《供深食品　蛋类芯饼》团体标准编制说明

一、　标准制定的必要性和意义

蛋类芯饼，又称蛋黄派，是一种广受欢迎的甜点。因其独特的口感和丰富的营养价值而迅速风靡。蛋黄派属于烘焙食品，通常由外层的酥皮和内里的蛋黄馅两部分组成。蛋黄派的外层酥皮，采用精选面粉、黄油、糖和鸡蛋等原料精心制作，经过烘焙后呈现出金黄色的诱人外观和酥脆的口感。内里的蛋黄馅则是由鸡蛋黄、糖、奶油等材料混合而成，经过特殊工艺处理，使其口感细腻、甜而不腻。蛋黄派不仅美味，还具有一定的营养价值。它富含蛋白质、脂肪、碳水化合物以及多种维生素和矿物质，是早餐、下午茶或休闲时刻的理想选择。随着人们对于健康饮食的日益重视，蛋黄派也在不断地进行改良和创新，以满足不同消费者的需求。蛋黄派以其方便携带、易于保存的特点，成为了许多人喜爱的零食之一。在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入性城市。深圳仅有 5.8 万亩基本农田，深圳 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《供深食品蛋类芯饼》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　蛋类芯饼》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蛋类芯饼应满足的安全指标和品质指标，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 697 项,作为主要技术支撑评价上市 1705 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2024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2024年9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，污染物等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，形成标准草案及编制说明。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，修改完善形成征求意见稿进行为期30天的公开意见征集。

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 蛋类芯饼》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 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》等的相关要求。

（三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考QB/T 8012《蛋类芯饼（蛋黄派）》中相关要求。

（四） 与香港食物规例、澳门行政法规及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《食品中重金属污染最高限量》（第23/2018号行政法规）以及国际食品法典委员会的《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）等，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）技术要求

1. 感官要求

引用了QB/T 8012《蛋类芯饼（蛋黄派）》中的相关要求。

2. 理化要求

引用了 QB/T 8012《蛋类芯饼（蛋黄派）》中的相关要求。

3. 污染物限量

经粤港澳三地污染物指标比对，按GB 2762的规定执行，具体比对情况见表1。

表 1 污染物残留限量比对情况

序号	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	铅(Lead)	0.5	—	0.5	—	0.5	指标一致
2	锡(Tin)	250	—	250	—	250	指标一致

4. 真菌毒素限量

经粤港澳三地真菌毒素限量指标比对，按 GB 2761 的规定执行基础上，采纳香港独有指标 1 项，详见表 2。

表 2 真菌毒素限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/μg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
1	总黄曲霉毒素 (Total aflatoxin)	—	10	—	—	10	港标独有

5. 微生物限量

微生物限量应符合 GB 29921 和 GB 7099 的规定。

6. 食品添加剂使用情况

经粤港澳三地食品添加剂使用量比对，按 GB 2760 的规定执行基础上，采纳严格指标 7 项，其中采纳 CAC 指标 5 项，CAC、澳门规例严格指标 1 项，香港、澳门规例严格指标 1 项，具体比对情况见表 3。

表 3 食品添加剂使用量比对情况

序号	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	dl—酒石酸	—	—	5000	—	—	澳门独有
2	d-α-生育酚、混合生育酚浓缩物、dl-α-生育酚	—	—	200	—	—	澳门独有
3	β—阿朴—8’—胡萝卜素醛(β-Apo-8’-carotenal)	15		20	20	15	国标严格
4	β-胡萝卜素(beta-carotene synthetic,beta-carotene,Blakeslea trispora,beta-carotene,algal)	1000	1000	1000	42	42	CAC 严格
5	ε-聚赖氨酸(ε-polylysine)	150	—	150	—	150	香港、澳门严格
6	阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)(aspartame)	1700	—	1700	1700	1700	指标一致
7	阿斯巴甜—乙酰磺胺	—	—	1000	1000	—	CAC、澳门独有
8	安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)(acesulfame potassium)	300	—	600	1000	300	国标独有
9	苯甲酸(Benzoic acid)	—	1000	1000		1000	指标一致
10	苯甲酸盐(BENZOATES)	—	—	—	1000	—	CAC 独有
11	丙二醇(propylene glycol)	3000	—	3000	—	3000	指标一致
12	丙二醇脂肪酸酯(Propylene glycol esters of fatty acids)	—	—	15000	15000	—	CAC、澳门独有
13	丙酸(Propionic acid)	—	1000	—	—	—	港标独有
14	丙酸及其钠盐、钙盐(包括丙酸,丙酸钠,丙酸钙)	25000	—	—	—	25000	国标独有

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
	(propionic acid,sodium propionate,calcium propionate)						
15	茶多酚（又名维多酚,简称“TP”）(tea polyphenol(TP))	400	—	400	—	400	指标一致
16	茶黄素(Theaflavins)	400	—	400	—	400	指标一致
17	赤藓红	—	—	50	—	50	澳门独有
18	虫（紫）胶，漂白的	—	—	200	—	200	澳门独有
19	刺云实胶(tara gum)	1500	—	—	—	1500	国标独有
20	单辛酸甘油酯 (capryl monoglyceride)	1000	—	1000	—	1000	指标一致
21	靛蓝（食用靛蓝）(Indigotine(Indigo carmine))	—	—	200	200	200	指标一致
22	对羟基苯甲酸盐 (HYDROXYBENZOATES, PARA-)	—	—	—	300	—	CAC 独有
23	二醋酸钠	—	—	4000	—	—	澳门独有
24	二丁基羟基甲苯 (Butylated hydroxytoluene (BHT))	—	—	200	200	200	指标一致
25	二氧化硫(Sulphur dioxide)	—	50	—	—	—	港标独有
26	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	—	—	100	—	100	指标一致
27	二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯 (Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol)	—	—	20000	20000	20000	指标一致
28	番茄红素 (lycopene,synthetic;lycopene ,Blakesleatrispora)	50	—	—	—	50	国标独有
29	富马酸(fumaric acid)	3000	—	—	—	3000	国标独有
30	甘草抗氧化物	—	—	200	—	—	澳门独有
31	海藻酸丙二醇酯 (propylene glycol alginate)	5000	—	5000	3000	3000	CAC 严格

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
32	黑豆红	—	—	800	—	—	澳门独有
33	红花黄	—	—	200	—	—	澳门独有
34	红曲米，红曲红 (red kojic rice, monascus red)	900	—	—	—	900	国标独有
35	琥珀酸单甘油酯 (succinylated monoglycerides)	5000	—	—	—	5000	国标独有
36	琥珀酸单甘油酯	—	—	5000		5000	澳门独有
37	花生衣红	—	—	400		400	澳门独有
38	环己基氨基磺酸盐(CYCLAMATES)	—	—		1600	1600	CAC 独有
39	基苯甲酸甲酯钠	—	—	300		300	澳门独有
40	坚牢绿 FCF(Fast green FCF)	—	—	100	100	—	CAC、澳门独有
41	焦糖色 III-氨法 (Caramel III - ammonia caramel)	—	—	—	50000	—	CAC 独有
42	焦糖色 IV-亚硫酸氨法 (Caramel IV - sulfite ammonia caramel)	—	—	50000	—	—	国标独有
43	金樱子棕 (rose laevigata michx brown)	900	—	900	—	900	指标一致
44	经丁化作用的羟基茴香醚 (Butylated hydroxyanisole)	—	200	—	—	—	港标独有
45	经丁化作用的羟基甲苯 (Butylated hydroxytoluene)	—	200	—	—	—	港标独有
46	酒石酸盐(TARTRATES)	—	—	—	5000	—	国标独有
47	菊花黄浸膏	—	—	300	—	—	国标独有
48	聚甘油脂肪酸酯 (polyglycerol esters of fatty acids（polyglycerol fatty acid esters）)	10000	—	10000	10000	10000	指标一致
49	聚山梨醇酯(POLYSORBATES)	—	—	3000	—	—	国标独有
50	聚氧乙烯硬脂酸酯 (POLYOXYETHYLENE STEARATES)	—	—	3000	—	—	CAC 独有
51	决明胶(cassia gum)	2500	—	—	—	2500	国标独有

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
52	抗坏血酸酯 (ASCORBYL ESTERS)	—	—	—	1000	—	CAC 独有
53	抗坏血酸棕榈酸酯、抗坏血酸硬脂酸酯	—	—	1000	—	—	澳门独有
54	可可壳色 (cocao husk pigment)	900	—	900	—	900	指标一致
55	可溶性大豆多糖 (soluble soybean polysaccharide)	10000	—	10000	—	10000	国标独有
56	矿物油，高粘度 (Mineral oil, high viscosity)		—	3000	3000	—	国标独有
57	辣椒橙(paprika orange)	900	—	1000	—	900	指标一致
58	辣椒红(paprika red)	900	—	—	—	900	国标独有
59	来自甜叶菊的甜菊糖苷	—	—	430	—	—	指标一致
60	蓝锭果红(uguisukagurared)	2000	—	2000	—	2000	指标一致
61	梨酸钾、山梨酸钙		—	1000	—	—	国标独有
62	亮蓝 FCF(Brilliant blue FCF)	200	—	200	—	200	指标一致
63	磷酸及磷酸盐[包括磷酸 7),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,多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠),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] (phosphoric acid,disodium dihydrogen pyrophosphate,tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate,potassium dihydrogen phosphate,diammonium hydrogen phosphate,dipotassium hydrogen phosphate,calcium hydrogen phosphate(dicalcium	15000	—	9300	9300	9300	CAC、澳门严格

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
	orthophosphate),tricalcium orthophosphate(calcium phosphate),tripotassium orthophosphate,trisodium orthophosphate,sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate,sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic,tetrapotassium pyro phosphate,trisodium monohydrogen diphosphate,potassium polymetaphosphate,calcium acid pyrophosphate)						
64	硫酸钙（又名石膏）(calcium sulfate)	10000	—	—	—	10000	国标独有
65	没食子酸丙酯	0.05	—	—	—	0.05	国标独有
66	木糖醇酐单硬脂酸酯(xylitan monostearate)	3000	—	—	—	3000	国标独有
67	纳他霉素(natamycin)	300	—	300	—	300	指标一致
68	柠檬黄	—	—	50	—	—	澳门独有
69	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)(neotame)	80	—	80	80	80	指标一致
70	葡萄皮红(grape skin extract)	—	—	2000	—	—	澳门独有
71	日落黄 FCF(Sunset yellow FCF)	—	—	50	50	—	CAC、澳门独有
72	乳酸链球菌素(Nisin)	300	—	—	6.25	—	CAC 严格
73	三氯蔗糖（又名蔗糖素）(sucralose)	—	—	—	700	—	CAC 独有
74	沙棘黄	—	—	1500	—	—	澳门独有
75	山梨醇酐单硬脂酸酯、山梨醇酐三硬脂酸酯、山梨醇酐单月桂酸酯、山梨醇酐单油酸酯、山梨醇酐单棕榈酸酯	10000	—	—	10000	10000	指标一致

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
76	山梨酸及其钾盐(包括山梨酸,山梨酸钾)(sorbic acid,potassium sorbate)	1000	1000	1000		1000	指标一致
77	山梨酸盐(SORBATES)	—	—	—	1000	—	CAC 独有
78	生育酚(TOCOPHEROLS)	—	—	—	200	—	CAC 独有
79	叔丁基对羟基茴香醚(Butylated hydroxyanisole (BHA))	—	—	200	200	—	CAC、澳门独有
80	双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DATEM”)(diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides(DATEM))	20000	—	—	—	20000	国标独有
81	双乙酸钠（又名二醋酸钠）(sodium diacetate)	4000	—	—	—	4000	国标独有
82	司盘类[包括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)](sorbitanestersoffattyacidssorbitanmonolaurate,sorbi_x005f_x0002_tanmonopalmitate,sorbitan monostearate,sorbitantristearate,sorbitanmonooleate)	3000	—	—	—	3000	国标独有
83	酸性红（又名偶氮玉红）	—	—	50	—	—	澳门独有
84	索马甜(thaumatin)	25	—	—	—	—	澳门独有
85	糖精(SACCHARINS)		—	170	170	—	CAC、澳门独有
86	特丁基对苯二酚(TBHQ)(tertiary butylhydroquinone(TBHQ))	200	—	200	—	—	指标一致
87	甜菊糖苷(steviol glycosides)	330	—		350	330	国标严格
88	甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠),环己基氨基磺酸钙(sodium cyclamate, calcium	1600	—	1600	1600	1600	指标一致

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
	cyclamate)						
89	吐温类[包括聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)] (polysorbatespolyoxyethylene (20)sorbitan monolaurate polyoxyethylene(20)sorbitanm onopalmitatepolyoxyeth_x0002 _ylene(20)sorbitan monostearatepolyoxyethylene (20) sorbitanmonooleat)	2000	—	—	—	2000	国标独有
90	苋菜红	—	—	50	—	—	澳门独有
91	新红	—	—	50	—	—	澳门独有
92	亚硫酸盐(SULFITES)	—	—	—	50	—	CAC 独有
93	胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀) (carminecochineal,carminecoc hinealaluminumlake)	600	—	600	200	200	CAC 严格
94	胭脂红 4R（胭脂虫红 A） (Ponceau 4R (Cochineal red A))		—	50	50	—	CAC、澳门独有
95	胭脂树橙（又名红木素，降红木素） (annatto extract)	600	—	600	—	600	指标一致
96	杨梅红	—	—	200	—	—	澳门独有
97	氧化铁(IRON OXIDES)	—	—	100	100	—	CAC、澳门独有
98	叶黄素(lutein)	150	—	—	—	150	国标独有
99	叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 (chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	500	—	—	75	75	CAC 严格
100	异构化乳糖	—	—	2000	—	—	澳门独有
101	硬脂酸钾(potassium stearate)	180	—	—	—	180	国标独有

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
102	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙(sodium stearoyl lactylate, calcium stearoyl lactylate)	2000	—	5000	5000	2000	国标严格
103	诱惑红 AC(Allura red AC)		—	300	300	—	CAC、澳门独有
104	蔗糖素（又名三氯蔗糖）		—	250		—	澳门独有
105	蔗糖脂肪酸酯(sucrose esters of fatty acid)	3000	—	10000	10000	3000	国标严格
106	栀子黄(gardenia yellow)	900	—	1500	—	900	国标严格
107	栀子蓝(gardenia blue)	1000	—	1000	—	1000	指标一致
108	植物炭黑(vegetable carbon)	500	—	5000	—	500	指标一致
109	竹叶抗氧化物(antioxidant of bamboo leaves)	500	—	500	—	500	指标一致
110	紫草红(gromwell red)	900	—	900	—	900	指标一致
111	紫甘薯色素	—	—	200	—	—	澳门独有
112	紫胶红（又名虫胶红）	—	—	500	—	—	澳门独有

（二）检验规则、标签、包装、贮存和运输

直接引用 QB/T 8012《蛋类芯饼（蛋黄派）》中的相关要求，略作调整。

（三）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见下表：

表 4 采纳情况表

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
5.1	原料要求	QB/T 8012《蛋类芯饼(蛋黄派)》	全部采纳	—
5.2	感官要求	QB/T 8012《蛋类芯饼(蛋黄派)》	全部采纳	—
5.3	理化要求	QB/T 8012《蛋类芯饼(蛋黄派)》	全部采纳	—
5.4	安全要求	—	全部采纳	—

5.5	净含量要求	《定量包装商品计量监督管理办法》	全部采纳	—
6	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验。
7	检验规则	QB/T 8012《蛋类芯饼（蛋黄派）》	全部采纳	—
8	标签、包装	QB/T 8012《蛋类芯饼（蛋黄派）》	全部采纳	—
9	贮存和运输	QB/T 8012《蛋类芯饼（蛋黄派）》	全部采纳	—

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。