

《供深食品 木薯淀粉》团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

木薯淀粉，是木薯经过淀粉提取后脱水干燥而成的粉末。食用木薯淀粉广泛应用于食品配方中，例如焙烤制品，也应用于制作挤压成形的小食品和木薯粒珠。在食物供给等方面，深圳是典型的食品（农产品）输入性城市。据统计，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 木薯淀粉》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 木薯淀粉》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”木薯淀粉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 木薯淀粉》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，对木薯淀粉有了更严格的要求，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 木薯淀粉》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 7 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、真菌毒素、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 木薯淀粉》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/T 12104-2022《淀粉及其衍生物术语》、GB/T 29343-2012《木薯淀粉》、NY/T 875-2012《食用木

薯淀粉》、NY/T 1039-2014 《绿色食品 淀粉及淀粉制品》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 木薯淀粉》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 1550—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，分为特等木薯淀粉、一等木薯淀粉，引用了GB/T 29343-2012 《木薯淀粉》、NY/T 875-2012 《食用木薯淀粉》、NY/T

1039-2014 《绿色食品 淀粉及淀粉制品》中关于色泽和形态、滋味、气味、杂质、组织状态的要求。

2. 理化要求

引用了GB/T 29343-2012 《木薯淀粉》、NY/T 875-2012 《食用木薯淀粉》、NY/T 1039-2014 《绿色食品 淀粉及淀粉制品》中关于水分、灰分、斑点、细度、白度、蛋白质（干基）、ph、粘度、脂肪（干基）和氰氢酸的要求。

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，采纳香港规例指标和CAC独有指标1项、CAC指标5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	2.5	港标、CAC 独有
4	丙烯腈 (Acrylonitrile)	—	—	—	0.02	0.02	CAC 独有
5	氯乙烯单体 (Vinyl Chloride Monomer)	—	—	—	0.01	0.01	CAC 独有
6	锡 (Tin)	250	—	250	—	250	限值一致
7	氢氰酸 (Hydrocyanic Acid)	—	—	—	10	10	CAC 独有
8	镉 (Cadmium)	—	—	—	0.1	1	CAC 独有
9	铅 (Lead)	0.2	—	0.2	0.1	0.1	CAC 严格

4. 微生物限量

经粤港澳三地微生物限量指标比对，按GB 31637的规定执行。

5. 食品添加剂使用

经指标比对，按GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定执行，具体比对情况详见表2。

表 2 食品添加剂使用比对情况

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
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

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	
12	硅酸钙 (calcium silicate)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
13	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
14	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
15	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
16	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
17	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
18	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
19	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
20	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
21	抗坏血酸 (又名维生素 C) (ascorbic acid (vitamin C))	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
22	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
23	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
24	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
25	氯化钾 (potassium chloride)	按生产需要适	—	—	GMP	按生产需要适	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	
		量使用				量使用	
26	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
27	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
28	柠檬酸钾 (tripotassiumcitrate)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
29	柠檬酸一钠 (sodium dihydrogen cit-rate)	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 (sodiumgluconate)	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 (hydroxypropylstarch)	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 (potassiumlactate)	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

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	
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 carboxymethyl 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 carbonate)	按生产需要适量使用	—	—	GMP	按生产需要适量使用	限值一致
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	—	—	GMP	按生产需要适	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	
		量使用				量使用	
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	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	国标独有
56	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
57	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
58	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
59	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
60	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
61	冰乙酸 (低压羧基化法) (acetic acid)	按生产需要适量使用	—	—	—	按生产需要适量使用	国标独有
62	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
63	改性大豆磷脂 (modified soybean phospholipid)	按生产需要适量使用	—	—	—	按生产需要适量使用	国标独有
64	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
65	高粱红 (sorghum red)	按生产需要适	—	—	—	按生产需要适	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	
		量使用				量使用	
66	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
67	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
68	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
69	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
70	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
71	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
72	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
73	柠檬酸钠 (trisodiumcitrate)	按生产需要适量使用	—	—	—	按生产需要适量使用	国标独有
74	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	—	—	—	按生产需要适量使用	国标独有
75	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
76	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
77	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
78	双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”) (diacetyl	3000	3000	3000	3000	3000	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	
	tartaric acid ester of mono (di)glycerides (DATEM))						
79	高锰酸钾 (potassium permanganate)	500	500	—	—	500	限值一致
80	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)	30	50	50	—	30	限值一致
81	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 orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate)	5000	—	—	GMP	5000	国标严格

（三）检验规则、标签和标识、包装、贮存、运输和销售

引用了GB/T 29343-2012 《木薯淀粉》、NY/T 875-2012 《食用木薯淀粉》、NY/T 1039-2014 《绿色食品 淀粉及淀粉制品》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	GB/T 12104-2022 《淀粉及其衍生物术语》	全部采纳	—
4.1	原辅料要求	GB/T 29343-2012 《木薯淀粉》	全部采纳	—
4.2	感官要求	NY/T 875-2012 《食用木薯淀粉》、NY/T 1039-2014 《绿色食品 淀粉及淀粉制品》、GB/T 29343-2012 《木薯淀粉》	全部采纳	—
4.3	理化要求	NY/T 875-2012 《食用木薯淀粉》、NY/T 1039-2014 《绿色食品 淀粉及淀粉制品》、GB/T 29343-2012 《木薯淀粉》	全部采纳	—
4.4	安全要求	T/SZS 1550—2022 《供深食品食用淀粉质量安全基础要求》	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	GB/T 29343-2012 《木薯淀粉》	部分采纳	—
7	标签和标识	GB/T 29343-2012 《木薯淀粉》、	全部采纳	—
8	包装、运输和储存	NY/T 875-2012 《食用木薯淀粉》	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。