

《供深食品 龙眼肉》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

龙眼肉，是指鲜龙眼烘成干果，也就是桂圆。生药龙眼肉为由顶端纵向裂开有不规则块片，气香，味浓甜而特殊。表面黄棕色，半透明；靠近果皮的一面皱缩不平，粗糙，靠近种皮的一面，光亮而有纵皱纹。我国西南部至东南部栽培很广，以福建最盛，广东次之；云南及广东、广西南部亦见野生或半野生于疏林中。亚洲南部和东南部也常有栽培。主要功能：补益心脾，养血安神。用于气血不足，心悸怔忡，健忘失眠，血虚萎黄。

“食药同源”，又称“药食同源”，是指传统作为食品，且列入《中华人民共和国药典》的物质。龙眼肉品种单一，产期集中。我国龙眼依然存在产业大而不强、产品多而不优、品牌杂而不亮等问题。主栽品种以‘储良’石硌‘为主，产期集中在5-8月份，而泰国龙眼基本全年上市，相比之下，我国龙眼的货架期不够长且集中，品种较为单一，影响了果农的经济收益。龙眼采后保鲜和加工水平较低。龙眼的加工机械和加工技术较落后，龙眼产品的市场竞争优势不明显，鲜果采后保鲜水平不高，损耗严重，制约了龙眼加工企业的发展。龙眼产业的组织化程度偏低。龙眼产业仍存在较普遍的分散经营现象，组织化程度偏低，果农对新型经营主体的认同感低，难以实现集约化生产与品牌化经营，不易示范推广新品种和新技术。龙眼品牌化建设水平有待提升。我国龙眼加工历史悠久，龙眼产品种类多，品牌杂，“高州桂圆”“泸州桂圆”等地理标志产品覆盖面有待拓宽，鲜龙眼和龙

眼干，桂圆肉的品牌建设水平亟待提高。其污染物、真菌毒素以及农药残留限量等安全指标受到消费者关注，基于食品分类体系梳理及“圳品”申报需求，结合前期“圳品”产品标准在“圳品”评价工作中的应用实践，经过相关行业企业需求分析，具有示范性和代表性，符合“圳品”标准的产品遴选原则。

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 龙眼肉》团体标准，满足深圳市民对“圳品”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城市食品品牌。

《供深食品 龙眼肉》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龙眼肉应满足的安全指标，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。此外，龙眼肉产业标准化程度是影响其产值的重要因素，推进龙眼肉标准的研制，以期为促进龙眼肉生产、规范市场、保护消费者权益、扩大龙眼肉出口等提供参考。

二、 任务来源及工作简况

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 553 项，作为主要技术支撑评价上市 1235 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。

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 龙眼肉》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） 与国标标准、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 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1—2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》的相关要求。

（三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

参考和引用 GB 16325—2005《干果食品卫生标准》、NY/T 1041—2018《绿色食品 干果》、NY/T 750—2020《绿色食品 热带、亚热带水果》。

（四） 与香港食物规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内除害剂残余规例》（第132CM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）、《食品中农药最高残留限量》（澳门行政法规第11/2020号），国际食品法典委员会的《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）、《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）、农药数据库，采用香港规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准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

（一）术语和定义

本文件参考和引用了NY/T 3099-2017《桂圆加工技术规范》中的相关术语和定义。

（二）技术要求

1. 感官要求

参考和引用了NY/T 1041—2018《绿色食品 干果》中的相关要求。

2. 理化要求

参考和引用了GB 16325—2005《干果食品卫生标准》、NY/T 1041—2018《绿色食品 干果》中的相关要求。

3. 安全要求

（1）污染物要求

经中国内地、香港、澳门以及CAC的污染物指标比对，按GB 2762的规定执行的基础上，采纳NY/T 1041—2018《绿色食品 干果》中的独有指标1项，详见表1。

表1 龙眼肉污染物指标限量比对情况

序号	产品名称	项目名称	指标限量/mg/kg						比对情况
			内地(GB 2762)	内地(NY/T 1041)	香港	澳门	CAC	本文件	
1	龙眼肉	镉(Cadmium)	—	0.1	—	—	—	0.1	国标严格

(2) 真菌毒素限量

经中国内地、香港、澳门以及CAC的真菌毒素指标比对，按GB 2761的规定执行。

(3) 农药残留限量

经中国内地、香港、澳门以及CAC的农药残留指标比对，按GB 2763的规定执行基础上，采纳NY/T 1041—2018《绿色食品 干果》、香港独有指标2项，具体比对情况见表2。

表2 龙眼肉农药残留指标限量比对情况

序号	产品名称	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
			内地	香港	澳门	CAC	本文件	
1	龙眼肉	啉虫脒 (Acetamiprid)	4	—	—	—	4	限值一致
2	水果干	溴离子(Bromide ion)	—	30	—	—	30	港标独有

(4) 微生物限量

符合GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。

(5) 食品添加剂使用

在符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的基础上，还参考和引用了NY/T 1041—2018《绿色食品 干果》中糖精钠、

苯甲酸及其钠盐、环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙、阿力甜等指标限量。

4. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

（三）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。

（四）标签和标识

1. 标签应符合 GB 7718 的规定，还应注明原料产地，地理标志产品专用标志；

2. 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

（五）包装、储存和运输

直接参考和引用了 NY/T 1041—2018《绿色食品 干果》中的相关要求。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

该文件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。