

《圳品 复合调味料质量安全基础要求》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

复合调味料是用两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品。在食物供给方面，深圳是典型的食品输入性城市，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“圳品”的实际情况，制定《圳品 复合调味料质量安全基础要求》团体标准，满足深圳市民对“圳品”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。

《圳品 复合调味料质量安全基础要求》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《圳品 复合调味料质量安全基础要求》应满足的安全指标和质量指标，对提升“圳品”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。

《圳品 复合调味料质量安全基础要求》经产品预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论，现形成征求意见稿进行社会意见征集。

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“圳品”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“圳品”标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。

建立“圳品”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。“圳品”标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立“圳品”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“圳品”标准的社会组织。

标准编制组认真学习了国家的相关法律法规及标准编写的原则，经指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论，确定了标准起草的范围、技术要求等主要内容，现形成《圳品 复合调味料质量安全基础要求》征求意见稿进行社会意见征集。

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。

《圳品 复合调味料质量安全基础要求》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“供港标准”，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“圳品”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 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量要求》，相关食品安全技术要求高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
与我国相关推荐性国家标准、行业标准和地方标准，不冲突。

（四）与香港、澳门法规、国际食品法典委员会的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第132AF章）、《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《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（第7/2019号行政法规）、《食品中重金属污染物最高限量》（第23/2018号行政法规）、《食品中食品添加剂使用标准》（第5/2024号行政法规）以及国际食品法典委员会（CAC）《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CX5193-1995）、农药数据库等，采用香港规例、澳门行政法规以及国际食品法典委员会中较严或独有的食品安全技术指标。

五、采纳情况

（一）修订内容

《圳品 复合调味料》的修订，遵循“圳品”系列标准研制原则，调整了标准整体结构和模式；根据跟踪评价及复审结果，结合产业实际，对感官要求、理化指标和检测方法等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

1. 增加了感官要求；
2. 修订了理化要求；
3. 修订了安全要求；
4. 修订了检验方法；

5. 增加了包装标识；
6. 增加了运输和贮存。

(二) 采纳情况

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》 NY/T 1886《绿色食品 复合调味料》	全部采纳	—
4.1	原料要求	NY/T 1886《绿色食品 复合调味料》	全部采纳	—
4.2	感官要求	GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》 NY/T 1886《绿色食品 复合调味料》	全部采纳	—
4.3.1	污染物限量	CODEX STAN 193-1995	部分采纳	按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求执行,采纳 CAC 严格指标 3 项。
4.3.2	真菌毒素限量	香港食物内有害物质规例 (第 132AF 章)	部分采纳	按 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》相关要求执行,采纳香港规例严格指标 1 项。
4.3.3	微生物限量	GB / T 20293《油辣椒》 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》	全部采纳	—
4.3.4	食品添加剂	香港食品添加剂法规 (第 132BD 章) 澳门第 7 / 2019 号行政法规	部分采纳	按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行,采纳香港规例严格指标 4 项、澳门行政法规严格指标 6 项、CAC 严格指标 26 项、澳门 CAC 严格 2 项、澳门 CAC 严格 5 项。
5	净含量	国家市场监督管理总局. 定	全部采	—

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
		量包装商品计量监督管理办法：国家市场监督管理总局令第70号. 2023年	纳	
6	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验。
7	包装标志	NY/T 1886《绿色食品 复合调味料》	全部采纳	—
8	运输贮藏	NY/T 1886《绿色食品 复合调味料》	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“圳品”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“圳品”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。