≤20				GB 7101	GB 4789.15

[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

[b] 不适用于添加了需氧或兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。

[c] 饮料浓浆按照括号中的限值执行。

（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》规定了不同食品分类的黄曲霉毒素 B_1 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 B_1、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 饮料》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 18。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

表 1818 饮料中真菌毒素限量比较

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 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)	饮料（包装饮用水除外）	/	/	10	10
展青霉素	仅限于以苹果、山楂为原料制成的果蔬汁类及其饮料	50	50	/	50
	仅限苹果汁及加有苹果汁的饮料；最高浓度适用于处于或已调配至可即时食用状态的食物	/	/	50	
棒曲霉素	仅限于苹果汁及加有苹果汁的饮料	/	/	50	50
赭曲霉毒素 A	研磨咖啡（烘焙咖啡）	5.0	5.0	/	5.0
	速溶咖啡	10.0	/	/	10.0

内地 GB 2761—2017 中未规定饮料的黄曲霉毒素 B_1 的限量，香港 2021 年第 86 号法律公告对饮料中总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)的限量为 10μg/kg。因此，综合三地限量要求，本标准规定饮料中的总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和)为 10μg/kg。

仅限于以苹果、山楂为原料制成的果蔬汁类及其饮料在 GB 2762 和澳门第 13/2016 号行政法规中的展青霉素的限量

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

为 50μg/kg，香港 2021 年第 86 号法律公告未对果蔬之类及其饮料的展青霉素限量进行规定，因此选取 50μg/kg 作为本标准中仅限于以苹果、山楂为原料制成的果蔬汁类及其饮料展青霉素的限量要求。仅限于苹果汁及加有苹果汁的果蔬汁类及其饮料在香港 2021 年第 86 号法律公告中规定限量为 50μg/kg，GB 2762 和澳门第 13/2016 号行政法规并未对其做出规定，因此选取 50μg/kg 作为本标准中仅限于苹果汁及加有苹果汁的饮料棒曲霉素的限量要求。

固体饮料中的研磨咖啡（烘焙咖啡）在 GB 2762 和澳门标准行政法规第 13/2016 号中赭曲霉毒素 A 限量一致，均为 5.0μg/kg，GB 2762 固定速溶咖啡的赭曲霉毒素 A 限量为 10.0μg/kg，澳门行政法规第 13/2016 号、香港特别行政区第 132AF 章和香港 2021 年第 86 号法律公告并未对赭曲霉毒素 A 进行规定，综合三地限量要求，因此本文中规定固体饮料中研磨咖啡（烘焙咖啡）赭曲霉毒素 A 限值为 5.0μg/kg，速溶咖啡赭曲霉毒素 A 限值为 10.0μg/kg。

（4）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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

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限量规定，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限量规定，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 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。本标准根据在不同地区销售的产品需符合当地对于饮料中食品添加剂的适用规定，将粤港澳三地对饮料的食品添加剂要求分列于附表，便于标准使用者查询参考。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

饮料食品分为七大类以及诸多细类，品类中类型繁多，且内地、香港、澳门对于食品分类并不统一，因而“按生产需要适量使用的食品添加剂名单”会多次引用，为了使标准文本更简洁明了便于使用，本标准食品添加剂最大使用量正文表格部分列出了“食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量”的要求，将“按生产需要适量使用的食品添加剂”列于附录 A 表 A.1。附录 A 表 A.1 数据来源于 GB 2760。

在内地销售的产品、在香港销售的产品、在澳门销售的产品应符合当地相关法律法规要求，考虑港澳标准文本为繁体字，为了使用的便利性，在本标准附录 B—D 以表格形式列出内地、香港、澳门三地相应的食品添加剂要求，方便使用者参考。

①包装饮用水

按照食品添加剂取三地最严谨、科学的原则，以实现湾区自由流通的原则。香港特别行政区第 132BD 章和澳门行政法规第 12/2018 号并未对包装饮用水的抗氧化剂、防腐剂等进行限量规定、GB 2760 中仅二氧化碳、硫酸镁、硫酸锌、氯化钙、氯化钾等食品添加剂做了限量要求。除了抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂等 4 种类型之外的食品添加剂，如氯化钙可作为稳定剂、增稠剂和凝固剂等，因此本标准采用 GB 2760 的限量要求，对比情况详见表 19。

表 1919 包装饮用水食品添加剂最大使用量

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）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
1	二氧化碳	按生产需要适量使用	—	—	饮用天然矿泉水
2	硫酸镁	0.05 g/L	—	—	其他饮用水（自然来源饮用水除外）
3	硫酸锌	0.006 g/L	—	—	其他饮用水（自然来源饮用水除外）；以Zn计为2.4mg/L
4	氯化钙	0.1 g/L	—	—	其他饮用水（自然来源饮用水除外）；以Ca计为36mg/L
5	氯化钾	按生产需要适量使用	—	—	其他饮用水（自然来源饮用水除外）

②碳酸饮料（汽水）

按照食品添加剂取三地最严谨、科学的原则，以实现湾区自由流通的原则。根据对 GB 2760、香港特别行政区第 132BD 章、香港特别行政区第 132U 章、香港特别行政区第 132H 章、澳门行政法规第 7/2019 号、澳门行政法规第 12/2018 号和澳门行政法规第 30/2017 号，对于防腐剂、抗氧化剂、着色剂、甜味剂等 4 种类型食品添加剂选取三地最严谨、科学的限值，若香港和澳门为按生产需要适量使用，无具体限值，而 GB 2760 中有具体限值规定，则按照 GB 2760 取最严限值。除了该 4 种类型食品添加剂外，其他添加剂例如增稠剂和凝固剂等采用 GB 2760 的限量要求，对比情况详见表 20。

表 2020 碳酸饮料（汽水）食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	适用范围及备注

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

		内地	香港	澳门	
1	赤藓红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	碳酸饮料；以赤藓红计
2	靛蓝及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	碳酸饮料；以靛蓝计
3	黑加仑红	0.3	GMP	GMP	碳酸饮料
4	β—胡萝卜素	2.0	GMP	GMP	碳酸饮料
5	β—阿朴—8'—胡萝卜素醛	0.010	GMP	GMP	碳酸饮料；以β－阿朴－8’－胡萝卜素醛计
6	姜黄素	0.01	GMP	GMP	碳酸饮料
7	姜黄	按生产需要适量使用	GMP	GMP	碳酸饮料
8	焦糖色（亚硫酸铵法）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	碳酸饮料
9	亮蓝及其铝色淀	0.025	GMP	GMP	碳酸饮料；以亮蓝计
10	落葵红	0.13	GMP	GMP	碳酸饮料
11	日落黄及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	碳酸饮料；以日落黄计
12	天然苋菜红	0.25	GMP	GMP	碳酸饮料
13	苋菜红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	碳酸饮料；以苋菜红计
14	胭脂红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	碳酸饮料；以胭脂红计
15	西红柿红	0.006	GMP	GMP	碳酸饮料
16	西红柿红素	0.015	GMP	GMP	碳酸饮料；以纯西红柿红素计
17	柠檬黄及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	碳酸饮料；以柠檬黄计
18	葡萄皮红	2.5	GMP	GMP	碳酸饮料
19	胭脂虫红	0.6	GMP	GMP	碳酸饮料；以胭脂红酸计
20	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.6	GMP	GMP	碳酸饮料

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
21	杨梅红	0.1	GMP	GMP	碳酸饮料
22	叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	0.5	GMP	GMP	碳酸饮料；仅限使用叶绿素铜钠盐
23	诱惑红及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	碳酸饮料；以诱惑红计
24	N—[N—(3,3—二甲基丁基)]－L—α—天门冬氨－L－苯丙氨酸 1－甲酯（又名纽甜）	0.033	GMP	0.033	碳酸饮料
25	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.6	GMP	0.6	碳酸饮料
26	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.68	GMP	0.68	碳酸饮料
27	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	0.65	GMP	0.65	碳酸饮料；以环己基氨基磺酸计
28	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	—	GMP	碳酸饮料
29	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	—	按生产需要适量使用	碳酸饮料
30	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	GMP	0.3	碳酸饮料
31	索马甜	0.025	GMP	按生产需要适量使用	碳酸饮料
32	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（又名阿力甜）	0.1	GMP	0.1	碳酸饮料
33	甜菊糖苷	0.2	GMP	0.2	碳酸饮料；以甜菊醇当量计
34	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.3	GMP	0.6	碳酸饮料
35	异麦芽酮糖	按生产需要适量使用	—	GMP	碳酸饮料

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
36	苯甲酸及其钠盐	0.2	0.16	0.25	碳酸饮料；以苯甲酸计
37	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）	0.2	0.16	0.25	碳酸饮料；以对羟基苯甲酸计
38	二甲基二碳酸盐（又名维果灵）	0.25	0.25	0.25	碳酸饮料
39	液体二氧化碳（煤气化法）	按生产需要适量使用	—	—	碳酸饮料
40	二氧化碳	按生产需要适量使用	—	—	碳酸饮料
41	山梨酸及其钾盐	0.5	0.4	0.5	碳酸饮料；以山梨酸计
42	乙二胺四乙酸二钠	0.03	0.2	0.2	碳酸饮料
43	柠檬酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	—	GMP	碳酸饮料
44	维生素 E（dl—α—生育酚，d—α—生育酚，混合生育酚浓缩物）	0.2	—	—	其他型碳酸饮料
45	富马酸	0.3	—	—	碳酸饮料
46	β—环状糊精	0.5	—	—	碳酸饮料
47	L（+）—酒石酸，dl—酒石酸	5.0	—	—	碳酸饮料；以酒石酸计
48	双乙酰酒石酸单双甘油酯	5.0	—	—	碳酸饮料
49	皂树皮提取物	0.05	—	—	碳酸饮料
50	咖啡因	0.15	—	—	碳酸饮料
51	磷酸（湿法）	5.0	—	—	碳酸饮料；以 PO_4^{3-}计
52	聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙	0.5	—	—	碳酸饮料

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
	烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温80）				
53	刺云实胶	2.5	—	—	碳酸饮料
54	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	—	—	碳酸饮料
55	富马酸一钠	按生产需要适量使用	—	—	碳酸饮料
56	海藻酸丙二醇酯	0.3	—	—	碳酸饮料
57	聚甘油脂肪酸酯	10.0	—	—	碳酸饮料
58	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	—	—	碳酸饮料
59	可溶性大豆多糖	10.0	—	—	碳酸饮料
60	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	5.0	—	—	碳酸饮料；可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO_4^{3-}）计
61	辛，癸酸甘油酯	按生产需要适量使用	—	—	碳酸饮料
62	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	5.0	—	—	碳酸饮料

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
63	异构化乳糖液	1.5	—	—	碳酸饮料
64	皂荚糖胶	4.0	—	—	碳酸饮料
65	蔗糖脂肪酸酯	1.5	—	—	碳酸饮料

③茶类饮料

按照食品添加剂取三地最严谨、科学的原则，以实现湾区自由流通的原则。根据对 GB 2760、香港特别行政区第 132BD 章、香港特别行政区第 132U 章、香港特别行政区第 132H 章、澳门行政法规第 7/2019 号、澳门行政法规第 12/2018 号和澳门行政法规第 30/2017 号，对于防腐剂、抗氧化剂、着色剂、甜味剂等 4 种类型食品添加剂选取三地最严谨、科学的限值，除了该 4 种类型食品添加剂外，其他添加剂例如增稠剂和凝固剂等采用 GB 2760 的限量要求，对比情况详见表 21。

表 2121 茶类饮料食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
1	L(+)—酒石酸,dl—酒石酸	5.0	—	—	茶类饮料；以酒石酸计
2	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(又名阿力甜)	0.1	GMP	0.1	茶类饮料

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
3	N—[N—(3,3—二甲基丁基)]—L—α—天门冬氨—L—苯丙氨 酸 1—甲酯(又名纽甜)	0.05	GMP	0.05	仅限即饮产品及即饮产品的预混物可使用该甜味剂
4	β—阿朴—8'—胡萝卜素醛	0.010	GMP	GMP	以β—阿朴—8'—胡萝卜素醛计
5	β—胡萝卜素	2.0	GMP	GMP	茶类饮料
6	β—环状糊精	0.5	—	—	茶类饮料
7	苯甲酸及其钠盐	1.0	1.0	1.0	茶类饮料；以苯甲酸计
8	刺云实胶	2.5	—	—	茶类饮料
9	氮气	按生产需要适量使用	—	—	茶类饮料
10	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	—	—	茶类饮料
11	二甲基二碳酸盐（又名维果灵）	0.25	0.25	0.25	茶类饮料
12	番茄红	0.006	GMP	GMP	茶类饮料
13	番茄红素	0.015	GMP	GMP	茶类饮料；以纯番茄红素计
14	富马酸一钠	按生产需要适量使用	—	—	茶类饮料
15	海藻酸丙二醇酯	0.3	—	—	茶类饮料
16	琥珀酸单甘油酯	2.0	—	—	茶类饮料
17	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)，环己基氨基磺酸钙	0.65	GMP	0.2	茶类饮料；以环己基氨基磺酸计
18	姜黄	按生产需要适量使用	GMP	GMP	茶类饮料
19	焦糖色（亚硫酸铵法）	10.0	GMP	GMP	茶类饮料

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
20	聚甘油脂肪酸酯	10.0	—	—	茶类饮料
21	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	—	—	茶类饮料
22	聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	0.5	—	—	茶类饮料
23	可溶性大豆多糖	10.0	—	—	茶类饮料
24	亮蓝及其铝色淀	0.02	GMP	GMP	茶类饮料；以亮蓝计
25	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	5.0	—	—	茶类饮料；可单独或混合使用,最大 使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
26	柠檬黄及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	茶类饮料；以柠檬黄计
27	葡萄皮红	2.5	GMP	GMP	—
28	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	GMP	0.3	茶类饮料
29	双乙酰酒石酸单双甘油酯	5.0	—	—	茶类饮料
30	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	0.6	GMP	0.6	茶类饮料

粤港澳食品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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
31	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.68	GMP	0.68	茶类饮料
32	甜菊糖苷	0.2	GMP	0.2	茶类饮料；以甜菊醇当量计
33	辛,癸酸甘油酯	按生产需要适量使用	—	—	茶类饮料
34	亚麻籽胶(又名富兰克胶)	5.0	—	—	茶类饮料
35	胭脂虫红	0.6	GMP	GMP	茶类饮料；以胭脂红酸计
36	胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	0.6	GMP	GMP	茶类饮料
37	杨梅红	0.1	GMP	GMP	茶类饮料
38	叶黄素	0.05	GMP	GMP	茶类饮料
39	叶绿素铜钠盐	0.5	GMP	GMP	茶类饮料
40	乙二胺四乙酸二钠	0.03	0.035	0.035	茶类饮料
41	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.58	GMP	0.6	茶类饮料；以即饮状态计
42	异构化乳糖液	1.5	—	—	茶类饮料
43	诱惑红及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	以诱惑红计
44	皂荚糖胶	4.0	—	—	茶类饮料
45	蔗糖脂肪酸酯	1.5	—	—	茶类饮料

④果蔬汁类及其饮料

按照食品添加剂取三地最严谨、科学的原则，以实现湾区自由流通的原则。根据对 GB 2760、香港特别行政区第 132BD 章、香港特别行政区第 132U 章、香港特别行政区第 132H 章、澳门行政法规第 7/2019 号、澳门行政法规第 12/2018

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

号和澳门行政法规第 30/2017 号，对于防腐剂、抗氧化剂、着色剂、甜味剂等 4 种类型食品添加剂选取三地最严谨、科学的限值，除了该 4 种类型食品添加剂外，其他添加剂例如增稠剂和凝固剂等采用 GB 2760 的限量要求，对比情况详见表 22 和表 23。由于在 GB 2760 中表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单规定，果蔬汁（浆）浓缩果蔬汁（浆）则属于按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别，这两个类别使用添加剂时应符合表 A.1 规定，同时也不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。而澳门行政法规第 12—2018《食品中甜味剂使用标准列表》中规定果蔬汁、果蔬浆、咖啡、咖啡替代品、茶、草本茶和其他热谷类和谷粒饮料，不包括可可饮料等食品类别不得使用澳门行政法规第 12—2018《食品中甜味剂使用标准列表》中表一所指的食品类别外，允许在各类食品中按生产需要适量使用的甜味剂。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

表 2222 果蔬汁类及其饮料食品添加剂最大使用量（除防腐剂、抗氧化剂和甜味剂外的食品添加剂）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
1	β—阿朴—8'—胡萝卜素醛	0.010	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料；以β—阿朴—8'—胡萝卜素醛计
2	赤藓红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料；以赤藓红计
3	靛蓝及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料；以靛蓝计
4	番茄红	0.006	GMP	GMP	果蔬汁类及其饮料（果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）除外）
5	番茄红素	0.015	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料；以纯番茄红素计
6	β—胡萝卜素	2.0	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料
7	姜黄	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁类及其饮料（果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）除外）
8	焦糖色（加氨生产）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料
9	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料
10	焦糖色（亚硫酸铵法）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料
11	辣椒红	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料
12	亮蓝及其铝色淀	0.025	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料；以亮蓝计
13	萝卜红	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料
14	柠檬黄及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	饮料类；以柠檬黄计
15	葡萄皮红	2.5	GMP	GMP	饮料类
16	日落黄及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料；以日落黄计

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
17	桑椹红	1.5	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料
18	酸枣色	1.0	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料
19	天然苋菜红	0.25	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料
20	苋菜红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	果蔬汁(浆)类饮料；以苋菜红计
21	胭脂虫红	0.6	GMP	GMP	饮料类；以胭脂红酸计
22	胭脂红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料；以胭脂红计
23	胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	0.6	GMP	GMP	饮料类
24	杨梅红	0.1	GMP	GMP	饮料类
25	叶黄素	0.05	GMP	GMP	饮料类
26	叶绿素铜钠盐	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料
27	诱惑红及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	饮料类；以诱惑红计
28	栀子黄	0.3	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料
29	栀子蓝	0.5	GMP	GMP	果蔬汁类及其饮料
30	紫甘薯色素	0.1	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料
31	氨基乙酸(又名甘氨酸)	1.0	—	—	果蔬汁(浆)类饮料
32	刺云实胶	2.5	—	—	饮料类
33	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	—	—	饮料类
34	富马酸	0.6	—	—	果蔬汁(浆)类饮料
35	富马酸一钠	按生产需要适量使用	—	—	饮料类
36	果胶	3.0	—	—	果蔬汁（浆）

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
37	海藻酸丙二醇酯	0.3	—	—	饮料类（果蔬汁（浆）类饮料除外）
38	海藻酸丙二醇酯	3.0	—	—	果蔬汁(浆)类饮料
39	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	按生产需要适量使用	—	—	果蔬汁（浆）
40	琥珀酸单甘油酯	2.0	—	—	果蔬汁(浆)类饮料
41	β—环状糊精	0.5	—	—	果蔬汁(浆)类饮料
42	黄原胶（又名汉生胶）	按生产需要适量使用	—	—	果蔬汁（浆）
43	L(+)—酒石酸,dl—酒石酸	5.0	—	—	以酒石酸计；果蔬汁(浆)类饮料
44	聚甘油脂肪酸酯	10.0	—	—	饮料类
45	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	—	—	饮料类
46	聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	0.5	—	—	饮料类（果蔬汁（浆）类饮料除外）
47	聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯	0.75	—	—	果蔬汁（浆）类饮料

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
	（又名吐温 80）				
48	卡拉胶	按生产需要适量使用	—	—	果蔬汁（浆）
49	可溶性大豆多糖	10.0	—	—	饮料类
50	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	5.0	—	—	可单独或混合使用,最大 使用量以磷酸根(PO43—) 计；饮料类
51	柠檬酸及其钠盐、钾盐	按生产需要适量使用	—	—	浓缩果蔬汁（浆）
52	普鲁兰多糖	3.0	—	—	果蔬汁（浆）类饮料
53	氢化松香甘油酯	0.1	—	—	果蔬汁（浆）类饮料
54	山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘 20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘 40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘 60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 80）	3.0	—	—	果蔬汁（浆）类饮料
55	双乙酰酒石酸单双甘油酯	5.0	—	—	果蔬汁（浆）类饮料
56	辛,癸酸甘油酯	按生产需要适量使用	—	—	饮料类
57	亚麻籽胶(又名富兰克胶)	5.0	—	—	饮料类

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
58	异构化乳糖液	1.5	—	—	饮料类
59	皂荚糖胶	4.0	—	—	饮料类
60	蔗糖脂肪酸酯	1.5	—	—	饮料类
61	皂树皮提取物	0.05	—	—	按皂素计；果蔬汁（浆）类饮料
62	三赞胶	1.4	—	—	果蔬汁（浆）类饮料
63	罗望子多糖胶	3.0	—	—	以即饮状态计；果蔬汁（浆）类饮料

表 2323 果蔬汁类及其饮料食品添加剂最大使用量（防腐剂、抗氧化剂和甜味剂等 3 种食品添加剂）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)						备注
		内地	适用范围	香港	适用范围	澳门	适用范围	
1	苯甲酸及其钠盐	—	—	0.8	果汁、浓缩果蔬汁、果汁饮料、浓缩果汁饮料、果浆饮料	1.0	果汁、浓缩果汁、果浆、浓缩果浆、水果饮料	以苯甲酸计
		1.0	果蔬汁(浆)类饮料	0.16	蔬菜汁、蔬菜汁饮料	—	—	以苯甲酸计
		1.0	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	果醋	0.6	浓缩蔬菜浆	以苯甲酸计
2	对羟基苯甲酸甲酯及其钠盐、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐	0.25	果蔬汁(浆)类饮料	0.8	果汁、浓缩果汁、浓缩蔬菜汁、果汁饮料、果浆饮料	—	—	以对羟基苯甲酸计

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)						备注
		内地	适用范围	香港	适用范围	澳门	适用范围	
		—	—	0.16	蔬菜汁、蔬菜汁饮料	—	—	以对羟基苯甲酸计
3	二甲基二碳酸盐（又名维果灵）	0.25	—	—	—	—	—	—
4	二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠	0.05	果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆）类饮料	0.05	果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆）类饮料	0.05	果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆）类饮料	最大使用量以二氧化硫残留量计
		—	—	0.1	果醋	—	—	最大使用量以二氧化硫残留量计
5	二氧化碳	按生产需要适量使用	饮料类	—	—	—	—	—
6	抗坏血酸(又名维生素C)	按生产需要适量使用	浓缩果蔬汁（浆）	—	—	—	—	—
7	抗坏血酸钙	按生产需要适量使用	浓缩果蔬汁（浆）	—	—	—	—	—
8	抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	浓缩果蔬汁（浆）	—	—	—	—	—
9	山梨酸及其钾盐	—	—	1.0	果汁、浓缩果汁、果汁饮料、果浆饮料	1.0	果汁、浓缩果汁、果浆	以山梨酸计
		2.0	浓缩果蔬汁（浆）	0.4	蔬菜汁、蔬菜汁饮料、	0.5	蔬菜汁、蔬菜浆、	以山梨酸计

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)						备注
		内地	适用范围	香港	适用范围	澳门	适用范围	
			（仅限食品工业用）		水果饮料		水果饮料	
		—	—	2.0	浓缩蔬菜汁	2.0	浓缩蔬菜汁	—
10	维生素 E(dl—α—生育酚,d—α—生育酚，混合生育酚浓缩物)	0.2	果蔬汁（浆）类饮料	—	—	—	—	—
11	乙二胺四乙酸二钠	0.03	饮料类	0.2	—	0.03	—	—
12	D—异抗坏血酸及其钠盐	按生产需要适量使用	浓缩果蔬汁（浆）	—	—	—	—	—
13	抗坏血酸（维生素 C）	1.5	果蔬汁（浆）	—	—	—	—	—
14	N—[N—(3,3—二甲基丁基)]—L—α—天门冬氨—L—苯丙氨 酸 1—甲酯(又名纽甜)	0.033	果蔬汁(浆)类饮料	GMP	—	0.065	果蔬浆、浓缩果蔬浆	—
		—	—	—	—	0.033	果蔬汁饮料、复合果蔬汁饮料、水果饮料	—
15	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)，环己基氨基磺酸钙	0.65	饮料类	GMP	—	0.08	果蔬浆、浓缩果蔬浆	以环己基氨基磺酸计
16	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	饮料类	GMP	—	0.25	果蔬汁	—
		—	—	—	—	0.3	果蔬浆、水基调味饮料	—

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)						备注
		内地	适用范围	香港	适用范围	澳门	适用范围	
17	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(又名阿力甜)	0.1	饮料类	GMP	—	0.1	果蔬汁（浆）类饮料	—
18	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	0.6	果蔬汁（浆）类饮料	GMP	—	0.6	果蔬浆、水基调味饮料	—
19	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.68	饮料类	GMP	—	0.68	果蔬汁（浆）类饮料	—
20	甜菊糖苷	0.2	饮料类	GMP	—	0.2	果蔬汁（浆）类饮料	以甜菊醇当量计
21	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.3	饮料类	GMP	—	0.3	果蔬汁	—
		—	—	—	—	0.35	果蔬浆	—
		—	—	—	—	0.6	果蔬汁饮料、复合果蔬汁饮料、水果饮料	—

⑤蛋白饮料

按照食品添加剂取三地最严谨、科学的原则，以实现湾区自由流通的原则。根据对 GB 2760、香港特别行政区第 132BD 章、香港特别行政区第 132U 章、香港特别行政区第 132H 章、澳门行政法规第 7/2019 号、澳门行政法规第 12/2018 号和澳门行政法规第 30/2017 号，对于防腐剂、抗氧化剂、着色剂、甜味剂等 4 种类型食品添加剂选取三地最严谨、科

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

学的限值，除了该 4 种类型食品添加剂外，其他添加剂例如增稠剂和凝固剂等采用 GB 2760 的限量要求，对比情况详见表 24。

表 2424 蛋白饮料食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量（g/kg）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
1	L（+）-酒石酸，dl-酒石酸	5.0	—	—	植物蛋白饮料、复合蛋白饮料
2	β-环状糊精	0.5	—	—	植物蛋白饮料、复合蛋白饮料、其他蛋白饮料
3	氨基乙酸（又名甘氨酸）	1.0	—	—	植物蛋白饮料
4	刺云实胶	2.5	—	—	蛋白饮料
5	海藻酸丙二醇酯	4.0	—	—	含乳饮料
		5.0			植物蛋白饮料
		0.3			蛋白饮料（除含乳饮料、植物蛋白饮料外）
6	琥珀酸单甘油酯	5.0	—	—	含乳饮料
		2.0			蛋白饮料（除含乳饮料外）
7	甲壳素（又名几丁质）	2.5	—	—	乳酸菌饮料
8	聚甘油脂肪酸酯	10.0	—	—	蛋白饮料
9	聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	2.0	—	—	含乳饮料、植物蛋白饮料
		0.5			蛋白饮料（除含乳饮料、植物蛋白饮料外）
10	决明胶	2.5	—	—	乳酸菌饮料
11	可溶性大豆多糖	10.0	—	—	蛋白饮料

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

12	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	5.0	—	—	蛋白饮料
13	三赞胶	1.3	—	—	植物蛋白饮料
14	山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘 20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘 40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘 60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 80）	6.0	—	—	植物蛋白饮料
15	山梨酸及其钾盐	1.0	—	—	乳酸菌饮料
		0.5			蛋白饮料（除乳酸菌饮料外）
16	双乙酰酒石酸单双甘油酯	5.0	—	—	蛋白饮料
17	田菁胶	1.0	—	—	植物蛋白饮料
18	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	5.0	—	—	蛋白饮料
19	乙二胺四乙酸二钠	0.03	—	—	蛋白饮料
20	异构化乳糖液	1.5	—	—	蛋白饮料
21	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	2.0	—	—	蛋白饮料
22	皂荚糖胶	4.0	—	—	蛋白饮料
23	皂树皮提取物	0.05	—	—	蛋白饮料
24	蔗糖脂肪酸酯	1.5	—	—	蛋白饮料
25	氮气	按生产需要适量使用	—	—	蛋白饮料
26	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	—	—	蛋白饮料
27	富马酸一钠	按生产需要适量使用	—	—	蛋白饮料
28	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	—	—	蛋白饮料

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

29	可得然胶	按生产需要适量使用	—	—	植物蛋白饮料
30	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	—	—	蛋白饮料
31	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	—	—	蛋白饮料
32	辛，癸酸甘油酯	按生产需要适量使用	—	—	蛋白饮料

⑥固体饮料

按照食品添加剂取三地最严谨、科学的原则，以实现湾区自由流通的原则。根据对 GB 2760、香港特别行政区第 132BD 章、香港特别行政区第 132U 章、香港特别行政区第 132H 章、澳门行政法规第 7/2019 号、澳门行政法规第 12/2018 号和澳门行政法规第 30/2017 号，对于防腐剂、抗氧化剂、着色剂、甜味剂等 4 种类型食品添加剂选取三地最严谨、科学的限值，除了该 4 种类型食品添加剂外，其他添加剂例如增稠剂和凝固剂等采用 GB 2760 的限量要求，对比情况详见表 25。

表 2525 固体饮料食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/（g/kg）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
1	L（+）-酒石酸，*dl*-酒石酸	5.0	—	—	植物蛋白饮料、复合蛋白饮料、茶类饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料、果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料、特殊用途饮料、碳酸饮料；以酒石酸计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
2	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（又名阿力甜）	0.1	GMP	GMP	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量

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）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
3	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]—L-α-天门冬氨—L—苯丙氨酸1—甲酯(又名纽甜)	0.02	GMP	0.033	含乳饮料、植物饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.033		0.033	植物蛋白饮料、复合蛋白饮料、果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料、特殊用途饮料、碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.05		0.05	茶类饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
4	β—阿朴—8’—胡萝卜素醛	0.01	GMP	GMP	饮料类；以β—阿朴—8’—胡萝卜素醛计，固体饮料按冲调倍数增加使用量
5	β-胡萝卜素	2.0	GMP	GMP	蛋白饮料、咖啡（类）饮料、果蔬汁（浆）类饮料、茶类饮料、风味饮料、特殊用途饮料、碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		1.0			植物饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
6	β-环状糊精	0.5	—	—	植物蛋白饮料、复合蛋白饮料、其他蛋白饮料、茶类饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料、果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料、特殊用途饮料、碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
7	氨基乙酸(又名甘氨酸)	1.0	—	—	植物蛋白饮料、果蔬汁（浆）类饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
8	苯甲酸及其钠盐	1.0	1.0	1.0	茶类饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料；以苯甲酸计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.25	0.8	0.25	蛋白饮料、果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料；以苯甲酸计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.2	0.8	0.25	特殊用途饮料、碳酸饮料；以苯甲酸计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
9	茶黄素	0.8	GMP	GMP	固体饮料
10	赤藓红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、碳酸饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；以赤藓红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
11	刺云实胶	2.5	—	—	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
12	靛蓝及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、碳酸饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；以靛蓝计，固体饮料按稀释倍数增加使用量

粤港澳大湾区标准促进会编制说明

序号	项目名称	最大使用量/（g/kg）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
13	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）	0.25	0.8	0.5	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；以对羟基苯甲酸计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.2	0.8	0.5	碳酸饮料；以对羟基苯甲酸计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
14	二甲基二碳酸盐(又名维果灵）	0.25	0.25	00.25	果蔬汁（浆）类饮料、茶类饮料、风味饮料、特殊用途饮料、碳酸饮料、其他固体饮料（麦芽汁发酵的非酒精饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
15	二氧化硅	15	—	—	固体饮料
16	二氧化硫,焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠	0.05	—	—	果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆）类饮料；最大使用量以二氧化硫残留量计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
17	番茄红	0.006	GMP	GMP	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
18	番茄红素	0.015	GMP	GMP	饮料类；以纯番茄红素计；固体饮料按稀释倍数增加使用量
19	富马酸	0.6	—	—	果蔬汁（浆）类饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.3			碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
20	果胶	3.0	—	—	果蔬汁（浆）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
21	海藻酸丙二醇酯	4.0	—	—	含乳饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		5.0			植物蛋白饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		3.0			咖啡（类）饮料、果蔬汁（浆）类饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.3			饮料类（含乳饮料、植物蛋白饮料、咖啡（类）饮料除外）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
22	黑豆红	0.8	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
23	黑加仑红	0.3	GMP	GMP	碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
24	红花黄	0.2	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、碳酸饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量

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）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
25	琥珀酸单甘油酯	20.0	—	—	固体饮料；按稀释 10 倍计算
26	花生衣红	0.1	GMP	GMP	碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
27	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	0.65	GMP	0.65	饮料类；以环己基氨基磺酸计；固体饮料按稀释倍数增加使用量
28	己二酸	0.01	—	—	固体饮料
29	甲壳素（又名几丁质）	2.5	—	—	乳酸菌饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
30	姜黄素	0.01	GMP	GMP	碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
31	焦糖色（加氨生产）	2.0	GMP	GMP	含乳饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		按生产需要适量使用			果蔬汁（浆）类饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		5.0			风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
32	金樱子棕	1.0	GMP	GMP	碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
33	菊花黄浸膏	0.3	—	—	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
34	聚甘油脂肪酸酯	10.0	—	—	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
35	聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	2.0	—	—	含乳饮料、植物蛋白饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.75			果蔬汁（浆）类饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
36	决明胶	2.5	—	—	乳酸菌饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
37	咖啡因	0.15	—	—	可乐型碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
38	可可壳色	0.25	GMP	GMP	植物蛋白饮料、碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
39	可溶性大豆多糖	10.0	—	—	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
40	蓝锭果红	1.0	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量

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）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
41	亮蓝及其铝色淀	0.2	GMP	GMP	固体饮料
42	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	5.0	—	—	饮料类；可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO43-）计；固体饮料按稀释倍数增加使用量
43	磷酸化二淀粉磷酸酯	0.5	—	—	固体饮料
44	罗望子多糖胶	3.0	—	—	果蔬汁（浆）类饮料；以即饮状态计，相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
45	落葵红	0.13	GMP	GMP	碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
46	柠檬黄及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	饮料类；以柠檬黄计；固体饮料按稀释倍数增加使用量
47	葡萄皮红	2.5	GMP	GMP	饮料类；固体饮料按照稀释倍数增加使用量
48	普鲁兰多糖	3.0	—	—	果蔬汁（浆）类饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
		50.0			蛋白固体饮料
49	氢化松香甘油酯	0.1	—	—	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
50	日落黄及其铝色淀	0.6	GMP	GMP	固体饮料；以日落黄计
51	乳酸钙	21.6	—	—	固体饮料
52	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	GMP	GMP	饮料类；固体饮料按冲调倍数增加使用量
53	三赞胶	1.3	—	—	植物蛋白饮料；相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
		1.4			果蔬汁（浆）类饮料；相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
54	桑椹红	1.5	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料；固体饮料按照稀释倍数增加使用量
55	山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘 20），	10.0	—	—	速溶咖啡

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）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
	山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘 40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘 60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 80）	3.0			固体饮料（速溶咖啡外）
56	山梨酸及其钾盐	0.5	2.0	0.5	茶类饮料、植物饮料、咖啡（类）饮料、风味饮料、特殊用途饮料、碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
57	双乙酰酒石酸单双甘油酯	5.0	—	—	蛋白饮料、茶类饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料、果蔬汁（浆）、风味饮料、特殊用途饮料、碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
58	酸枣色	1.0	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料；固体饮料按照稀释备注增加使用量
59	索马甜	0.025	GMP	GMP	饮料类（果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、茶类饮料、速溶咖啡除外）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
60	碳酸镁	10.0	—	—	固体饮料
61	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）c	0.6	GMP	0.6	蛋白饮料、茶类饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料、果蔬固体饮料（果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料、特殊用途饮料、碳酸饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
62	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.68	GMP	0.68	饮料列：固体饮料按稀释倍数增加使用量
63	天然苋菜红	0.25	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、碳酸饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
64	田菁胶	1.0	—	—	植物蛋白饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
65	甜菊糖苷	0.2	—	GMP	以甜菊醇当量计；饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
66	苋菜红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	固体饮料；使用量以苋菜红计；为按冲调倍数稀释后液体中的量
67	橡子壳棕	1.0	GMP	GMP	可乐型碳酸饮料；固体饮料按照稀释倍数增加使用量
68	新红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、碳酸饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；以新红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量

粤港澳大湾区标准促进会 标准编制说明

序号	项目名称	最大使用量/（g/kg）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
69	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	5.0	—	—	饮料类；固体饮料按冲调倍数增加使用量
70	胭脂虫红	0.6	GMP	GMP	以胭脂红酸计；饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
71	胭脂红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	含乳饮料、果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料、碳酸饮料；以胭脂红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.025			植物蛋白饮料；以胭脂红计，固体饮料按稀释倍数增加使用量
72	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.6	GMP	GMP	饮料类；固体饮料按冲调倍数增加使用量
73	杨梅红	0.1	GMP	GMP	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
74	叶黄素	0.05	GMP	GMP	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
75	叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	0.5	GMP	GMP	仅限使用叶绿素铜钠盐；果蔬汁（浆）类饮料除外；固体饮料按稀释倍数增加使用量，
76	乙二胺四乙酸二钠	0.03	—	—	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
77	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.58	GMP	0.6	茶类饮料；以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
		0.3			饮料类（茶类饮料除外）；固体饮料按冲调倍数增加使用量
78	异构化乳糖液	1.5	—	—	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
79	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	2.0	—	—	蛋白饮料、茶类饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料、风味饮料、特殊用途饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
80	诱惑红及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	以诱惑红计，饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
81	藻蓝（淡、海水）	0.8	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
82	皂荚糖胶	4.0	—	—	饮料类；固体饮料按冲调倍数增加使用量
83	皂树皮提取物	0.05	—	—	蛋白饮料、果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料、特殊用途饮料、碳酸饮料；按皂素计，固体饮料按稀释倍数增加使用量。
84	蔗糖脂肪酸酯	1.5	—	—	饮料类；固体饮料按冲调倍数增加使用量
85	栀子黄	1.5	GMP	GMP	固体饮料

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）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
86	栀子蓝	0.5	GMP	GMP	固体饮料
87	紫草红	0.1	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
88	紫甘薯色素	0.1	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
89	紫胶红（又名虫胶红）	0.5	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、碳酸饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
90	D-异抗坏血酸及其钠盐	按生产需要适量使用	—	—	浓缩果蔬汁（浆）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
91	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	—	—	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
92	二氧化钛	按生产需要适量使用	GMP	GMP	固体饮料
93	富马酸一钠	按生产需要适量使用	—	—	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
94	硅酸钙	按生产需要适量使用	—	—	固体饮料
95	海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	按生产需要适量使用	—	—	果蔬汁（浆）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
96	红米红	按生产需要适量使用	GMP	GMP	含乳饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
97	红曲黄色素	按生产需要适量使用	GMP	GMP	固体饮料
98	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	GMP	GMP	固体饮料
99	黄原胶（又名汉生胶）	按生产需要适量使用	—	—	果蔬汁（浆）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
100	姜黄	按生产需要适量使用	GMP	GMP	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
101	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	含乳饮料、果蔬汁（浆）类饮料、果味饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
102	焦糖色（亚硫酸铵法）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	固体饮料
103	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	—	GMP	饮料类（果蔬汁（）（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、茶类饮料、速溶咖啡除外）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
104	卡拉胶	按生产需要适量使用	—	—	果蔬汁（浆）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
105	抗坏血酸(又名维生素C)	按生产需要适量使用	—	—	浓缩果蔬汁（浆）；固体饮料按稀释倍数增加使用量

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）			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
106	可得然胶	按生产需要适量使用	—	—	固体饮料按稀释倍数增加使用量
107	辣椒红	按生产需要适量使用	GMP	GMP	蛋白饮料、果蔬汁（浆）类饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
108	萝卜红	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
109	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	—	GMP	饮料类（果蔬汁（）（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、茶类饮料、速溶咖啡除外）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
110	玫瑰茄红	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
111	密蒙黄	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料；固体饮料按稀释倍数增加使用量
112	柠檬酸及其钠盐、钾盐	按生产需要适量使用	GMP	GMP	浓缩果蔬汁（浆）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
113	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	—	GMP	饮料类（果蔬汁（）（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、茶类饮料、速溶咖啡除外）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
114	辛，癸酸甘油酯	按生产需要适量使用	—	—	饮料类；固体饮料按稀释倍数增加使用量
115	异麦芽酮糖	按生产需要适量使用	—	GMP	饮料类（果蔬汁（）（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、茶类饮料、速溶咖啡除外）；固体饮料按稀释倍数增加使用量
116	越橘红	按生产需要适量使用	GMP	GMP	果蔬汁（浆）类饮料、风味饮料（仅限果味饮料）；固体饮料按稀释倍数增加使用量

⑦其他饮料

按照食品添加剂取三地最严谨、科学的原则，以实现湾区自由流通的原则。根据对 GB 2760、香港特别行政区第 132BD 章、香港特别行政区第 132U 章、香港特别行政区第 132H 章、澳门行政法规第 7/2019 号、澳门行政法规第 12/2018 号和澳门行政法规第 30/2017 号，对于防腐剂、抗氧化剂、着色剂、甜味剂等 4 种类型食品添加剂选取三地最严谨、科学的限值，除了该 4 种类型食品添加剂外，其他添加剂例如

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

增稠剂和凝固剂等采用 GB 2760 的限量要求，对比情况详见表 26 和表 27。

表 2626 其他饮料食品添加剂最大使用量（除防腐剂、抗氧化剂和甜味剂外的食品添加剂）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
1	β—阿朴—8'—胡萝卜素醛	0.010	GMP	GMP	以β—阿朴—8'—胡萝卜素醛计
2	β—胡萝卜素	2.0	GMP	GMP	咖啡（类）饮料、特殊用途饮料、风味饮料
		1.0	GMP	GMP	植物饮料
3	赤藓红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）；以赤藓红计
4	靛蓝及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）；以靛蓝计
5	番茄红	0.006	GMP	GMP	—
6	番茄红素	0.015	GMP	GMP	以纯番茄红素计
7	姜黄	按生产需要适量使用	GMP	GMP	—
8	焦糖色（加氨生产）	5.0	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）
9	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）
10	焦糖色（亚硫酸铵法）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）
		0.1	GMP	GMP	咖啡（类）饮料、植物饮料
11	亮蓝及其铝色淀	0.02	GMP	GMP	饮料类（果蔬汁（浆）类饮料除外）；以亮蓝计
		0.025	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）；以亮蓝计

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
12	萝卜红	按生产需要适量使用	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）
13	柠檬黄及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	以柠檬黄计
14	葡萄皮红	2.5	GMP	GMP	—
15	日落黄及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	特殊用途饮料、风味饮料；以日落黄计
16	桑椹红	1.5	GMP	GMP	风味饮料
17	酸枣色	1.0	GMP	GMP	风味饮料
18	天然苋菜红	0.25	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）
19	苋菜红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）；以苋菜红计
20	胭脂虫红	0.6	GMP	GMP	饮料类；以胭脂红酸计
21	胭脂红及其铝色淀	0.05	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）；以胭脂红计
22	胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	0.6	GMP	GMP	—
23	杨梅红	0.1	GMP	GMP	—
24	叶黄素	0.05	GMP	GMP	—
25	叶绿素铜钠盐	0.5	GMP	GMP	饮料类（果蔬汁（浆）类饮料除外）
26	诱惑红及其铝色淀	0.1	GMP	GMP	以诱惑红计
27	栀子黄	0.3	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）
28	栀子蓝	0.2	GMP	GMP	风味饮料（仅限果味饮料）
29	L(+)—酒石酸,dl—酒石酸	5.0	GMP	GMP	咖啡（类）饮料、植物（类）饮料、特殊用途饮料、风味饮料；以酒石酸计
30	β—环状糊精	0.5	GMP	GMP	咖啡（类）饮料、植物（类）饮料、特殊用途饮料、风味饮料

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
31	刺云实胶	2.5	—	—	—
32	氮气	按生产需要适量使用	—	—	咖啡（类）饮料、植物（类）饮料
33	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	—	—	—
34	富马酸一钠	按生产需要适量使用	—	—	—
35	海藻酸丙二醇酯	0.3	—	—	饮料类（果蔬汁（浆）类饮料除外）
		3.0	—	—	咖啡（类）饮料
36	琥珀酸单甘油酯	2.0	—	—	咖啡（类）饮料、植物（类）饮料
37	聚甘油脂肪酸酯	10.0	—	—	—
38	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	—	—	—
39	聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	0.5	—	—	—
40	可溶性大豆多糖	10.0	—	—	—
41	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，	5.0	—	—	可单独或混合使用,最大 使用量以磷酸根(PO43—) 计

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)			适用范围及备注
		内地	香港	澳门	
	磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙				
42	氢化松香甘油酯	0.1	—	—	风味饮料（仅限果味饮料）
43	山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘 20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘 40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘 60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 80）	0.5	—	—	风味饮料（仅限果味饮料）
44	双乙酰酒石酸单双甘油酯	5.0	—	—	咖啡（类）饮料、植物（类）饮料、特殊用途饮料、风味饮料
45	辛,癸酸甘油酯	按生产需要适量使用	—	—	—
46	亚麻籽胶(又名富兰克胶)	5.0	—	—	—
47	异构化乳糖液	1.5	—	—	—
48	硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	2.0	—	—	咖啡（类）饮料、植物（类）饮料、特殊用途饮料、风味饮料
49	皂荚糖胶	4.0	—	—	—
50	皂树皮提取物	0.05	—	—	特殊用途饮料、风味饮料；按皂素计
51	蔗糖脂肪酸酯	1.5	—	—	—

表 2727 其他饮料食品添加剂最大使用量（防腐剂、抗氧化剂和甜味剂等 3 种类型食品添加剂）

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)						备注
		内地	适用范围	香港	适用范围	澳门	适用范围	
1	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(又名阿力甜)	0.1	饮料类	GMP	—	0.1	其他饮料	—
2	N—[N—(3,3—二甲基丁基)]—L—α—天门冬氨—L—苯丙氨 酸1—甲酯(又名纽甜)	0.05	咖啡（类）饮料	GMP	—	0.05	咖啡类饮料	—
		0.05	植物（类）饮料（植物饮料除外）	GMP	—	0.033	水基调味饮料	—
		0.02	植物饮料	GMP	—	—	—	—
		0.033	特殊用途饮料、风味饮料	GMP	—	—	—	—
3	苯甲酸及其钠盐	1.0	咖啡（类）饮料、植物（类）饮料、风味饮料	1.0	咖啡（类）饮料	1.0	植物类饮料、特殊用途饮料、风味饮料、咖啡类饮料	以苯甲酸计
		0.2	特殊用途饮料	0.16	特殊用途饮料、风味饮料、植物饮料	—	—	以苯甲酸计
4	对羟基苯甲酸甲酯及其钠盐、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐	0.25	风味饮料（仅限果味饮料）	0.16	特殊用途饮料、风味饮料、植物饮料	0.5	特殊用途饮料、风味饮料、植物饮料	以对羟基苯甲酸计
5	二甲基二碳酸盐（又名维果灵）	0.25	特殊用途饮料、风味饮料、其他类饮料（仅限麦芽汁发酵的非酒精饮料）	0.25	风味饮料、特殊用途饮料、植物饮料、咖啡类饮料	0.25	风味饮料、特殊用途饮料、植物饮料、咖啡类饮料	—
6	二氧化碳	按生产需要适量使	饮料类	GMP	—	GMP	—	—

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)						备注
		内地	适用范围	香港	适用范围	澳门	适用范围	
		用						
7	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)，环己基氨基磺酸钙	0.65	饮料类	GMP	—	0.2	咖啡类饮料	以环己基氨基磺酸计
8	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	—	—	—	GMP	其他饮料（咖啡类饮料、植物饮料（可可饮料除外）除外）	—
9	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	0.25	饮料类	GMP	—	0.3	水基调味饮料、咖啡类饮料	—
10	山梨酸及其钾盐	0.5	饮料类（浓缩果蔬汁（浆）（仅限食品工业用）除外）	0.4	风味饮料、特殊用途饮料、植物饮料	0.5	风味饮料、特殊用途饮料、植物饮料、咖啡类饮料	以山梨酸计
11	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	饮料类	—	—	GMP	其他饮料（咖啡类饮料、植物饮料（可可饮料除外）除外）	—
12	索马甜	0.025	饮料类	GMP	—	GMP	其他饮料（咖啡类饮料、植物饮料（可可饮料除外）除外）	—
13	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	0.6	咖啡（类）饮料、植物（类）饮料、特殊用途饮料、风	GMP	—	0.6	咖啡类饮料、其他饮料	—

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)						备注
		内地	适用范围	香港	适用范围	澳门	适用范围	
			味饮料					
14	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	0.68	饮料类	GMP	—	0.68	其他饮料	—
15	以甜菊醇当量计	以甜菊醇当量计	饮料类	GMP	—	0.2	其他饮料	—
16	维生素 E(dl—α—生育酚,d—α—生育酚, 混合生育酚浓缩物)	0.2	咖啡（类）饮料、植物（类）饮料、特殊用途饮料、风味饮料	—	—	—	—	—
17	乙二胺四乙酸二钠	0.03	饮料类	0.2	风味饮料、特殊用途饮料、植物饮料	0.2	风味饮料、特殊用途饮料、植物饮料	—
18	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	0.3	饮料类	GMP		0.6	其他饮料	—

（5）农药残留

①果蔬汁类及其饮料

依据 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留 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》规定，选用最严格的农药残留指标作为 限量值，根据对比情况，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》中并未对饮料进行规定，GB 2763 中仅针对水果汁和蔬菜汁有农药

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

残留限量规定，因此仅果蔬汁类及其饮料中水果汁和蔬菜汁采用 GB 2762 标准的限量作为本标准文本的限量要求。详见表 28。

表 2828 果蔬汁类及其饮料农药残留限量

序号	项目名称	最大残留限量/（mg/kg）			适用范围
		内地	香港	澳门	
1	胺苯磺隆	0.02	—	—	蔬菜汁、水果汁
2	巴毒磷	0.05*	—	—	蔬菜汁、水果汁
3	丙酯杀螨醇	0.02*	—	—	蔬菜汁、水果汁
4	草枯醚	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
5	草芽畏	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
6	敌草腈	0.07*	—	—	葡萄汁
7	毒虫畏	0.01	—	—	蔬菜汁、水果汁
8	毒菌酚	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
9	二溴磷	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
10	氟除草醚	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
11	格螨酯	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
12	庚烯磷	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
13	环螨酯	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
14	甲磺隆	0.02	—	—	蔬菜汁、水果汁
15	甲氧滴滴涕	0.01	—	—	蔬菜汁、水果汁
16	乐杀螨	0.05*	—	—	蔬菜汁、水果汁
17	邻苯基苯酚	0.5	—	—	橙汁

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	最大残留限量/（mg/kg）			适用范围
		内地	香港	澳门	
18	硫丹	0.05	—	—	蔬菜汁、水果汁
19	氯苯甲醚	0.05	—	—	蔬菜汁、水果汁
20	氯磺隆	0.02	—	—	蔬菜汁、水果汁
21	氯酞酸	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
22	氯酞酸甲酯	0.01	—	—	蔬菜汁、水果汁
23	马拉硫磷	0.01	—	—	番茄汁
24	茅草枯	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
25	灭草环	0.05*	—	—	蔬菜汁、水果汁
26	灭螨醌	0.01	—	—	蔬菜汁、水果汁
27	噻虫胺	0.2	—	—	葡萄汁
28	三氟硝草醚	0.05*	—	—	蔬菜汁、水果汁
29	三氯杀螨醇	0.01	—	—	蔬菜汁、水果汁
30	杀虫畏	0.01	—	—	蔬菜汁、水果汁
31	杀扑磷	0.05	—	—	蔬菜汁、水果汁
32	速灭磷	0.05	—	—	蔬菜汁、水果汁
33	特乐酚	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
34	戊硝酚	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
35	烯虫炔酯	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
36	烯虫乙酯	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
37	消螨酚	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
38	溴甲烷	0.02*	—	—	蔬菜汁、水果汁
39	乙酯杀螨醇	0.05	—	—	蔬菜汁、水果汁

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	最大残留限量/（mg/kg）			适用范围
		内地	香港	澳门	
40	抑草蓬	0.05*	—	—	蔬菜汁、水果汁
41	茚草酮	0.01*	—	—	蔬菜汁、水果汁
42	增效醚	0.3	—	—	番茄汁
		0.05			橙汁
43	阿维菌素	0.05	—	—	葡萄汁
* 表示在 GB 2763 中限量为临时限量。					

3.质量指标

质量指标根据内地 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 19298《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 8538《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》等进行编制。港澳未对质量指标进行限量。

表 29 饮料质量指标

项目名称	指标	来源	检验方法	适用范围
锂/（mg/L） ≥	0.20	GB 8537	GB 8538	仅限饮用天然矿泉水
锶/（mg/L） ≥	0.20（含量在0.20 mg/L~0.40 mg/L时，水源水水温应在25 ℃以上）			
锌/（mg/L） ≥	0.20			
偏硅酸/（mg/L） ≥	25.0（含量在25.0 mg/L~30.0 mg/L时，水源水水温应在25 ℃以上）			
硒/（mg/L） ≥	0.01			
游离二氧化碳/（mg/L） ≥	250			
溶解性总固体/（mg/L） ≥	1000			
耗氧量（以O_2计） ≤	2.0	GB 8537 GB 19298	GB 8538 GB/T 5750	包装饮用水
脲酶试验[a]	阴性	GB 7101	植物蛋白饮料按GB/T 5009.183检验	—
[a] 仅适用于添加了大豆或大豆蛋白的制品的饮料。				

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

4.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

应用原则和带入原则在 T/GBAS2100—2021《质量安全要求通则》中作统一规定，本标准中不再赘述。

（1）应用原则

无论是否制定污染物、真菌毒素及微生物限量，食品生产和加工者均应采取控制措施，使食品中污染物、真菌毒素及微生物的含量达到最低水平。

本文件列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物、

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

真菌毒素及农药残留，制定限量的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食品。

食品中污染物、真菌毒素限量以可食用部分计算，有特别规定的除外。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

对于食品添加剂，在达到预期效果的前提下应尽可能降低其在食品中的使用量。

（2）带入原则

在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中:

a)根据有关法规文件和标准，食品配料中允许使用该食品添加剂;

b)食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量;

c)应在正常生产工艺条件下使用这些配料，并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平;

d)由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

当某食品配料作为特定终产品的原料时，批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中，同时该添

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

（六）重大意见分歧处理情况

标准研制过程中未出现重大分歧意见。

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

本标准食品的污染物、微生物污染、真菌毒素、食品添加剂、农药残留等安全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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 8537《食品安全国家标准 饮用

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

天然矿泉水》、GB 19298—2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、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

本标准的食品各项指标均满足或严于香港、澳门现有的有关法律法规的要求，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）、《2018年食物掺杂(金属杂质含量)（修订）规例》（香港特别行政区2018年第113号法律公告）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内染色料规例》(第132H章)、《食物内甜味剂规例》（第132U章)、《食物内防腐剂规例》（第132BD章）、《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）等规例；澳门特别行政区包括《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）、《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）等法规，为同时满足内地、港澳三地粮食加工品安全基础要求，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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

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

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	表 1	香港食物安全中心	天然矿泉水的 汞(以总汞表示) 含量上限应为 0.001 毫克/千克	采纳		已按建议修改
2	表 1		根据香港法例第 132V 章，瓶装或包装饮用水(天然矿泉水除外)的硒含量上限为 0.04 毫克/千克	采纳		已按建议修改
3	表 2		大肠菌群限值建议修改为“饮用天然矿泉水 n=5，c=0，m=在 250mL 样本中没有检出 包装饮用水（除饮用天然矿泉水外）n=5，c=0，m=在 100mL 样本中没有检出”	不采纳	因斯坦法典中仅对大肠杆菌作出限量要求，而国标 GB 19298 和 GB 8537 是对大肠菌群作出限量要求，因此采用国标对其进行判定	
4	表 12		铅：0.05mg/kg 适用范围应为“纯粹以浆果和其他小型水果制成的果汁（适用于非浓缩果汁或已重新调配至原果汁浓度的产品(可实时饮用者)；亦适用于可实时饮用的果蜜饮	采纳		已按建议修改

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
			品。）”			
5	表 12		锡的符号应为“Sn”	采纳		已按建议修改
6	表 25		根据香港规例第 132BD 章，山梨酸及其钾盐的最大使用量应为 0.4g/kg	采纳		已按建议修改
7	表 C.2		表格中部分添加剂项目和限值与香港规例第 132BD 章的要求不一致，建议核实修改	采纳		已按建议修改
8	食品添加剂最大使用量	粤海广南行有限公司 黄艾武	建议食品添加剂的表格与污染物、微生物保持一致，增加项目来源	采纳		已按建议修改
9	/	清远市食品检验中心 向君毅	无意见			
10	2	广东省冷链协会 李敏华	建议将 GB 5009.123、GB 5009.185 调整至 GB 5009.96 后面	采纳		已按建议修改
11	2	北京市食品检验研究院 尹华涛	“GB 5009.96—2016”，去掉年代号；GB/T 5750 系列标准的排序应该按标准序号排列。	采纳		已按建议修改
12	4.2.1		全文将锡的注释参照 GB 2762—2022 修改为“仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品”	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	
13	4.2.3		表 3，检验方法 5009.22 不适用于包	采纳		

粤港澳大湾区标准推荐会团体标准 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
			装饮用水；是否有必要规定限量值得商榷。			
14	4.7.4		表 25 中，要注意 GB 2760 中各食品添加剂的备注，有固体饮料按照稀释倍数增加使用量的规定，比如胭脂红及其铝色淀。要梳理 GB 2760 中饮料备注。	采纳		已梳理，并进行修改。
15	4.2.1	华南农业大学 徐振林	表 1 部分适用范围用“—”表述容易引起歧义，建议改为“包装饮用水”	采纳		已按建议修改
16	4.2.1		表 1：限量/（若非指定，均已 mg/kg 表示），括号内容没有必要，建议直接放在各栏目后面，因为大多数指标后面都有单位；另：对于饮用水采用 mg/kg 表述是否有必要？可否统一为 mg/L?其他条目统一参考	不采纳	限量单位按对应标准要求	
17	4.2.2		表 2：部分适用范围用“—”表述容易引起歧义，建议改为“包装饮用水”	采纳		已按建议修改
18	其他		包装饮用水：GB 5749 对饮用水中微囊藻毒素的限量为 1μg/L，在本标准中未体现，建议考虑	不采纳	GB 5749《生活饮用水卫生标准》适用范围是生活饮用水，微囊藻毒素为水质非常规指标及限值，本标准不包括水源。	

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
19	/	江门丽宫国际食品股份有限公司 钟楚敏	无意见			
20	4.2.1	惠州市食品药品检验所 赵智锋	建议明确铀检测方法	采纳		已按建议修改
21	4.2.3		饮用水中真菌毒素风险较低，建议删除该指标	采纳		按建议修改
22	4.5.4		表 16 中有多种农药残留没有明确的检测方法，建议予以明确	不采纳	GB 2763 中未明确相应的检测方法	
23	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		已按建议修改
24	食品添加剂		表格建议增加来源列	采纳		已按建议修改
25	附录		建议增加 GMP 注解说明	采纳		已按建议修改
26	编制说明		建议补充关键技术指标的确定依据	采纳		已按建议修改
27	表 4	湖北省食品质量安全监督检验研究院 文红	表 4 中按生产需要适量使用的食品添加剂建议调整到附录 A.1 中	不采纳	表 4 中的食品添加剂是通过比对 GB 2760—2014 的表 A.1 以及港澳食品添加剂相关法规取最严得出的；而附录 A 中的表格是通	

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
					过比对 GB 2760—2014 的表 A.2 和表 A.3 以及港澳食品添加剂相关法规取最严得出的，两表的制作思路不一。	
28	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	本标准将同时发布中英文版，方便港澳同胞阅读使用	
29	4.2.3	澳门大学 张庆文	此处采用香港限量不合适。（须核实此限量是否属实）。饮用水国标中没有设置真菌毒素的限量，是因为不管是矿泉水还是纯净水都不可能有霉菌毒素的污染，原则上是不得检出。如果引用香港的限量将存在极大健康风险，因人类每天饮水量远远超过其他食物的摄入量。	采纳		按建议修改
30	/	梅州市飞龙果业有限公司	无意见			
31	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	GB 5009.96—2016，正文中未引用该标准具体内容,且应删除年代号	部分采纳	表 24 中引用了 GB 5009.96	已按建议修改
32	表 1		断页顶端应增加：表…（续），下表类同	采纳		已按建议修改

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

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
33	表 2		GB 4789.3 平板计数法，正文中引用了该标准的具体内容，需在标准号后加上年代号（2 规范性引用文件 同步修改）	不采纳	根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》，现行有效的规范性引用文件无需加年代号	
34	表 12		INS 号中 a ，容易跟注 a 混淆	不采纳	注 a 为上标	
35	表 12		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*每千克（中文）；全文表类同	不采纳	表格标题行中已标明单位	
36	表 D1		表的注解表述不一致，有的为注 1、2、3，有的为*等，建议统一	不采纳	*表示临时限量，与 GB 2763 保持一致	
37	表 D1		断页顶端应增加：表…（续），及表头	采纳		已按建议修改
38	表格	广东穗森实业有限公司 徐莉文	表格分页应拆分	采纳		已按建议修改
39	食品添加剂表格		建议增加来源列	采纳		已按建议修改
40	附录		GMP 建议注解说明	采纳		已按建议修改
41	编制说明		建议补充关键技术指标的确定依据	采纳		已按建议修改
42	4.2.1	中国食品发酵工业	镍的污染物限量有 0.07mg/kg 和	解释说明	0.07mg/kg 限量来	

粤港澳大湾区团体标准编制说明

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
		研究院有限公司 高红波	0.02mg/L 但是检验方法都是引用 GB8538，因此按照 GB8538 无法换算到 mg/kg ，是否应把对应的方法引用上?		源于香港，但由于香港未有相应的检测方法，因此参照 GB 8538 进行检测	
43	表 17		将 “dl—酒石酸”格式修改“*dl*—酒石酸”和 GB1886.42 格式一致	采纳		已按建议修改
44	/	广东粤海水务检测技术有限公司 杨颖	无意见			
45	2	珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司 沈海柳	缺少 GB 7101、GB 2762、GB 10789、GB 19298	采纳		已列入参考文献中
46	4.4		缺农药残留限量	不采纳	根据粤港澳三地有关标准，除茶类饮料外，本标准中其他部分无需对农药残留要求限量作出规定	
47	正文	广东省食品工业研究所有限公司 庄俊钰	标准内有涉及上引号的正确应该用“1”不是用逗号上引号“”，如“β—阿朴—8’—胡萝卜素醛”，标准写法为“β—阿朴—8’—胡萝卜素醛”。有涉及的页码有第 8、13、18、24、31、46、49、59、62、80 页。	采纳		按建议修改
48	表 D.7		第 85—86 页表 D.7 中序号 17—20 备	采纳		按建议修改

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
			注字体大小与其它未统一，偏大。			
49	正文		关于表的转页接排未统一：a）第 25—26、37—38、48、69、70、72、80、81、88 页表格首行没有统一表头标题行重复。b）第 40、47、81、87 页与上方内容为同一页同一表格无需断开列为续表。c)4—6、9—11、14—15、17—18、19—23、25—26、29、31、32—34、37—38、40、43—46、47、48—49、50—58、60、61、62、63、64、65、66、67、69、70、72、73、77、79、80、81、82、83、87、90 页没有统一加上对应“表题（续）”	采纳		按建议修改
50	4.6，4.7		对于蛋白饮料和固体饮料建议按照 GB7101 要求增加“脲酶试验”安全指标，并备注适用于添加了大豆或大豆蛋白的制品的饮料	采纳		已进行修改
51	铅、镉		结合本标准实施日期考虑，GB2762—2022 即将在 2023 年 6 月 30 日实施，GB2762—2022 中关于“铅”和“镉”的检测方法是 GB 8538，现行的是 GB 5009.12、GB 5009.15，建议在第 35 页中直接补充说明增加“本文件凡针对安全指标规定了检验方法	部分采纳	结合本标准实施日期，正文已经按新版 2762 修改对应检测方法	已修改

粤港澳大湾区团体标准管理委员会团体标准

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
			的，应按照规定的方法执行，相关法规有更新的需按最新规定的检验方法”			
52	硒		“硒”来源列中需要增加“GB 8537”（理由：GB 8537 中对硒也有限量要求）	不采纳	GB 8537限值为0.05mg/L，从严应按香港规例第132V章取值0.01mg/L	
53	硼		香港规例第 132V 章对包装饮用水和天然矿泉水还有“硼”指标限量要求，本标准未列入。	不采纳	香港规例第 132V 章硼指标在此标准中为硼酸盐（以 B 计）	
54	铅		第 26 页铅项目的来源增加 GB2762，GB2762 对固体饮料中的铅也有限量要求。	不采纳	GB 2760 中固体饮料铅的限量是 1.0mg/kg，澳门行政法规第 23/2018 号中固体饮料的铅限量是 0.3mg/kg，对比后取最严。	
55	表 8		表 8 碳酸饮料（汽水）添加剂最大使	采纳		按建议修改

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
			用量（续）序号 50 咖啡因中的适用范围及备注项中应增加“可乐型碳酸饮料”跟第 43 页表格该项内容备注保持一致。（理由是 GB2760 中的适用范围仅包括可乐型碳酸饮料及可乐型固体碳酸饮料并非所有碳酸饮料）。同样还有序号 51 磷酸（湿法）备注增加“可乐型碳酸饮料”。			
56	食品添加剂		第 14、34、43、58、65 页有关三地合一及内地食品添加剂使用量表格中项目名称“天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）”统一加上备注“添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。	采纳		已按建议修改

粤港澳大湾区食品安全协会团体标准
编制说明

附件 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 饮料》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	深圳海关食品检验检疫技术中心		
复核单位联系人	黄科	**联系电话**	15012684808
复核日期	2022.12.19		
复核内容及结果	复核内容为标准的范围是否合适，术语和定义是否准确，安全指标是否更严格，检验方法是否合适，编写格式是否准确等。 复核结果为标准内容完整，编写格式准确。		
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 和 GB/T 2004.1 的规定。遵循科学性、规范性、先进性和适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：　　**复核单位（盖章）**

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

<table>
<tr><td>标准名称</td><td colspan="3">《安全基础要求 饮料》</td></tr>
<tr><td>主持单位</td><td colspan="3">广东省食品检验所</td></tr>
<tr><td>复核单位</td><td colspan="3">广东省食品工业研究所有限公司</td></tr>
<tr><td>复核单位联系人</td><td>庄俊钰</td><td>联系电话</td><td>13570226233</td></tr>
<tr><td>复核日期</td><td colspan="3">2022 年 12 月 15 日</td></tr>
<tr><td>复核内容及结果</td><td colspan="3">按照粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范（试行）中高品质食品标准复核要求围绕安全基础要求复核要求关注重点对《安全基础要求 饮料》T/GBAS××××-××××团体标准内容进行复核，复核情况如下：
一、本标准内容完整，格式基本统一，还有部分格式标点及表格编排未完全统一还需进一步完善。
（1）标准内有涉及上引号的正确应该用“’”不是用逗号上引号“’”，如“β－阿朴－8′－胡萝卜素醛”，标准写法为“β－阿朴－8’－胡萝卜素醛”。有涉及的页码有第 8、13、18、24、31、46、49、59、62、80 页。
（2）第 85-86 页表 D.7 中序号 17-20 备注字体大小与其它未统一，偏大。
（3）关于表的转页接排未统一：
a）第 25-26、37-38、48、69、70、72、80、81、88 页表格首行没有统一表头标题行重复。
b）第 40、47、81、87 页与上方内容为同一页同一表格无需断开列为续表。
c）4-6、9-11、14-15、17-18、19-23、25-26、29、31、32-34、37-38、40、43-46、47、48-49、50-58、60、61、62、63、64、65、66、67、69、70、72、73、77、79、80、81、82、83、87、90 页没有统一加上对应“表题（续）”。
二、本标准定义、产品细类分类合理。
三、安全指标（污染物、微生物、真菌毒素、农兽残、添加剂）覆盖全面，但对于蛋白饮料和固体饮料建议按照 GB 7101 要求增加“脲酶试验”安全指标。
脲酶试验为该类食品安全基础要求指标之一，第 23 页蛋白饮料、固体饮料建议按照 GB 7101 要求增加“脲酶试验”并备注适用于添加了大豆或大豆蛋白的制品的饮料。
四、对于污染物、真菌毒素、微生物、农兽残指标取粤港澳三地最严，限值正确，但有存在未列全指标及指标来源情况，需要进</td></tr>
</table>

	一步补充。 1.第 3 页表 1 中： （1）结合本标准实施日期考虑，GB 2762-2022 即将在 2023 年 6 月 30 日实施，GB 2762-2022 中关于“铅”和“镉”的检测方法是 GB8538，现行的是 GB 5009.12、GB 5009.15，建议在第 35 页中直接补充说明增加“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，相关法规有更新的需按最新规定的检验方法”； （2）“硒”来源列中需要增加“GB 8537”（理由：GB 8537 中对硒也有限量要求）； （3）香港规例第 132V 章对包装饮用水和天然矿泉水还有“硼”指标限量要求，本标准未列入。 2. 第 26 页铅项目的来源增加 GB 2762 ，GB 2762 对固体饮料中的铅也有限量要求。 **五、对于食品添加剂按规定取三地最严指标，但有存在食品添加剂备注还需进一步完善的情况。** （1）第 10 页 4.3.4 中表 8 碳酸饮料（汽水）添加剂最大使用量（续）序号 50 咖啡因中的适用范围及备注项中应增加“可乐型碳酸饮料”跟第 43 页表格该项内容备注保持一致。（理由是 GB 2760 中的适用范围仅包括可乐型碳酸饮料及可乐型固体碳酸饮料并非所有碳酸饮料）。同样还有序号 51 磷酸（湿法）备注增加“可乐型碳酸饮料”。 （2）第 14、34、43、58、65 页有关三地合一及内地食品添加剂使用量表格中项目名称“天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）”统一加上备注“添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。
结论	1.建议对照法规要求补充完善标准对应内容。 2.按照标准化工作导则，完善统一格式要求。

复核人：

复核单位（盖章）：

附件 3

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
专家评审会意见汇总处理表

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	已按意见修改
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	已按意见修改
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	已按意见修改
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	已按意见修改
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	已按意见修改
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	已按意见修改
8	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	已按意见修改
9	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	已按意见补充

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

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
10	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。	采纳	已按意见修改
11	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	已按意见修改
12	表1	表1写“氰化物（以HCN计）”，而GB 19298中是“氰化物（以CN-计）”，建议与国标保持一致。	采纳	已按意见修改

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 4

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 饮料				
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	张刘丽贤
	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 饮料》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，制定了预包装饮料的污染物限量、微生物限量、真菌毒素限量、食品添加剂最大使用量、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. 标准文本第5页写“氰化物（以HCN计）”，而GB 19298中是“氰化物（以CN^-计）”，与国标保持一致;

2. 补充标准文本中食品添加剂的检测方法;

3. 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;

4. 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。

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）	陈毅	**日期**	2022年12月29日