广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《质量安全要求 可可制品》编制说明

一、编制工作概况

（一）任务来源

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

（二）起草单位及分工情况

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、阳江海关综合技术服务中心。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、中国香港食品安全交流协会、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. 起草人：白越华、李睿琪、钟海鹰、雷毅、李文莉、周伟光、雷红涛、姚钟平、张庆文。

二、标准立项的必要性，拟解决的问题

可可制品广泛应用于巧克力、饮料、糖果、糕点、乳制品等行业，与咖啡、茶一同被称为世界三大软饮料。随着我国经济的迅速发展和人民生活水平的不断提高，以往作为奢侈品的巧克力和其他可可制品正在逐步为消费者所熟知。自上世纪末以来，中国的可可制品市场一直保持着10%以上的年均增长率，远高于3%的国际平均增长率，已经成为重要的可可制品市场。本标准的制定，将带动可可制品往高品质方向发展，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 可可制品》的关键核心要素在于术语和定义、安全指标、检验方法，选取最科学、最可行的安全指标。

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

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

（二）标准主要内容及框架

本标准框架包括范围、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	明确可可制品包括可可液块、可可饼块、可可粉和可可脂等	（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）产品定义依据 GB/T 20705-2021《可可液块及可可饼块质量要求》、GB/T 20706-2021《可可粉质量要求》、GB/T 20707-2021《可可脂质量要求》、
4	安全指标	包括污染物、真菌毒	（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

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
		素、农药残留、食品添加剂、微生物等安全指标	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）微生物：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》、澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》 （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》 （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	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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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 可可制品》团体标准是以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合湾区实际需求、比较分析香港澳门规例、综合推荐性国家标准和行业标准，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的粤港澳大湾区标准。

五、标准调研、研讨、征求意见及邀请粤港澳三地专家审定的情况

1.成立起草组：2022 年 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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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　可可制品》的适用范围、框架、技术内容等逐项展开深入探讨，并初步编写工作组讨论稿。

4.标准征集意见情况：一是邀请阳江海关综合技术服务中心、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 57 条意见建议。经工作组研究和讨论，采纳 29 条，部分采纳 1 条，不采纳 23 条，无意见 4 条。详细《征求意见汇总处理表》见附件 2。工作组根据复核结果和征求意见，对标准进行相关修改补充，形成标准送审稿、编制说明和其他相关送审文件，复核报告见附件 1。

5.技术审查会情况：广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2022 年 12 月 29 日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了标准技术审查会，专家组听取了起草组的汇报，审阅了《质

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

量安全要求 可可制品》标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见（审查意见表见附件 3），最终专家一致同意该标准通过技术审查，标准文本需按专家组的意见修改后按相关程序报批（专家评审会意见汇总表及处理结果见附件 4）。

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

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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

年版》，结合内地和港澳地区流通和生产的主要可可制品，确定本团体标准的可可制品包括可可液块、可可饼块、可可粉和可可脂等。结合现有产品标准 GB/T 20705—2006《可可液块及可可饼块》、GB/T 20706—2006《可可粉》、GB/T 20707—2021《可可脂质量要求》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
可可制品	参考 GB/T 20705-2021《可可液块及可可饼块质量要求》、GB/T 20706-2021《可可粉质量要求》、GB/T 20707-2021《可可脂质量要求》、2023 年国抽细则	可可制品包括可可液块、可可饼块、可可粉和可可脂等。 可可液块是以可可仁为原料，经碱化（或不碱化）、研磨等工序制成的产品。 可可饼块是以可可仁或可可液块为原料，经碱化（或不碱化）、机榨等工序制成的产品。 可可粉是以可可饼块为原料，经碱化或不碱化及粉化工艺制成的产品。 可可脂是以可可豆为原料，经清理、筛选、焙炒、脱壳、磨浆、机榨等工艺制成的产品。

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、微生物、真菌毒素、食品添加剂、农药残留等五部分，其中可可制品的安全指标涵盖污染物、微生物、真菌毒素以及食品添加剂。具体如下:

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（1）污染物

通过收集和比对 GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第 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 中分类为“可可制品、巧克力和巧克力制品”；在香港规例第 132V 章仅对罐头食品（罐头饮品除外）有锡的要求，对可可制品无其他规定；在澳门法规第 23/2018 号中分类为“可可制品、巧克力及巧克力制品”。

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	
可可制品	锡[a]	250	250	250	250
	铅	0.5	/	0.5	0.5
	总砷	0.5	/	0.5	0.5
[a] 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。					

（2）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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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，故所定义的可可制品均为预包装，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。

按照 GB 29921 规定，可可制品的沙门氏菌要符合 n=5，c=0，m=0（/25 g 或/25 mL）的要求。

（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_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，本标准不纳入“黄曲霉毒素总量”指标，而提前

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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。

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，内地和澳门对可可制品无真菌毒素限量要求。

（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

粤港澳大湾区标准化协会团体标准 编制说明

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可可制品中食品添加剂的适用规定，将粤港澳三地对可可制品的食品添加剂要求分列于附表，便于标准使用者查询参考。

在 GB 2760 中分类为“可可制品（包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等）”；在香港规例第 132BD 章中分类为“可可混合物（粉）及可可块/油饼”（对应本标准术语中的可可液块、可可饼块、可可粉）和“以可可为主的涂酱，包括馅料（例如可可脂）”（对应本标准术语中的可可

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

脂）；在澳门法规第 7/2019 号中分类为“可可混合物（粉）和可可块/可可饼”（对应本标准术语中的可可液块、可可饼块、可可粉）和“可可涂抹酱，包括馅料”（对应本标准术语中的可可脂）。

按上述分类对比可可制品的三地限量取最严限量，详见表 4（着色剂）、表 5（甜味剂）和表 6（防腐剂及抗氧化剂）。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，本标准采用 GB 2760 的限量要求，详见表 7（其他食品添加剂）。

表 4 着色剂限量要求

添加剂（三地名称）	限量（g/kg）			从严值	备注
	内地	香港	澳门		
辣椒红	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	
二氧化钛	2	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	2	
内地：β-胡萝卜素；港澳：胡萝卜素	0.1	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	0.1	
内地：姜黄；香港：姜黄（姜黄素）；澳门：姜黄素类	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	
内地：姜黄素；香港：姜黄（姜黄素）；澳门：姜黄素类	0.01	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	0.01	
内地：焦糖色（加氨生产）；香港：酱色；澳门：焦糖色	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	
内地：焦糖色（普通法）；香港：酱	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	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

添加剂（三地名称）	限量（g/kg）			从严值	备注
	内地	香港	澳门		
色；澳门：焦糖色					
内地：焦糖色（亚硫酸铵法）；香港：酱色；澳门：焦糖色	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	
菊花黄浸膏	0.3	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
可可壳色	3	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：亮蓝及其铝色淀；香港：亮蓝 FCF（亮蓝 FD 及 C 第 1 号）；澳门：亮蓝 FCF	0.3	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	0.3	
内地澳门：酸性红（又名偶氮玉红）；香港：淡红	0.05	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	0.05	
内地：苋菜红及其铝色淀；香港：鸡冠花红；苋菜红；蓝光酸性红；澳门：苋菜红	0.05	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	0.05	
内地：诱惑红及其铝色淀；香港：Allura 红 AC；澳门：诱惑红 AC	0.3	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	0.3	
内地澳门：栀子黄	0.3	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地澳门：紫胶红（又名虫胶红）	0.5	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：胭脂红及其铝色淀；香港：丽春红 4R；澳门：胭脂红 4R(又名胭脂虫红 A)	0.05	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	0.05	
柑橘黄	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
高粱红	按生产需要适量使用	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	

粤港澳大湾区标准团体标准 编制说明

添加剂（三地名称）	限量（g/kg）			从严值	备注
	内地	香港	澳门		
内地：天然胡萝卜素；港澳：胡萝卜素	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
甜菜红	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
内地：日落黄；港澳日落黄 FCF	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
港澳：立索玉红 BK	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
香港：朱古力棕 HT，澳门：棕 HT	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地澳门：赤藓红；澳门：赤藓红（BS）	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地澳门：柠檬黄；香港：酒石黄	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
专利蓝 V	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
棕 FK	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	不得使用	
香港：黑 PN（亮黑 BN）；澳门：亮黑 BN(又名黑 PN)	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
绿 S	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	不得使用	
内地澳门：喹啉黄；香港：酸性喹啉黄	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：靛蓝及其铝色淀；香港：靛蓝（靛蓝洋红）；澳门：靛蓝（又名食用靛蓝）	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：胭脂虫红；港澳:胭脂虫红（胭脂红酸）	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：胭脂树橙(又名红木素,降	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	

粤港澳大湾区标准委员会团体标准 编制说明

添加剂（三地名称）	限量（g/kg）			从严值	备注
	内地	香港	澳门		
红木素)；港澳：胭脂树橙					
内地澳门:植物炭黑；香港：木炭	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：β-阿朴-8'-胡萝卜素醛；香港：β-衍-8'-胡萝卜醛	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
香港：β-衍-8'-胡萝卜酸乙醋;澳门：β-apo-8'-胡萝卜酸乙酯	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：叶绿素，叶绿素铜,叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐；香港：叶绿素及叶绿酸,包括铜的络合物；澳门：叶绿素,叶绿素铜	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
港澳：藏花	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：氧化铁黑,氧化铁红；港澳：氧化铁	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
香港: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;澳门：铝(金属)，银(金属)，金(金属)	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
坚牢绿 FCF	不得使用	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地:新红及其铝色淀；澳门：新红	不得使用	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：核黄素；澳门：核黄素类	不得使用	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地澳门:辣椒油树脂	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地澳门:番茄红	不得使用	按生产需要	按生产需要	不得使用	

粤港澳大湾区标准协进会团体标准 编制说明

添加剂（三地名称）	限量（g/kg）			从严值	备注
	内地	香港	澳门		
素		适量使用	适量使用		
内地澳门:叶黄素	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
角黄素	不得使用	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：葡萄皮红；澳门:花色素苷类	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地澳门:栀子蓝	不得使用	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：红曲米,红曲红；红曲红素	不得使用	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：藻蓝(淡、海水)；澳门：藻蓝	不得使用	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	

表 5 甜味剂限量要求

添加剂（三地名称）	限量（g/kg）			从严值	备注
	内地	香港	澳门		
内地澳门：甜菊糖苷；香港：甜菊醇糖苷	0.83	按生产需要适量使用	0.55	0.55	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	/	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	
内地:天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）；香港：天冬酰胺；澳门：阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	3	按生产需要适量使用	3	3	
内地:爱德万甜(N-{N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-a-天冬氨酰}-L-苯丙氨酸-1-甲酯）;澳门：爱德万甜	0.0005	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：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	0.1	按生产需要适量使用	0.1	0.1	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

甜）；澳门：纽甜（又名 N-[N-（3,3 -二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）					
赤藓糖醇	按生产需要适量使用	/	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
罗汉果甜苷	按生产需要适量使用	不得使用	不得使用	不得使用	
木糖醇	按生产需要适量使用	/	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
乳糖醇（又名 4－β－D 吡喃半乳糖－D－山梨醇）	按生产需要适量使用	/	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
内地澳门：乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)；香港：醋磺内酯钾	不得使用	按生产需要适量使用	可可混合物（粉）和可可块/可可饼）：0.35（用于低能量或无添加糖的产品的最大使用量为 0.5）；可可涂抹酱，包括馅料 1	不得使用	
内地：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)；香港：缩二氮酸基酰胺；澳门：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）	不得使用	按生产需要适量使用	0.3	不得使用	
内地：天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸；香港：天冬酰胺-醋磺内酯盐	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	不得使用	
内地：环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)，环己基氨基磺酸钙；香港：环己基氨基磺酸（和	不得使用	按生产需要适量使用	0.5	不得使用	

钠、钾、钙盐）；澳门：环己基氨基磺酸盐					
内地：糖精钠；香港：糖精（和钠、钾、钙盐）；澳门：糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	不得使用	按生产需要适量使用	可可混合物（粉）和可可块/可可饼）：0.1(用于低能量或无添加糖的产品的最大使用量为0.5）；可可涂抹酱，包括馅料：0.2	不得使用	
内地：三氯蔗糖(又名蔗糖素)；香港：三氯半乳蔗糖；澳门：蔗糖素（又名三氯蔗糖）	不得使用	按生产需要适量使用	可可混合物（粉）和可可块/可可饼：0.58（用于低能量或无添加糖的产品的最大使用量为0.8）；可可涂抹酱，包括馅料：0.4	不得使用	
索马甜	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	不得使用	/	按生产需要适量使用	不得使用	
D-甘露糖醇	不得使用	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	不得使用	
异麦芽糖醇（又名氢化异麦芽糖）	不得使用	/	按生产需要适量使用	不得使用	
聚葡萄糖醇液	不得使用	/	按生产需要适量使用	不得使用	

表 6 防腐剂及抗氧化剂限量要求

添加剂（三地名称）	限量（g/kg）			从严值	备注
	内地	香港	澳门		
内地：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；香港：二氧化硫、	0.1	不得使用	0.1	不得使用	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸；澳门：二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸、低亚硫酸钠、硫磺					
D-异抗坏血酸及其钠盐	按生产需要适量使用	/	/	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
抗坏血酸(又名维生素 C)	按生产需要适量使用	/	/	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	/	/	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
抗坏血酸钙	按生产需要适量使用	/	/	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
磷脂	按生产需要适量使用	/	/	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
乳酸钠	按生产需要适量使用	/	/	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
内地：没食子酸丙酯(PG)；香港：丙基棓酸盐；澳门：没食子酸丙酯	不得使用	0.2	0.2	不得使用	
内地：苯甲酸及其钠盐；香港：苯甲酸；澳门：苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	不得使用	1.5	1.5	不得使用	港澳限量仅适用于可可脂
内地香港：乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠；澳门：乙二胺四醋酸二钠钙、乙二胺四醋酸二钠	不得使用	0.05	0.05	不得使用	港澳限量仅适用于可可脂
内地：冰乙酸(又名冰醋酸)；澳门：冰醋酸	按生产需要适	/	按生产需要适	按生产需要适量使	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

	量使用		量使用	用	现
醋酸钙	不得使用	/	按生产需要适量使用	不得使用	
醋酸钾	不得使用	/	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：双乙酸钠(又名二醋酸钠)；澳门：醋酸钠	不得使用	/	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：丙酸及其钠盐、钙盐；港澳：丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	不得使用	不得使用	按生产需要适量使用	不得使用	
内地：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)；港澳：对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠	不得使用	不得使用	0.3	不得使用	澳门限量仅适用于可可脂
内地澳门：柠檬酸脂肪酸甘油酯	按生产需要适量使用	/	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	属于 GB 2760 表 A.2，在附录 A 中体现
内地:山梨酸及其钾盐；港澳：山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	不得使用	不得使用	1	不得使用	澳门限量仅适用于可可脂
内地：氧化亚氮；澳门：一氧化二氮	不得使用	/	按生产需要适量使用	不得使用	
葡萄糖氧化酶	不得使用	/	按生产需要适量使用	不得使用	
月桂酰精氨酸乙酯	不得使用	不得使用	0.2	不得使用	澳门限量仅适用于可可脂

表 7 其他食品添加剂限量要求

添加剂	限量（g/kg）	功能
巴西棕榈蜡	0.6	被膜剂、抗结剂
二氧化硅	15.0	抗结剂

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

硅酸钙	按生产需要适量使用	抗结剂
海藻酸丙二醇酯	5.0	增稠剂、乳化剂、稳定剂
聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）	5.0	乳化剂、稳定剂
聚甘油脂肪酸酯	10.0	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂
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
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	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂
罗望子多糖胶	2.0	增稠剂
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）	10.0	乳化剂
辛，癸酸甘油酯	按生产需要适量使用	乳化剂
硬脂酸（又名十八烷酸）	1.2	被膜剂、胶姆糖基础剂
硬脂酸镁	按生产需要适量使用	乳化剂、抗结剂
蔗糖脂肪酸酯	10.0	乳化剂
紫胶（又名虫胶）	0.2	被膜剂，胶姆糖基础剂

（5）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》、《食物内除害剂残余规例》（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），对可可制品均无相关要求。

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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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 31—2023《质量安全要求 通则》中作统一规定，本标准中不再赘述。

七、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

（一）与现行法律法规的关系

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

（二）与食品安全国家标准的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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、港澳三地可可制品安全基础要求，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

粤港澳大湾区标准体系建设团体标准 编制说明

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。

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 可可制品》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	阳江海关综合技术服务中心		
复核单位联系人	**周伟光**	**联系电话**	**13751636333**
复核日期	**2022 年 12 月 15 日**		
复核内容及结果	1、标准内容是否完整，格式是否统一： 标准内容完整，格式符合要求，但部分编号标点符号等格式不对，已在标准文本中标注。 2、定义产品细类分类是否合规： 定义、产品细系列分类合规。 3、安全指标（污染物、微生物、真菌毒素、添加剂）是否覆盖全面： 根据标准类型及要求文件包括了 4 大安全指标， 4、各项指标是否取粤港澳三地最严，其中污染物，真菌毒素，微生物指标限值是否正确： 指标限值正确，取粤港澳三地最严。 5、食品添加剂指标是否按销售地区分开表述，最大使用量是否正确： 食品添加剂按内地、香港、澳门三地销售区域分开规定，符合生产和监管需求。产品中食品添加剂最大使用量合理正确。		
结论	指标内容合理科学，符合编制等要求。		

复核人： **周伟光**　　**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　可可制品》		
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； （3）术语条目编号应顶格起排；建议删除 3.1 的定义；标准号与年代号连接线错误； （4）条编号与条标题上下应各空半行； （5）“4.2.4” 引导语 附录 B-D 建议修改为“附录 B～附录 D”； （6）表 4 删转页应重复表题、“续”和表头；规范磷酸根写法； （7）表 A.1 表编号与表题两个空格；转页边框加粗；引导语与表题行间无空格； （8）表 D.3 转页应重复表题、“续”和表头； （9）删除 GB 2763，将 GB/T 20705/GB/T 20706/GB/T 20707 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**：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，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		广东省公共卫生研究院（陈少威）	无意见	/		
5	标准表格	广东科诚生态农业科技发展有	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
		限公司（林干松）				
6	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
7	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	采纳		已修改
8	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
9	3.1	广东省生物制品与药物研究所（梁旭霞）	可可制品的定义建议在“等”后加上“以可可豆为原料，经清理、焙炒、破碎、壳仁分离、研磨、压榨、破碎细粉、冷却结晶等工艺制成的产品。”，定义需明确概念的内涵和外延。	采纳		已修改
10	编制说明	广东省生物制品与药物研究所（梁旭霞）	补充相应的技术内容，应详述各指标制定的依据、产品监测检测的数据等。	采纳		已修改
11	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		已修改
12	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
13	附录	广东穗森实业有限公司（徐莉文）	建议注解说明 GMP	采纳		已修改
14	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

粤港澳大湾区标准化社会团体标准

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
15	4.2.4 表 4	广州市农产品质量安全监督所（吴淑君）	序号 8 姜黄的来源：澳门行政法规第 12/2018 号 把“澳门行政法规第 12/2018 号”改为“澳门行政法规第 30/2017 号”	采纳		已修改
16	4.2.4 表 4	广州市农产品质量安全监督所（吴淑君）	格式表格未拆分	采纳		已修改
17	编制说明三（一）1	广州市农产品质量安全监督所（吴淑君）	GB/T1.1-2020;GB/T2004.1 把“GB/T1.1-2020”改为“GB/T 1.1—2020”;把“GB/T2004.1”改为“GB/T 2004.1”	采纳		已修改
18	编制说明三（一）2	广州市农产品质量安全监督所（吴淑君）	把“GB2760”改为 GB 2760	采纳		已修改
19	表 4	湖北省食品质量安全监督检验研究院（文红）	按生产需要适量使用调整到附录 A.1 中	不采纳	正文的限量来源于 GB 2760 表 A.1 是对某类食品的限定，附录来源于 GB 2760 表 A.2 是可在各类食品中按需添加的，无指定类别。	不修改
20	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	不采纳	表述参考 GB 2762	不修改
21	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“可可制	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 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”，表述更为直接			
22	4.2.3	华南农业大学（徐振林）	表 3 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
23	4.2	惠州市食品药品检验所	环氧乙烷是否可以考虑将此指标纳入污染物限量中	不采纳	三地标准对可可制品均无环氧乙烷相关规定。	不修改
24		广东省冷链协会（李敏华）	无意见	/		
25		江门丽宫国际食品股份有限公司（钟楚敏）	无意见	/		
26	1	南方医科大学（吴炜亮）	“本文件适用于可可制品的生产和经营”修改为“本文件适用于可可制品”。 （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
27	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
28	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
29	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	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
					过湾区标准评审专家组评审修改，故继续沿用	
30	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
31	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湾区标准评审专家组评审修改，故继续沿用	不修改
32	附录 A	南方医科大学（吴炜亮）	附录 A 中按生产需要适量使用的食品添加剂名单是否为三地均适用？	采纳	附录 A 是三地均适用的	不修改
33	表 D.1	南方医科大学（吴炜亮）	GMP 建议使用注的形式标明 GMP 是什么意思	采纳		已修改
34	安全基础要求标准食品添加剂部分	粤海广南行有限公司（黄艾武）	增加食品添加剂指标来源。建议食品添加剂表格与污染物、微生物保持一致，增加项目来源。	采纳		已修改
35	3	肇庆市食品检验所（王娴）	[来源...]建议删除	不采纳	统一补充定义来源	不修改
36	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
37	4.2.2	肇庆市食品检验所（王娴）	沙门氏菌修改为沙门氏菌[b]，增加：[b]可可脂除外	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
38	4.2.4（18）	肇庆市食品检验所（王娴）	（以 PO43-）修改为：（PO_4^{3-}）	采纳		已修改
39	4.2.4（21）	肇庆市食品检验所（王娴）	4.934985E+14 修改为 493,495,491,492,494	采纳		已修改
40	附录 D	肇庆市食品检验所（王娴）	“备注及适用范围”中“糖果”“巧克力制品”不属于该标准适用范围	不采纳	该备注是为了说明限值在标准中的具体位置，可可制品在澳门法规中糖果大类之下	不修改
41	4	中国检验检疫科学研究院（许秀丽）	缺少相关食品安全标准要求，如农药残留限量，应符合 GB2763 及相关规定等。	不采纳	三地标准对可可制品均无农药残留要求。	不修改
42	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
43	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行规定	不修改
44	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
45	2.1	中国农业大学（梁志宏）	文件缺失，GB29921、GB/T 20707 等	不采纳	根据 GB/T 1.1 要求，该文件不属于规范性引用文件内容，已列入参考文献。	不修改
46	3	中国农业大学（梁志宏）	术语与定义确认，GB/T 20707-2021，可采用 GB/T 20706 等	采纳		已修改
47	4.2.2	中国农业大学（梁志宏）	微生物指标缺菌总、大肠、霉菌、酵母指标，请查阅相关标准	不采纳	该标准仅考虑安全指标	不修改

粤港澳大湾区标准化协会团体标准 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
48	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
49	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
50	3	深圳市标准技术研究院（古志华）	术语条目编号应定格起排；建议删除 3.1 的定义；标准号与年代号连接线错误	部分采纳	（1）采纳；（2）不采纳，定义已补充完整；（3）不采纳，定义中没有连接线	部分修改
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
52	4.2.4	深圳市标准技术研究院（古志华）	“4.2.4”引导语附录 B-D 建议改为“附录 B~附录 D”	采纳		已修改
53	表 4	深圳市标准技术研究院（古志华）	表 4 删转页应重复表题、“续”和表头；规范磷酸根写法	采纳		已修改
54	附录	深圳市标准技术研究院（古志华）	表 A.1 表编号与表题两个空格；转页边框加粗；引导语与表题行间无空格	采纳		已修改
55	附录	深圳市标准技术研究院（古志华）	表 D.3 转页应重复表题、“续”和表头	采纳		已修改
56	参考文献	深圳市标准技术研究院（古志华）	删除 GB 2763，将 GB/T 20705/GB/T 20706/GB/T 20707 调整至规范性引用文件	不采纳	GB 2763 是过程文件，GB/T 20705/GB/T 20706/GB/T 20707 只是部分引用，不适宜放在规范性引用文件	不修改
57		阳江海关综合技术服务中心	无意见	/		

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

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 可可制品			
审查形式		☑会审		☐函审	
标准审查组意见					
姓名		单位名称	职务/职称	表决意见	签字
组长	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					

<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 可可制品》技术审查会，专家组听取了起草单位的汇报，审阅了标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见如下:
一、起草单位提供的文档材料齐全、起草过程符合《广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准管理办法（试行）》，形成的团体标准符合现行法律法规和强制性标准相关规定，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，制定了预包装可可制品的污染物限量、微生物限量、真菌毒素限量、食品添加剂最大使用量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。</td></tr>
<tr><td>审查组长
（签字）</td><td>陈[illegible]</td><td>日期</td><td>2022年12月29日</td></tr>
</table>

附件 4

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
专家评审意见汇总处理表

序号	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
1	全文	标准格式应按照 GB/T 1.1—2020 的要求进行修改	采纳	已修改
2	前言	建议按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，写明本标准与其他标准的关系；分成部分的文件的每个部分说明其所属的部分并列出所有已经发布的部分的名称。	采纳	已修改
3	前言	建议按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，增加一条专利的免责说明：“请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。”	采纳	已修改
4	范围	“本文件规定了安全基础要求 XX 的术语和定义、安全指标、检验方法”建议修改为“本文件规定了 XX 的安全基础要求，包括...”。同时，建议按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，表述为“本文件界定了...的术语和定义，规定了...的安全指标，描述了...的检验方法。”	采纳	已修改

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

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

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	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