

《供深食品 裱花蛋糕》团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

深圳市是典型的食品（农产品）输入性城市。据统计，深圳每天要消耗水果 2300 吨、肉类 4200 吨、禽蛋 490 吨、口粮 5480 吨。深圳仅有 3 万亩基本农田，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 裱花蛋糕》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 裱花蛋糕》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。本标准明确了供深食品裱花蛋糕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 572 项, 作为主要技术支撑评价上市 1427 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》《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 2023 年度《圳品工程-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 2023 年 6 月获深圳市深圳标准促进会批准立项, 随后成立了标准编制组, 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，理化、污染物、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。

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 裱花蛋糕》团体标准内容的制修订遵循以下原则：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 Codex 标准、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和品质要求，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 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求。

（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 GB/T 31059-2014《裱花蛋糕》中非安全指标相关内容。

（四） 与 Codex 国际食品法典标准、中国香港食物规例、中国澳门行政法规的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质（修订）规例》(2021 年第 86 号法律公告)、《食物内防腐剂规例》(第 132BD 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 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)、《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》(第 7/2019 号行政法规)、《食品中真菌毒素最高限量》(第 13/2016 号行政法规)、国际食品法典委员会《食品添加剂通用标准》(CODEX STAN 192-1995)、CODEX STAN 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准，采用香港规例、澳门行政法规、CAC 中较严或独有的食品安全技术指标。

五、 采纳情况

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	GB/T 31059《裱花蛋糕》	全部采纳	
4.2	感官要求	GB/T 31059《裱花蛋糕》	全部采纳	
4.3	理化要求	GB/T 31059《裱花蛋糕》	全部采纳	
4.4.1	污染物限量	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	部分采纳	按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》相关要求，并采用 CAC 指标

				2 项。
4.4.2	真菌毒素 限量	《2021 年食物内有害物质（修订）规例》（香港 2021 年第 86 号法律公告）、《食品中真菌毒素最高限量》（第 13/2016 号行政法规）	部分采纳	经指标比对，按 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》相关要求，并采用香港规例指标 1 项、澳门行政法规指标 1 项。
4.4.3	微生物 限量	GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》	全部采纳	
4.4.4	食品添加 剂使用量	GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）、《食物内防腐剂规例》（132BD）	全部采纳	按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行，采纳 CAC 指标 6 项、香港规例指标 1 项。
5	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验。

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。