广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《质量安全要求 饼干》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 饼干》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<安全基础要求 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

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、澳门市政署、广州质量监督检测研究院、深圳市标准技术研究院、香港理工大学、天祥公证行有限公司、澳门大学、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司、嘉顿有限公司、

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

华嘉食品有限公司、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

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.广州市质量监督检测研究院、深圳市标准技术研究院：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、天祥公证行有限公司、澳门大学、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司、嘉顿有限公司、华嘉食品有限公司、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

主要起草人包括陈希、汪廷彩、林琳、孙祈祺、雷毅、朱咸华、古志华、姚钟平、张庆文、谢珺、王越。

二、标准立项的必要性，拟解决的问题

（一）立项的必要性

饼干是一种常见的焙烤食品，作为一种零食或添加饮食，食用方便又便于携带，已成为日常生活中不可或缺的一种食品。我国是饼干的生产和消费大国，相关数据显示，2021 年我国饼干产量达到 1174 万吨，预计到 2024 年我国饼干产量将达到 1437 万吨。随着消费水平的提高，人们对于绿色、生态、健康的饮食需求日益增长，作为人们主食的地位依然

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

不会改变，且市场格局逐步增大，消费也在逐步升级，表现出向高档化发展的趋势，同时也为饼干的质量安全的保障工作带来新的挑战和要求。

《质量安全要求 饼干》的制定，将带动饼干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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

（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 饼干》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 饼干》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，详细确定依据见表 1。

表 1　标准主要内容及其确定依据

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/T1.1 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/T1.1 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	明确饼干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）食品生产许可目录 （2）术语定义参考 GB7100-2015《食品安全国家标准饼干》、GBT20980-2021

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
			《饼干质量通则》、国家食品安全监督抽检实施细则（2021 年版）等
4	安全指标	明确污染物、真菌毒素、微生物、食品添加剂的限量要求	（1）污染物：GB2762-2017《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》 （2）真菌毒素：GB2761-2017《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）微生物：GB29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》 （4）食品添加剂：GB2760-2014《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	检验方法	明确安全指标检验方法的选用原则	GB2761《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB29921《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
6	附录	可在饼干食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、澳门销售的饼干食品中食品添加剂最大使用量要求	GB2760《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）

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

四、标准有何先进性或特色性

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 饼干》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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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 月项目立项后随即成立工作组，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。

（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、真菌毒素、微生物、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。

（三）标准初稿起草

2022 年 4-10 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 饼干》的适用范围、框架、技术内容等逐项展开深入探讨，通过反复论证研讨形成标准文本。

（四）征求意见稿

一是邀请广州市质量监督检测研究院、深圳市标准技术研究院作为复核机构，对标准文本制定情况进行复核，并出具复核报告；二是书面征求南京市食品药品监督检验院等 20

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

家专业技术机构对标准的意见建议，尤其邀请香港理工大学、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 22 家机构提出的 68 条意见建议。经起草组研究和讨论，采纳 40 条，部分采纳 1 条，不采纳 21 条，解释说明 1 条，其余 4 条为无意见。详细《征求意见汇总处理表》见附件 1，复核报告见附件 2，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。

（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 饼干》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邀请粤港澳三地专家审定的情况

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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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》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，结合内地和港澳地区流通和生产的主要饼干品种，确定本团体标准的产品类别即为饼干。

通过整理比较GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20980-2021《饼干质量通则》、国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）、香港特别行政区第132BD章《食物内防腐剂规例》、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》中饼干的定义（见表2），经讨论，将本标准饼干的定义归纳如下：以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他原料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品。

表1 相关抽检细则、标准、法规中关于饼干的定义比较

参考来源	定义
GB 7100-2015	以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加或不

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

参考来源	定义
《食品安全国家标准饼干》	添加糖、油脂及其他原料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品。
GB/T 20980-2021《饼干质量通则》	以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他原料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或/和熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加其他配料的食品。
国家食品安全监督抽检实施细则（2022 年版）	饼干是以谷类粉（和/或豆类、薯粉类）等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他原料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品。

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格的产品限量对比分析，饼干的安全指标涵盖污染物质、微生物、真菌毒素以及食品添加剂。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）、《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。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

国标 GB 2762 和澳门法规第 23/2018 号对饼干中铅限量要求一致，均为 0.5mg/kg；香港规例第 132V 章未对其作出限量规定。三地标准均对采用镀锡薄板容器包装的饼干制定锡限量为 250mg/kg。详见表 2。

表 2　相关标准、法规中关于饼干中污染物限量要求比较

项目名称	GB2762-2017	香港规例第 132V 章	澳门行政法规第 23/2018 号
铅（以 Pb 计）	0.5mg/kg	-	0.5mg/kg
锡（以 Sn 计）	250mg/kg	250mg/kg	250mg/kg

（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 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、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，故所定义的饼干均为预包装食品，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 7100 和 GB 29921 中限量较为严格，选取内地限量为本标准限量。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

表 3　饼干中微生物限量

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)	5	0	0	-	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB 7100	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 7100	GB 4789.3平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤50				GB 7100	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》、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》未规定饼干的各类真菌毒素限量，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）制定的真菌毒素黄曲霉毒素总量（包括黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）为除“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、开心果产品”、“香料”外的“任务其他食物”均为 10μg/kg。故选取香港的真菌毒素限量要求为三地要求。

表 4　饼干中真菌毒素限量

项目名称	GB 2761-2017	香港 2021 年第 86 号法律公告	澳门行政法规第 13/2016 号
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	–	10μg/kg	–

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（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 的限量

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

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饼干中食品添加剂的适用规定，将粤港澳三地对饼干的食品添加剂要求分列于附表，便于标准使用者查询参考。

香港、澳门地区添加剂的规例、行政法规的规定与内地国标不同，因此饼干包含的类别与内地分类、名称亦不同。指标选取情况详见下表。

表 5　三地饼干类别选取情况

参考来源	类别说明	选取类别
GB/T 20980-2021《饼干质量通则》	内地饼干包括酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心（或注心）饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干及其他饼干。	全部
第132章附属法例BD食物内防腐剂规例使用指引（香港）	7.1.2 薄脆饼干(例如苏打饼干、裸麦饼干)，不包括属食物分类14.1及其细分类(如适用的话)的调味薄脆饼干 “薄脆饼干”一词是指薄而松脆的威化，通常以不加糖的面团制成。例子包括苏打饼干、裸麦饼干及犹太逾越节薄饼(matzohs)。 7.2.1 蛋糕、曲奇饼及批(例如奶酪蛋糕、西式蛋糕、月饼、燕麦曲奇饼、果馅批及吉士批) 本分类内的“甜味薄脆饼干”或“甜味饼干”是指可当作甜品食用，类似曲奇饼的制品。例子包括牛油蛋糕、奶酪蛋糕、含水果馅料的谷类棒、磅蛋糕(包括kasutera)、松软糕【淀粉类甜品(namagashi)】、西式蛋糕、月饼、海绵蛋糕、果馅批(例如苹果批)、燕麦曲奇饼、甜味曲奇饼及英式饼干(曲奇饼或甜味饼干)。 7.2.2 其他精制烘焙食品(例如班戟、窝芙、丹麦酥、雪糕筒、面粉制甜点、冬甩、甜面包卷、烤饼及松饼) 包括可当作甜品或早餐食用的制品。例子包括班戟、窝芙、含馅料的甜味饱(日式豆沙包(anpan))、丹麦酥、供雪糕用的威化或筒、面粉制甜点及英式水果层层蛋糕(trifles)。 14.1 以马铃薯、谷类、面粉或淀粉(取自根及块根或茎、豆和豆	7.1.2 中的薄脆饼干 7.2.1 中的甜味薄脆饼干、甜味饼干、曲奇饼 7.2.2 中的供雪糕用的威化或筒 14.1 中的米饼、调味薄脆饼干

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

参考来源	类别说明	选取类别
	荚)为主的小食，包括各类原味及调味的小食(例如薯片、爆谷及调味薄脆饼干)，不包括属食物分类 7.1.2 及其细分类(如适用的话)的原味薄脆饼干 包括各类原味及调味(flavoured)小食，但不包括原味薄脆饼干(分类 7.1.2)。例子包括薯片、爆谷、卷条脆饼(pretzels)、米饼(senbei)、调味(flavoured)薄脆饼干(例如乳酪味薄脆饼干)、bhujia(namkeen，一种将面粉、粟米、马铃薯、盐、水果干、花生、香料、色素、调味料(flavours)及抗氧化剂混合而成的零)，以及 papads(以浸过的大米面粉，或黑绿豆或豇豆面粉混合盐及香料后搓成球状或扁平饼状而成)。	
食品添加剂食品分类系统指引（澳门）	07.1.2 薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干 “薄脆饼干”是指薄而松脆的饼干，通常用未加糖的生面团制成。例如：苏打饼干、黑麦脆饼干及逾越节薄饼（matzohs）。作为零食食用的风味薄脆饼干（如：干酪味饼干）拨归在食品类别 15.1 中。 07.2.1 蛋糕、曲奇饼和批（如：果馅批或吉士批） 此类中“甜薄脆饼干”或“甜饼干”是指可作为甜点食用的，类似曲奇饼的产品。例如：牛油蛋糕、干酪蛋糕、果馅谷物棒、磅蛋糕（包括 kasutera）、松软蛋糕【淀粉甜点类（namagashi）】、西式蛋糕、月饼、海绵蛋糕、水果馅批（如：苹果批）、燕麦曲奇饼、甜味曲奇饼和英式“饼干”（曲奇饼或甜薄脆饼干）。 07.2.2 其他精制烘焙制品【如：甜甜圈、甜面包卷、司康饼（scones）和松饼（muffins）】 包括可作为甜点或早餐食用的产品。例如：班戟、窝芙、带馅甜面包（anpan）、丹麦酥、供雪糕用的威化或饼干、面粉制甜糕点和英式水果层层蛋糕（trifles）。 15.1 以马铃薯、谷类、面粉或淀粉（来源于根、块根或块茎类，豆和豆荚类）为原料的零食 包括所有原味和调味的小食，但非甜的薄脆饼干（食品类别 07.1.2）除外。例如：薯片、爆米花、pretzels、米饼（senbei）、调味薄脆饼干（如：干酪味薄脆饼干）、bhujia（namkeen，由面粉、玉米、马铃薯、盐、干制水果、花生、香辛料、色素、调味料和抗氧化剂混合制成的零食），以及 papads（由浸泡的米粉或黑豆或牛豌豆的粉，和盐及香辛料混合，制成球状或扁平状的小食）。	07.1.2 中的薄脆饼干 07.2.1 中的甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼 07.2.2 中的供雪糕用的威化或饼干 15.1 中的米饼、调味薄脆饼干

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。“丁基羟基茴香醚（BHA）”为抗氧化剂、防腐剂，三地限值一致，均为 0.2 g/kg；“柠檬黄及其

粤港澳大湾区标准化专家团体标准 编制说明

铝色淀”“ 胭脂虫红”“ 胭脂红及其铝色淀”“植物炭黑”等均为着色剂，内地有明确数值限值比香港、澳门的按生产需要适量使用更严，因此本标准采用 GB 2760 的限值。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，如富马酸（酸度调节剂）、琥珀酸单甘油酯（乳化剂）等，本标准采用 GB 2760 的限量要求，对比情况详见表 6。

表 6 饼干食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)			备注
		内地	香港	澳门	
1z	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)	0.08	GMP	薄脆饼干、甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或饼干：0.08； 米饼及调味薄脆饼干：0.032	/
2	β－阿朴－8’－胡萝卜素醛	0.015	GMP	GMP	/
3	β-胡萝卜素	1.0	GMP	GMP	/
4	刺云实胶	1.5	-	-	增稠剂
5	丁基羟基茴香醚（BHA）	0.2	0.2	0.2	/
6	二丁基羟基甲苯（BHT）	0.2	0.2	0.2	/
7	二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠	0.1	甜味薄脆饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或筒、米饼及调味薄脆饼干：0.05	薄脆饼干：0.1	/
8	番茄红素	0.05	GMP	GMP	/
9	富马酸	3.0	-	-	酸度调节剂
10	富马酸一钠	按生产需要适量使用	GMP	GMP	酸度调节剂
11	琥珀酸单甘油酯	5.0	-	-	乳化剂
12	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)，环己基氨基磺酸钙	0.65	GMP	薄脆饼干、甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或饼	/

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	香港	澳门	
				干：1.6	
13	姜黄	按生产需要适量使用	GMP	GMP	/
14	焦糖色（加氨生产）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	/
15	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	GMP	GMP	/
16	焦糖色（亚硫酸铵法）	50.0	GMP	GMP	/
17	酒石酸氢钾	按生产需要适量使用	-	-	膨松剂
18	聚甘油脂肪酸酯	10.0	-	-	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂
19	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	-	-	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂
20	决明胶	2.5	-	-	增稠剂
21	可溶性大豆多糖	10.0	-	-	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂
22	辣椒橙	按生产需要适量使用	允许使用	允许使用	/
23	辣椒红	按生产需要适量使用	允许使用	允许使用	/
24	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	15.0	-	-	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂
25	硫酸钙（又名石膏）	10.0	-	-	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂
26	硫酸铝钾（又名钾明矾）硫酸铝铵（又名铵明矾）	按生产需要适量使用	-	-	膨松剂、稳定剂

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	香港	澳门	
27	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	允许使用	允许使用	/
28	没食子酸丙酯（PG）	0.1	米饼、调味薄脆饼干：0.2	薄脆饼干、 甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的饼干：0.1 米饼、调味薄脆饼干：0.2	/
29	柠檬黄及其铝色淀	0.04	GMP	GMP	/
30	葡萄皮红	2.0	GMP	GMP	
31	氢氧化钾	按生产需要适量使用	-	-	酸度调节剂
32	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	GMP	薄脆饼干：0.65； 甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或饼干：0.7； 米饼及调味薄脆饼干：1.0	/
33	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	-	-	乳化剂
34	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	允许使用	允许使用	/
35	双乙酰酒石酸单双甘油酯	20.0	-	-	乳化剂、增稠剂
36	索马甜	0.025	GMP	GMP	/
37	碳酸铵	按生产需要适量使用	-	-	膨松剂
38	碳酸氢三钠（又名倍半碳酸钠）	按生产需要适量使用	-	-	酸度调节剂
39	特丁基对苯二酚(TBHQ)	0.2	薄脆饼干：0.2	0.2	/
40	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	1.7	GMP	薄脆饼干：4.0； 甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或饼干：1.7； 米饼及调味薄脆饼干：	/

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	香港	澳门	
				0.5	
41	甜菊糖苷	0.43	GMP	甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或饼干：0.33； 米饼及调味薄脆饼干：0.17	/
42	纤维素	按生产需要适量使用	-	-	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂
43	胭脂虫红	0.6	GMP	GMP	/
44	胭脂红及其铝色淀	0.01	GMP	GMP	/
45	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.6	GMP	GMP	/
46	叶黄素	0.15	GMP	GMP	/
47	叶绿素铜	按生产需要适量使用	GMP	GMP	/
48	叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	0.5	GMP	GMP	/
49	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.6	GMP	薄脆饼干、甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或饼干：1.0； 米饼及调味薄脆饼干：0.35	/
50	异构化乳糖液	2.0	-	-	其他
51	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	2.0	-	-	乳化剂、稳定剂
52	蔗糖脂肪酸酯	3.0	-	-	乳化剂
53	植物炭黑	5.0	GMP	GMP	/
54	紫胶（又名虫胶）	0.2（仅限威化饼干）	-	-	被膜剂，胶姆糖基础剂
55	栀子黄	1.5	GMP	GMP	/
56	栀子蓝	1.0	GMP	GMP	/

注：1：GMP 在香港规例、澳门行政法规中为按生产需要适量使用。

2：“-”代表该食品添加剂具有抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂之外的其他功能，采用内地 GB 2760 的限量要求。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

3.检验方法

来源为内地标准的指标，采用标准中制定检验方法列入；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或增补公告。

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《安全基础要求通则》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、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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7100《食品安全国家标准 饼干》。

（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，香港特别行政区包括：《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物内防腐剂规例》（第132BD章）、

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

《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、港澳三地饼干食品安全基础要求，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。

九、涉及专利的有关说明

无。

十、其它应予说明的事项

无。

粤港澳大湾区标准起草组技术标准编制说明

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、表 3	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”	解释说明	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。	
2	附录 A	澳门大学 张庆文	表 A（续）标题，应删除“在内地销售的”，须与表 A 第一页标题一致	采纳		已按建议修改
3	附录	香港理工大学 姚钟平	被检测物，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	标准会配套英文版本	
4		广东省公共卫生研究院 陈少威	无意见			
5	1	广东省标准化研究院 黄诗琳	删除范围中的“术语和定义”，可修改为：本文件规定了饼干的安全指标和检验方法等安全基础要求。	采纳		已按建议删除

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
6	4.5	广东省标准化研究院 黄诗琳	表 4，第 4 页和第 5 页的表标题，表格转页，表格转页接排需应重复表编号、表题和（续）或（第#页/共*页），如接排页数多，可使用“第 2 页/共 3 页”的方式	采纳		已按建议修改
7	附录 B	广东省标准化研究院 黄诗琳	表 B.1，第 10 页和第 11 页的表标题，表格转页，表格转页接排需应重复表编号、表题和（续）或（第#页/共*页），如接排页数多，可使用“第 2 页/共 3 页”的方式	采纳		已按建议修改
8	附录 C	广东省标准化研究院 黄诗琳	表 C.1，表 C.2，表格转页接排需应重复表编号、表题和(续)	采纳		已按建议修改
9	参考文献	广东省标准化研究院 黄诗琳	参考文献另起一页	采纳		已按建议修改
10	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
11	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		已按建议补充
12	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	采纳		已按建议补充

粤港澳大湾区标准化委员会团体标准
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
13	编制说明	广东科诚生态农业科技发展有限公司 林干松	三、标准框架和内容确定，建议补充关键技术指标的确定依据	采纳		已按建议补充
14	目录	广东粤海水务检测技术有限公司 杨颖	4.1-4.5 的行距格式有误，统一按照 1.5 倍行距修改	采纳		已按建议修改
15	1 范围	南京市食品药品监督检验院 江改青	本文件适用于预包装饼干的生产和经营，建议增加适用范围“预先包装但需要计量称重的散装即食饼干”	不采纳	本系列标准为高品质食品，该类散装称重饼干不纳入	
16	4.3	南京市食品药品监督检验院 江改青	项目名称：沙门氏菌/（/25mL），建议修改为“沙门氏菌/（/25g）”	采纳		已按建议修改
17	4.2	南京市食品药品监督检验院 江改青	限量/(mg/kg)：铅 0.5；锡 250，建议修改为“铅≤0.5；锡≤250”	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。	

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
18	4.4	南京市食品药品监督检验院 江改青	限量/(ug/kg)：总黄曲霉毒素 10，建议修改为“≤10”。	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。	
19	表 1、表 2	南京市食品药品监督检验院 江改青	来源，建议修改为“依据法律法规或标准”	不采纳	原来源表述无歧义，且为统一表述	
20	编制说明三、2	南京市食品药品监督检验院 江改青	农药残留、食品添加剂等作为安全指标，建议删除“农药残留”	采纳		已按建议修改
21	4.5 食品添加剂使用量	广东省科学院生物与医学工程研究所 黄雪影	建议胭脂红增加饼干夹心类别，按照 GB 2760 限量要求	不采纳	食品添加剂的使用量主要考虑 GB 2760-2014 中食品分类号为 07.03 饼干的限量，以及港澳地区与饼干相关的食品添加剂要求，不考虑夹心。	

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
22	4.6 食品添加剂使用量	广东省科学院生物与医学工程研究所 黄雪影	建议将富马酸一钠、酒石酸氢钾、辣椒橙等按生产需要量增加食品添加剂，并在最终产品没有限量要求的移至附录A，按标准格式要求	不采纳	4.6 食品添加剂的表格是通过比对 GB 2760-2014 的表 A.1 以及港澳食品添加剂相关法规综合取最严得出的；而附录 A 中的表格是通过比对 GB 2760-2014 的表 A.2 和表 A.3 以及港澳食品添加剂相关法规综合取最严得出的，两表的制作思路不一。	
23	4.2	惠州市食品药品检验所 赵智锋	丙烯酰胺是否可以考虑将此指标纳入污染物限量中	不采纳	丙烯酰胺虽有安全风险，但目前暂无食品安全标准限量	

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
24	食品标签	惠州市食品药品检验所 赵智锋	增加预包装标签要求	不采纳	预包装标签不涉及安全，将会在相应的产品标准中体现。	
25	全文	清远市食品检验中心 向君毅	无意见			
26	目次	广东省冷链协会 李敏华	目次页中参考文献的页码有误，建议将页码修改为：23。	采纳		已按建议修改
27	附录	广东省冷链协会 李敏华	《安全基础要求 饼干》附录 B、附录 C、附录 D 的题目使用不适合。附录 B-D 的题目表述关键词均为“食品添加剂最大使用量”，但实际上 3 个附录中的除了“最大使用量”表格内容外，还均含有“按生产需要适量使用”的表格，建议要么 3 个附录题目进行修改，要么将有关表格拆分独立出来，以保证前后表述一致	不采纳	根据 GB 2760 对于食品添加剂即使是按生产需要适量使用也是采用“最大使用量”来描述。	
28	参考文献	广东省冷链协会 李敏华	参考文献页内容和附录 D 放在一起，建议将参考文献页内容独立为一页	采纳		已按建议修改
29	4	华南农业大学食品学院 徐振林	安全指标，是否考虑增加丙烯酰胺的限量。根据欧盟 COMMISSION REGULATION (EU) 2017/2158 法案，饼干中丙烯酰胺限量为 350μg/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	丙烯酰胺虽有安全风险，但目前暂无食品安全标准限量	

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
30	4.2	华南农业大学食品学院 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	不采纳	沿用国家标准名词，污染物限量，若只未重金属，会有歧义，其他污染物是没有还是没纳入？	
31	4.2	华南农业大学食品学院 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“饼干”，表述更为直接	采纳		已按建议修改
32	4.3	华南农业大学食品学院 徐振林	沙门氏菌/（/25 mL），建议改成“沙门氏菌/（/25 g）”	采纳		已按建议修改
33	其他	华南农业大学食品学院 徐振林	GB7100 中关于饼干的理化指标（酸价、过氧化值）是否应该纳入到基础安全指标中。	不采纳	酸价、过氧化值为质量指标，在未来的饼干产品标准中纳入	
34	全文	江门丽宫国际食品股份有限公司 钟楚敏	无意见			

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
35	2.1	中国农业大学食品科学与营养工程学院 梁志宏	文件缺失，GB29921、GB7100 等	采纳		已按建议排查补充
36	3.1	中国农业大学食品科学与营养工程学院 梁志宏	理解有误，直接引用 GB7100 即可，和饼干工艺相关	采纳		已按建议修改
37	4	中国农业大学食品科学与营养工程学院 梁志宏	安全指标，基础安全指标没有感官评价	不采纳	安全指标不纳入感官要求	
38	编制说明的文件中	中国农业大学食品科学与营养工程学院 梁志宏	术语不准确：点心，焙烤食品	采纳		已按建议修改
39	编制说明	中国农业大学食品科学与营养工程学院 梁志宏	市场需求预估部分再确认下数据和年份	采纳		已按建议核实

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
40	4.5 表 4	江门澳新食品有限公司 储长菊	明确表中限量的来源，序号 7 的项目在 GB 2760 中的限值是 0.1，标准文本里却是 0.05，同时标准文本中缺少一些 GB 2760 的规定饼干可用的品种，存在限值来源不明的问题，建议标明来源。	采纳		已按建议补充
41	食品添加剂部分	粤海广南行有限公司 黄艾武	增加食品添加剂指标来源，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		已按建议补充
42	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		已按建议修改
43	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		已按建议补充
44	附录	广东穗森实业有限公司 徐莉文	GMP 建议注解说明	采纳		已按建议补充
45	编制说明	广东穗森实业有限公司 徐莉文	三、标准框架和内容确定，建议补充关键技术指标的确定依据	采纳		已按建议补充

粤港澳大湾区标准促进团体标准
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
46	/	华嘉食品有限公司	建议对配料中添加油脂或坚果的产品，增加酸价和过氧化值的指标要求，根据 GB 7100-2015 中 3.3 条款中关于理化指标的要求。	不采纳	酸价、过氧化值为质量指标，在未来的饼干产品标准中纳入	
47	4.4 真菌毒素限量	华嘉食品有限公司	建议综合考虑 GB 2763-2019 版征求意见稿内容增加脱氧雪腐镰刀菌烯醇的限量要求，GB 2763-2019 版征求意见稿第 4.3 条脱氧雪腐镰刀菌烯醇的限量要求	不采纳	项目出自 GB 2761，该项目限量未正式发布，可能会有调整，待标准发布后再行修改	
48	4.5 食品添加剂使用量	华嘉食品有限公司	1、建议在饼干夹心中增加日落黄的最大使用要求 0.1g/100g；2、在香港销售的饼干中按生产需要适量使用的着色剂名单中建议增加：藻蓝、藏花素、甜菜红、斑蝥黄质、栀子蓝、栀子绿、栀子红、栀子黄、葡萄皮提取物、辣椒油树脂。2009 年 5 月 22 日食物环境卫生署中业界咨询论坛发布的《准许染色料：天然色素》	部分采纳	1、食品添加剂的使用量主要考虑 GB 2760-2014 中食品分类号为 07.03 饼干的限量，以及港澳地区与饼干相关的食品添加剂要求，不考虑夹心。	已考虑建议中提及的文件并修改文本

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
49	4.1	广州质量监督检测研究院 黄金凤	建议将 4.1 “.相关表格“来源”列中抄录....”修改为“.....相关表格“来源”列中标注了....”	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	
50	表 2	广州质量监督检测研究院 黄金凤	建议调整表 2 项目的顺序，将致病菌排到卫生指示菌后面，同时将沙门氏菌的单位“/25mL”修改为“/25g”	采纳		已按建议修改
51	表 4	广州质量监督检测研究院 黄金凤	表 4 序号 22,INS 号“522523”表述有误,应为“522.523”;	采纳		已按建议修改
52	表 B.1	广州质量监督检测研究院 黄金凤	表 B.1，序号 56，乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) 最大使用量建议由“0.3”修改为“0.6”。理由:国家卫生健康委员于 2022 年 5 月 11 日发布了《关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告》(2022 年第 2 号)，公告规定饼干中乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) 的最大使用量调整为 0.6g/kg。同时，表 4，序号 41，乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)的最大使用量参考澳门行政法规第 12/2018 号的要求，调整为 0.35 g/kg。	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
53	1	深圳市标准技术研究院 古志华	“1” 删除安全基础要求，范围是用来界定标准化对象和覆益的各方面	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	
54	3.1	深圳市标准技术研究院 古志华	“3.1”注的内容回行时注意缩进	采纳		已按建议修改
55	表 2	深圳市标准技术研究院 古志华	表 2 数值与单位间空格	采纳		已按建议修改
56	4.5	深圳市标准技术研究院 古志华	“4.5” 引导语中的“附录 B-D”建议修改为“附录 B¯附录 D”	采纳		已按建议修改
57	表 4	深圳市标准技术研究院 古志华	表 4 删除表格句末符号，转页应重复表题、“续”和表头	采纳		已按建议修改
58	表 A.1	深圳市标准技术研究院 古志华	表 A.1 转页表编号重复错误;	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
59	表 B.1、表 B.2、表 C,1、表 C,2、表 D.1、表 D.2、表 D.3	深圳市标准技术研究院 古志华	表 B.1、表 B.2、表 C,1、表 C,2、表 D.1、表 D.2、表 D.3 转页应重复表题、“续”和表头	采纳		已按建议修改
60	参考文献	深圳市标准技术研究院 古志华	参考文献应另起一页;删除 GB 2763，将 GB 7100 调整至规范性引用文件。	采纳		已按建议修改
61	表 A.1	深圳市标准技术研究院 古志华	表 A.1 缺少“罗汉果甜苷”	不采纳	附录 A 中的表格是通过比对 GB 2760-2014 的表 A.2 和表 A.3 以及港澳食品添加剂相关法规综合取最严得出的，罗汉果甜苷非三地均可使用的食品添加剂。	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	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
62	附录D	澳门市政署	部分食品添加剂未尽列适用的食品类别，例如：INS 214,215,218,219，其除适用于07.2 精制烘焙制品及其混合物外，亦适用于15.1 以马铃薯、谷类、面粉或淀粉（来源于根、块根或块茎类，豆和豆荚类）为原料的零食中的饼干	采纳		
63	附录D	澳门市政署	建议提及食品类别时，具体列明食品类别的编号及名称。例如：07.2 精制烘焙制品及其混合物中的饼干	采纳		
64	附录D	澳门市政署	对于GMP的备注，建议使用本澳法规相应条文	不采纳	采用了CAC食品添加剂中的解释	
65	附录D	澳门市政署	“着色剂”建议改为“色素”？	不采纳	统一采用了GB 2760中的用词	
66	数据内容	澳门市政署	对于数据性内容，建议备注列明：数据仅供参考，若其与对应法规之内容有异，应以对应法规公布之内容为准。	不采纳	在4.1应用要求已有表达该意思。	
67	表4	香港食物安全中心	根据《安全基础要求 饼干》，饼干中可可壳色的最大使用量为0.04 g/kg。根据香港食物法例 -《食物内染色料规例》，准许染色料不包括可可壳色。	采纳		
68	表C.1	香港食物安全中心	米饼、调味薄脆饼干应增加硫代二丙酸、硫代二丙酸二月桂酯的限值	采纳		

粤港澳大湾区标准团体标准 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　饼干》		
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）“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； （2）“3.1”注的内容回行时注意缩进； （3）表 2 数值与单位间空格； （4）“4.5” 引导语中的“附录 B-D”建议修改为“附录 B～附录 D”； （5）表 4 删除表格句末符号，转页应重复表题、“续”和表头； （6）表 A.1 转页表编号重复错误； （7）表 B.1、表 B.2、表 C.1、表 C.2、表 D.1、表 D.2、表 D.3 转页应重复表题、“续”和表头； （8）参考文献应另起一页；删除 GB 2763，将 GB 7100 调整至规范性引用文件。 **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**：表 A.1 缺少“罗汉果甜苷”，其他安全指标覆盖全面。 **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、真菌毒素采纳粤港澳三地最严，且限值正确；微生物采纳食品安全国家标准要求，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**：经比对选取三地最严作为指标，其他食品添加剂指标参考 GB 2760 设定。
结论	符合安全基础要求标准的研制要求，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）**

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 饼干》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	广州质量监督检测研究院		
复核单位联系人	黄金凤	联系电话	020-82022322
复核日期	2022.12.14		
复核内容及结果	标准内容完整、格式统一。安全指标覆盖了污染物、微生物、真菌毒素、食品添加剂项目，污染物、微生物、真菌毒素以及三地共有的食品添加剂品种指标选取了粤港澳三地最严的限量作为本标准的限量，指标限值正确。修改建议如下： 1、建议将 4.1“.....相关表格“来源”列中抄录.....”修改为“.....相关表格“来源”列中标注了.....”； 2、建议调整表 2 项目的顺序，将致病菌排到卫生指示菌后面，同时将沙门氏菌的单位“/25mL”修改为“/25g”； 3、表 4 序号 22，INS 号“522523”表述有误，应为“522，523”； 4、表 B.1，序号 56，乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）最大使用量建议由“0.3”修改为“0.6”。理由：国家卫生健康委员于 2022 年 5 月 11 日发布了《关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告》(2022 年第 2 号)，公告规定饼干中乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）的最大使用量调整为 0.6 g/kg。同时，表 4，序号 41，乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）的最大使用量参考澳门行政法规第 12/2018 号的要求，调整为 0.35 g/kg。		
结论	复核通过，请根据修改建议对文本进行修改及完善。		

复核人：黄金凤　　复核单位（盖章）：广州质量监督检测研究院

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 饼干				
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 饼干》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，制定了预包装饼干的污染物限量、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）	陈敬强	**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	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
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，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
3	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
4	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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

5	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
6	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
7	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	已按意见修改
8	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
9	附录	附录 B 标题“在内地销售的饼干中食品添加剂最大使用量”建议修改为“仅在内地销售的饼干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
10	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”，“项目名称”建议修改为“农药名称”。	采纳	已按意见修改
11	目次	目次页码有误，建议更正。	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