

《供深食品 沙琪玛》团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

沙琪玛作为具有广泛消费基础的传统中式糕点，色泽米黄，口感酥软且入口即化，营养丰富，在我国有着极为广泛的受众群体。在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入型城市，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《供深食品 沙琪玛》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。

《供深食品 沙琪玛》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。现由于该标准所关联、参考或引用的标准法规均有更新修订，如GB/T 22475-2025《沙琪玛质量通则》等，对沙琪玛有了更全面的要求，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 沙琪玛》进行复审并立项修订，根据“圳品”工作的要求，将标准名称修订为《圳品 沙琪玛》，以提高标准的有效性、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，打造市民满意的安全城市工作方案

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“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。供深食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。截至目前，已发布“圳品”标准 852 项，作为主要技术支撑评价上市 2262 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规划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规划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》、2025 年民生实事以及《圳品工程—“圳品”标准及体系建设项目》等的要求，持续实施食品安全放心工程，守护市民“舌尖上的安全”。

（二）起草过程

1、立项阶段

本文件于 2025 年 10 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

本标准修订项目，项目组在总结原标准实施情况的基础上，结合各方反馈意见及引用标准更新情况，对标准实施过程中的反馈意见进行评估，分析了原标准部分指标滞后等问题。项目组跟踪并梳理了内地、香港、澳门、国际食品法典委员会（CAC）等标准法规更新及变化情况，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、理化要求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，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。经产品预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论等程序，现已形成征求意见稿通过标促会官网进行为期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。

《圳品 沙琪玛》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，现阶段充分借鉴香港规例、澳门行政法规及国际食品法典委员会（CAC）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。

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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》的要求。

（三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用 GB/T 22475-2025《沙琪玛质量通则》、GB/T 20977-2007《糕点通则（含第1号修改单）》中非安全指标相关内容。

（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《食品中兽药最高残留限量》（澳门特别行政区第13/2013号行政法规）《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》（CXS 193-1995）、CX/MRL 2-2021、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。

（一）主要修订内容

《圳品 沙琪玛》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，结合工作需求，增加了感官要求、检验规则、包装标识、运输和储存等内容，对理化要求、安全要求、检验方法等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

1. 标准名称修改为：圳品 沙琪玛
2. 修订了术语和定义；
3. 修订了理化要求；
4. 修订了安全要求；
5. 修订了检验方法；
6. 增加了检验规则；
7. 增加了标签和标识
8. 增加了包装、贮存和运输。

（二）采纳情况

章节号	内容	采纳情况
3	术语和定义	GB/T 22475《沙琪玛质量通则》
4.3	感官要求	GB/T 22475《沙琪玛质量通则》
4.4	理化要求	GB/T 22475《沙琪玛质量通则》 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》
4.4	安全要求	T/SZS 1960《供深食品 糕点质量安全基础要求》
5	检验方法	—
6	检验规则	GB/T 22475《沙琪玛质量通则》

章节号	内容	采纳情况
7	标签和标识	GB/T 22475《沙琪玛质量通则》
8	包装、贮存和运输	GB/T 22475《沙琪玛质量通则》GB/T 20977《糕点通则》

五、 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。

六、 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，本文件借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及国际先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

七、 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。