

《供深食品 植物蛋白饮料 核桃露（乳）》

团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

核桃乳是以核桃仁为原料，可添加辅料、食品添加剂，经加工、调配后制得的植物蛋白饮料。在食物供给方面，深圳是典型的食品输入性城市，95%的食用农产品和85%的食品依靠外地输入，粮食100%靠外地输入，食品安全外来风险较高。且深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合供深食品的实际情况，制定《供深食品 植物蛋白饮料 核桃露（乳）》团体标准，满足深圳市民对供深食品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《供深食品 植物蛋白饮料 核桃露（乳）》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，该产品在深圳市内具有较大的刚性需求，且具有一定的风险隐患。本文件明确了供深食品核桃露应满足的安全指标和质量指标，对提升供深食品的食品安全风险管控和深圳品牌形象树立，具有十分重要的作用。

二、 任务来源及工作简况

（一）任务来源

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安

全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020 年）的通知》（深府〔2018〕41 号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布供深食品标准的社会组织。截至目前，已发布供深食品标准 399 项，作为主要技术支撑评价上市 692 个“圳品”，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《广东省国民经济和社会发展的第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》《深圳市国民经济和社会发展的第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》《市市场监管局关于印发 2022 年加强供深食品标准体系建设推进“圳品”工程工作方案的通知》《深圳市第七次党代会工作报告》等文件中关于推进“圳品”工程要求，市市场监督管理局开展了《2022 年供深食品标准体系建设和“圳品”评价监督推广项目》，推进供深食品团体标准制修订，加强供深食品标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安全保障水平。

（二）起草过程

1、立项阶段

本文件于 2022 年 5 月 17 日获深圳市深圳标准促进会批准立项，成立了标准编制组，保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作有序推进。

2、起草阶段

项目组开展内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规收集整理，产品分类梳理，污染物、微生物、食品添加剂等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成标准草案及编制说明。同时进行了企业定向意见征集，经修改完善现形成征求意见稿进行公开意见征集。

三、 标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

《供深食品 植物蛋白饮料 核桃露（乳）》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴港澳法规要求，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供深食品标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

四、 与我国有关法律法规和标准的关系

（一） 与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

（二） 与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 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 7101《食品安全国家标准 饮料》中的要求，相关食品安全技术要求不低于食品安全国家强制性标准。

（三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用推荐性国家标准GB/T 31325《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》和NY/T 433《绿色食品 植物蛋白饮料》中非安全指标相关要求。

（四） 与中国香港、中国澳门、韩国法规的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》（第132V章）、《食物内防腐剂规例》（第132BD章）、中国澳门《食品中重金属污染物最高限量》（第23/2018号行政法规），采用香港规例、澳门行政法规中较严或独有的食品安全技术指标。

五、 主要技术内容及采纳情况

本文件主要技术内容如下：

（一） 范围

规定了核桃乳主要内容和适用范围。

（二） 术语和定义

引用了 GB/T 31325 《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》中相关术语和定义，规定了核桃乳的术语和定义。

（三） 原辅料要求

规定了生产核桃乳的原料、辅料的要求。

（四） 感官要求

规定了色泽、组织状态、滋味和气味、杂质、稳定性等感官要求。

（五） 理化要求

规定了总固形物、蛋白质、脂肪、油酸、亚油酸等相关理化要求。

（六） 安全要求

1、 污染物

通过整理三地食品分类体系情况，本文件污染物在符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的基础上，经比对《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）《食品中重金属污染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规）、绿色食品标准等相关指标，采纳其严格或独有的指标限值，具体比对及采纳情况见表 1。

表 1 污染物指标限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					
		内地	香港	澳门	绿色食品	韩国	本文件
1	铅 (Lead)	0.3	—	0.3	0.03	0.3	0.03
2	锡 (Tin)	150	—	150	100	150	100
3	镉 (Cadmium)	—	—	—	—	0.1	0.1

2、真菌毒素

考虑核桃等坚果易受真菌毒素污染，符合 GB 2761 的同时，参考 NY/T 433，设置黄曲霉毒素 B1 的限量值。

3、微生物限量

香港、澳门微生物要求均以指引的形式发布，且三地采样方案及表示方法的差别较大，因此，本文件采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》GB 7101 和《食品安全国家标准 饮料》中的相关要求，详见表 2。

表 2 微生物指标限量情况

物质名称	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g 或 CFU/mL)				来源
	n	c	m	M	
沙门氏菌 (Salmonella)	5	0	0	—	GB 29921
菌落总数 (Total plate count)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 7101
大肠菌群 (Coliform)	5	2	1	10	GB 7101
霉菌 (Mold)	≤ 20				GB 7101
酵母 (Yeast)	≤ 20				GB 7101

4、食品添加剂

因我国食品添加剂使用为目录制，三地饮料的生产工艺也存在一定差异，且本文件作为“圳品”的评价依据，产品目标销售地区为深圳，因此，本文件食品添加剂的使用在采纳国标的相关要求基础上，经比对未采纳严格指标；建议在达到预期效果的前提下，尽可能降低准许使用添加剂在食品中的使用量。

5、食品营养强化剂使用量要求

直接引用 GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的规定。

（七）检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

针对已规定检测方法的项目指标，优先按照规定的方法执行。对于没有给出检验方法，还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且实验室具备 CNAS/ CMA 认可资质，其适用范围、检出限和定量限能满足限量值要求。

（八）检验规则

规定了组批、抽样、出厂检验、型式检验判定规则等相关要求。

（九）标签标识

规定了核桃乳的标签、储运标志、蛋白质含量和产品类型等信息要求。

（十）包装、贮藏和运输

规定了核桃乳的包装、贮藏和运输的相关要求。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、 贯彻标准的要求和措施建议

为保障供深食品标准的科学性与先进性，本标准借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

八、 其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。