

《圳品 非发酵豆制品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

豆制品作为中华民族的传统食品，在我国已有 2000 多年的生产食用历史，是营养与保健成分最集中、最合理、最丰富的食品。主要由大豆经过筛选、清洗、浸泡、磨浆、除渣、煮浆及成型等程序制成蛋白凝胶，或蛋白凝胶再经卤制、油炸、熏制、干燥等工艺制成。豆腐制品的主要原料大豆富含营养物质，大约含有 40%的蛋白质、20%的脂肪、10%的水分、5%的纤维素和 5%的灰分。其各种成分的含量与大豆的品种、产地、收获时间等有密切关系。另外，含有较多的生理活性成分，如大豆多肽、大豆异黄酮、大豆低聚糖、大豆皂苷、大豆磷脂和大豆膳食纤维等，具有降血压、降低胆固醇、减轻动脉粥样硬化、增加免疫功能、抗癌、抗恶性细胞增殖的作用。在食物供给方面，深圳市是典型的食品（农产品）输入性城市。深圳市外，主要是珠海和东莞的豆制品，占深圳市超市 30%，惠州和东莞的豆制品占农贸市场约 50%。深圳本地的豆制品小作坊，在深圳市超市没有份额，农贸市场中占 40%，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 非发酵豆制品》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 非发酵豆制品》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 2021 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 22106-2025《非发酵豆制品质量通则》、NY/T 1052-2025《绿色食品 豆制品》、GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等，对非发酵豆制品有了更全面的要求，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 非发酵豆制品》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 非发酵豆制品》，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“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“标促会”）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 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

本标准修订项目，项目组在总结原标准（T/SZS 3061—2022）实施情况的基础上，结合各方反馈意见及现行国家标准更新情况，首先，对标准实施过程中的反馈意见进行评估，分析了原标准部分条款操作适用性等问题。项目组跟踪了内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规更新及变化情况，开展产品分类梳理，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、标准草案编制、编制组内部讨论等程序，现已形成征求意见稿将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 非发酵豆制品》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 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》、GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的要

求。

（三）与推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考 GB/T 22106-2025《非发酵豆制品质量通则》、NY/T 1052-2025《绿色食品 豆制品》。

（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规例《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）以及中国澳门《食品中重金属污染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规）、《食品中真菌毒素最高限量》（第 13/2016 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)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、主要技术内容及采纳情况

（一）主要修订内容

《圳品 非发酵豆制品》的修订，根据跟踪评价及复审结果，结合工作需求，修订了感官要求、理化要求、检验规则、包装标识、运输和储存等内容，且与现行标准、法规协调一致。

1. 标准名称修改为：圳品 非发酵豆制品
2. 修订了术语和定义；
3. 修订了感官要求、理化要求；

4. 增加了检验规则；

5. 增加了标签、标志、包装、贮存、运输和销售。

(二) 采纳情况

章节号	内容	来源	来源	说明
3	术语和定义	GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB/T 22106《非发酵豆制品质量通则》	全部采纳	—
4	分类	GB/T 22106《非发酵豆制品质量通则》	全部采纳	—
5.2	感官要求	GB/T 22106《非发酵豆制品质量通则》	全部采纳	—
5.3	理化要求	GB/T 22106《非发酵豆制品质量通则》；NY/T 1052《绿色食品 豆制品》；《豆腐制品加工技术》	全部采纳	—
5.4.1	污染物限量	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	全部采纳	经指标比对，按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》相关要求，未采纳香港规例、澳门行政法规和 CAC 要求。
5.4.2	真菌毒素限量	GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	全部采纳	经指标比对，GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》相关要求，未采纳香港规例、澳门行政法规和 CAC 要求。
5.4.3	微生物限量	GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》 GB 31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》	全部采纳	两地微生物指标判定方式存在差异，现阶段以 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》为准，未采纳香港规例、澳门行政法规和 CAC 要求。
5.4.4	食品添加剂使用量	GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	全部采纳	经比对，按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行，因我国食品添加剂使用为目录制，未采纳香港规例和澳门行政法规指标。
6	检验方法		全部采纳	推荐采用文中所列方法进行检验。
7	检验规则	GB/T 22106《非发酵豆制品质量通则》	全部采纳	—
8	判定规则	GB/T 22106《非发酵豆制品质量通则》	全部采纳	—
9	标签、标	GB/T 22106《非发酵豆制品	全部采纳	—

	志、包装、 贮存、运 输和销售	质量通则》		
--	-----------------------	-------	--	--

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）等组织/国家的做法，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。