

# 《供深食品 海带》团体标准编制说明

## 一、 标准制定的必要性和意义

海带，是一种在低温海水中生长的大型海生褐藻植物，属海藻类植物，可以适用于拌、烧、炖、焖等烹饪方法。海带(*Laminaria japonica*) 褐藻纲，海带科。孢子体大型，褐色，扁平带状，最长可达 20M。分叶片、柄部和固着器，固着器呈假根状。叶片为表皮、皮层和髓部组织所组成，叶片下部有孢子囊。具有黏液腔，可分泌滑性物质。固着器树状分支，用以附着海底岩石。生长于水温较低的海中。中国北部沿海及浙江、福建沿海大量栽培，产量居世界第一。富含褐藻胶和碘质，可食用及提取碘、褐藻胶、甘露醇等工业原料。其叶状体可入药。据统计，深圳每天需要消耗蔬菜 7100 吨，深圳仅有 5.8 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《供深食品海带》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 海带》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，本标准明确了“圳品”海带应满足的技术指标和安全指标，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。

《供深食品 海带》由深圳市标准技术研究院牵头经产品预研、指标比对、指标验证、公开征求意见、技术评审等，于 2019 年发布实施，于 2024 年进行第一次修订。现由于 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》、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等食品安全国家标准、中国澳门《食品中农药最高残留限量》（澳门第 2/2023 号行政法规）的更新实施，对海带有了更严格的要求，同时为加快推进“圳品”国际化进程，新增国际食品法典委员会相关标准作为“圳品”标准制修订的重要参考。按照《深圳市标准促进会团体标准管理办法》的规定，对《供深食品 海带》进行复审并立项修订，对标准的农残限量、污染物限量和食品添加剂限量等进行补充和完善，以符合现行相关食品安全国家标准相关内容，提高标准的科学性、适用性和协调性。

## 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“圳品”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》以及 2024 年民生实事等文件中关于推进“圳品”工程要求，“持续实施食品安全放心工程，制修订“圳品”标准 100 项，新增“圳品”400 个，加强“圳品”监督检查和品牌保护，完善“圳品”溯源链条，守护市民“舌尖上的安全”。”

## （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、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。现经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 海带》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 2762《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 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》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中

真菌毒素限量》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

非安全指标主要参考和引用GB 19643-2016 《食品安全国家标准 藻类及其制品》、NY/T 1709-2021 《绿色食品 藻类及其制品》、T/SZS 1330—2020《供深食品 藻类及其制品质量安全基础要求》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》（澳门第 2/2023 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）、CAC 农药数据库等，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） 主要修订内容

《供深食品 海带》的修订，整体结构和模式不变，遵循供深食品系列标准研制原则，根据跟踪评价及复审结果，增加感官要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存，安全要求修订为符合 T/SZS 1330—2022 的规定进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

### （二） 技术要求

### 1. 感官要求

根据产品属性，引用了GB 19643-2016 《食品安全国家标准 藻类及其制品》中关于色泽、组织形态、滋味与气味的要求。

### 2. 理化要求

引用了GB 19643-2016 《食品安全国家标准 藻类及其制品》中关于水分、氯化物和附盐的要求。

### 3. 污染物要求

经粤港澳三地污染物指标比对，按GB 2762的规定执行的基础上，采纳香港规例独有指标1项、香港规例指标和CAC独有指标1项、CAC独有指标2项，澳门行政法规指标2项，详见表1。

表 1 污染物限量比对情况

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	碘-131 (Iodine-131)	—	—	100Bq/kg	—	100Bq/kg	澳门独有
2	铯-134, 铯-137 (cesium-134, cesium-137)	—	—	1000Bq/kg	—	1000Bq/kg	澳门独有
3	三聚氰胺 (Melamine)	—	2.5	—	2.5	<b>2.5</b>	港标、CAC 独有
4	丙烯腈 (Acrylonitrile)	—	—	—	0.02	<b>0.02</b>	CAC 独有
5	氯乙烯单体 (Vinyl Chloride Monomer)	—	—	—	0.01	<b>0.01</b>	CAC 独有
6	锡 (Tin)	250	—	250	—	<b>250</b>	限值一致
7	铅 (Lead)	0.5	—	1	—	<b>0.5</b>	国标严格
8	砷 (以无机砷表示) (Arsenic)	—	1	—	—	<b>1</b>	港标独有

### 4. 微生物限量

经粤港澳三地真菌毒素指标指标比对，按GB 2761的规定执行基础上，采纳香港规例指标7项，CAC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/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
1	沙门氏菌 (Salmonella)	n=5, c=0, m=0, M=- /25 g (mL)	—	—	—	n=5, c=0, m=0, M=-	国标独有
2	产气荚膜梭状芽孢杆菌 (Clostridium perfringens)	—	>10000, 不满意; 10-≤10000, 尚可; <10, 满意	—	—	>10000, 不满意; 10-≤10000, 尚可; <10, 满意	港标独有
3	肠杆菌科细菌 (Enterobacteriaceae)	—	>10000, 不满意; 100-≤10000, 尚可; <100, 满意	—	—	>10000, 不满意; 100-≤10000, 尚可; <100, 满意	港标独有
4	大肠杆菌 (Escherichia coli)	—	>100, 不满意; 20-≤100, 尚可; <20, 满意	—	—	>100, 不满意; 20-≤100, 尚可; <20, 满意	港标独有
5	副溶血性弧菌 (Vibrio parahaemolyticus)	—	>1000, 不满意; 20-≤1000, 尚可; <20, 满意	—	—	>1000, 不满意; 20-≤1000, 尚可; <20, 满意	港标独有
6	霍乱弧菌 (O1 群和 O139 群霍乱弧菌) (Vibrio cholerae (O1 and O139))	—	检出, 不满意; 不适用, 尚可; 未检出, 满意	—	—	检出, 不满意; 不适用, 尚可; 未检出, 满意	港标独有
7	金黄色葡萄球菌及其他凝固酶阳性葡萄球菌 (Staphylococcus aureus and other coagulase-positive staphylococci)	—	>10000, 不满意; 20-≤10000, 尚可; <20, 满意	—	—	>10000, 不满意; 20-≤10000, 尚可; <20, 满意	港标独有
8	蜡样芽孢杆菌 (Bacillus cereus)	—	>100000, 不满意; 1000-≤100000, 尚可; <1000, 满意	—	—	>100000, 不满意; 1000-≤100000, 尚可; <1000, 满意	港标独有

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	
9	单核细胞增生李斯特氏菌( <i>Listeria monocytogenes</i> )	—	—	—	n=5, c=0, m=100 或者 n=5, c=0, m=Absence in 25 g (< 0.04 cfu/g)	n=5, c=0, m=100 或者 n=5, c=0, m=Absence in 25 g (< 0.04 cfu/g)	CAC 独有

## 5. 食品添加剂使用

应符合GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的基础上，香港规例132BD、澳门第5/2024号行政法规、CAC食品添加剂数据库做出规定，香港规例严格指标1项、CAC严格指标2项，澳门行政法规严格指标1项，澳门行政法规和CAC严格指标1项，取具体比对情况，详见表4。

表 4 食品添加剂限量比对情况

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	5'-肌苷酸二钠 (disodium 5'-inosinate)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
2	5'-鸟苷酸二钠 (disodium 5'-guanylate)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
3	DL- 苹果酸钠 (sodium DL-malate)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
4	α- 环状糊精 (alpha-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
5	γ- 环状糊精 (gamma-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
6	阿拉伯胶 (arabic gum)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
7	冰乙酸 ( 又名冰醋酸 ) (acetic acid)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
8	赤藓糖醇 (erythritol)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致

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	
9	醋酸酯淀粉 (starch acetate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
10	甘油 (又名丙三醇) (glycerine(glycerol))	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
11	瓜尔胶 (guar gum)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
12	果胶 (pectins)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
13	海藻酸钾 (又名褐藻酸钾) (potassium alginate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
14	海藻酸钠(又名褐藻酸钠) (sodium alginate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
15	黄原胶 (又名汉生胶) (xanthan gum)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
16	甲基纤维素 (methylcellulose)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
17	结冷胶 (gellan gum)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
18	聚丙烯酸钠 (sodium polyacrylate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
19	卡拉胶 (carrageenan)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
20	抗坏血酸钙 (calcium ascorbate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
21	抗坏血酸钠 (sodium ascorbate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
22	磷酸酯双淀粉 (distarch phosphate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
23	氯化钾 (potassium chloride)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
24	木糖醇 (xylitol)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
25	柠檬酸 (citric acid)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
26	柠檬酸钾 (tripotassium citrate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
27	柠檬酸钠 (trisodium citrate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
28	柠檬酸一钠 (sodium dihydrogen citrate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 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	
29	柠檬酸脂肪酸甘油酯 (citric and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
30	葡萄糖酸-δ-内酯 (glucono delta-lactone)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
31	葡萄糖酸钠 (sodium gluconate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
32	羟丙基淀粉 (hydroxypropyl starch)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
33	羟丙基二淀粉磷酸酯 (hydroxypropyl distarch phosphate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
34	羟丙基甲基纤维素 (HPMC) (hydroxypropyl methylcellulose)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
35	琼脂 (agar)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
36	乳酸 (lactic acid)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
37	乳酸钾 (potassium lactate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
38	乳酸钠 (sodium lactate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
39	乳酸脂肪酸甘油酯 (lactic and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
40	乳糖醇 (又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇) (lactitol)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
41	酸处理淀粉 (acid treated starch)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
42	羧甲基纤维素钠 (sodium carboxy methyl cellulose)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
43	碳酸钙 (包括轻质碳酸钙, 重质碳酸钙) (calcium carbonate (light and heavy))	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
44	碳酸钾 (potassium carbonate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
45	碳酸钠 (sodium carbonate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
46	碳酸氢铵 (ammonium hydrogen carbonate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值一致
47	碳酸氢钾 (potassium hydrogen	按生产需要	—	—	GMP	按生产需要	限值

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	
	carbonate)	适量使用				适量使用	一致
48	碳酸氢钠 (sodium hydrogen carbonate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
49	甜菜红 (beetred)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
50	微晶纤维素 (microcrystalline cellulose)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
51	辛烯基琥珀酸淀粉钠 (starch sodium octenyl succinate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
52	氧化淀粉 (oxidized starch)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
53	乙酰化二淀粉磷酸酯 (acetylated distarch phosphate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
54	乙酰化双淀粉己二酸酯 (acetylated distarch adipate)	按生产需要 适量使用	—	—	GMP	按生产需要 适量使用	限值 一致
55	辣椒红 (paprika red)	按生产需要 适量使用	—	GMP	—	按生产需要 适量使用	限值 一致
56	辣椒油树脂 (paprika oleoresin)	按生产需要 适量使用	—	GMP	—	按生产需要 适量使用	限值 一致
57	5'-呈味核苷酸二钠 (又名呈味核苷酸二钠) (disodium 5'-ribonucleotide)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	限值 一致
58	DL- 苹果酸 (DL-malic acid)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标 独有
59	D-异抗坏血酸及其钠盐 (包括 D-异抗坏血酸, D-异抗坏血酸钠) (D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标 独有
60	L- 苹果酸 (L-malic acid)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标 独有
61	L-苹果酸钠 (L-(-)-malic acid disodium salt)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标 独有
62	半乳甘露聚糖 (galactomannan)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标 独有
63	冰乙酸 ( 低压羰基化法 ) (acetic acid)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标 独有
64	单, 双甘油脂肪酸酯 (mono-and diglycerides of fatty acids)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	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	
65	改性大豆磷脂 (modifiedsoybeanphos-pholipid)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
66	柑橘黄 (orange yellow)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
67	高粱红 (sorghumred)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
68	谷氨酸钠 (monosodiumglutamate)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
69	槐豆胶 (又名刺槐豆胶) (carob bean gum)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
70	抗坏血酸 (又名维生素 C) (ascorbic acid (vitamin C))	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
71	酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠) (sodium caseinate)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
72	磷脂 (phospholipid)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
73	罗汉果甜苷 (lo-han-kuoextract)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
74	酶解大豆磷脂 (enzymatically decomposed soybean phospholipid)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
75	明胶 (gelatin)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
76	天然胡萝卜素 (naturalcarotene)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
77	氧化羟丙基淀粉 (oxidized hydroxypropylstarch)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
78	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯 (acetylated mono-and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol))	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产需要 适量使用	国标独有
79	纽甜 (又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯) (neotame)	10	—	10	10	10	限值一致
80	山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾) (sorbic acid, potassium sorbate)	500	—	500	1000	500	国标严格
81	三氯蔗糖 (又名蔗糖素) (sucralose)	300	—	—	150	150	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	
82	阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯) (aspartame)	300	—	200	200	200	澳门、CAC 严格
83	乙二胺四乙酸二钠 (disodium ethylene-diamine-tetra-acetate)	200	80	250	250	80	香港 严格
84	β-胡萝卜素 (beta-carotene synthetic, beta-carotene, Blakelea trispora, beta-carotene, algal)	132	—	132	5	5	CAC 严格
85	亮蓝及其铝色淀 (亮蓝, 亮蓝铝色淀) (brilliant blue, brilliant blue aluminum lake)	25	—	—	500	25	国标 严格
86	二氧化硫及亚硫酸盐(包括二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠) (sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite)	500	500	100	—	100	澳门 严格
87	乳酸链球菌素 (nisin)	500	—	500	—	500	限值 一致
88	脱氢乙酸及其钠盐 (脱氢乙酸, 脱氢乙酸钠) (dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate)	300	—	300	—	300	限值 一致
89	安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾) (acesulfame potassium)	300	—	—	—	300	国标 独有
90	双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”) (diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides (DATEM))	2500	—	—	—	2500	国标 独有
91	柠檬黄及其铝色淀 (柠檬黄, 柠檬黄铝色淀) (tartrazine, tartrazine aluminum lake)	100	—	100	—	100	限值 一致

### (三) 检验规则、标签和标识、包装、贮存、运输和销售

引用了SC/T 3212《盐渍海带》、NY/T 1709-2021《绿色食品 藻类及其制品》中的相关要求。

#### （四）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见下表：

表 5 采纳情况表

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	NY/T 1709-2021《绿色食品 藻类及其制品》	部分采纳	—
4.1	感官要求	NY/T 1709-2021《绿色食品 藻类及其制品》	全部采纳	—
4.2	理化指标	NY/T 1709-2021《绿色食品 藻类及其制品》	全部采纳	—
4.3	安全要求	T/SZS 1330—2020《供深食品藻类及其制品质量安全基础要求》	全部采纳	—
5	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验。
6	检验规则	SC/T 3212-2017《盐渍海带》	全部采纳	—
7	标签和标识	SC/T 3212-2017《盐渍海带》、NY/T 1709-2021《绿色食品 藻类及其制品》	部分采纳	—
8	包装、运输和储存	NY/T 1709-2021《绿色食品 藻类及其制品》、SC/T 3212-2017《盐渍海带》	部分采纳	—

### 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。