

《圳品 魔芋凝胶食品》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

魔芋凝胶食品是以魔芋粉或鲜魔芋，水为主要原料，添加或不添加其他食品配料或食品添加剂，经搅拌、糊化、碱性条件下加热凝胶固化、浸泡、改型、包装、杀菌等工序，利用魔芋凝胶不可逆的特性，经加工制成的食品。魔芋凝胶食品的主要成分葡甘聚糖是一种可溶性膳食纤维，能在肠道内吸收水分膨胀，促进肠道蠕动，同时葡甘聚糖热量低，可替代部分高热量主食或零食，控制热量摄入。

在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入型城市。据统计，深圳每天要消耗水果 2300 吨。深圳仅有 3 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“圳品”的实际情况，制定《圳品 魔芋凝胶食品》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 魔芋凝胶食品》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 魔芋凝胶食品》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 魔芋凝胶食品》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

（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“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842项，作为主要技术支撑评价上市2166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2025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50项，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

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、农药残留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。

《圳品 魔芋凝胶食品》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“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、不低于香港要求的“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 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《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）与我国产品相关标准及文件的关系

非安全指标主要参考和引用 GB/T 41811-2022《魔芋凝胶食品质量通则》、NY/T 2981-2016《绿色食品 魔芋及其制品》中相关要求。

（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）以及国际食品法典委员会的 CXS 192-1995《食品添加剂通用标准》、CXS 193-1995《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》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）术语和定义

直接引用了GB/T 41811《魔芋凝胶食品质量通则》的术语和定义。

（二）技术要求

1. 感官要求

直接引用了NY/T 2981《绿色食品 魔芋及其制品》中的相关要求。

2. 理化要求

直接引用了NY/T 2981《绿色食品 魔芋及其制品》、GB/T 41811《魔芋凝胶食品质量通则》中的相关要求。

3. 污染物限量

经粤港澳三地污染物指标比对，按GB 2762的规定执行基础上，采纳香港、澳门、CAC指标1项。

4. 农药残留限量

经粤港澳三地真菌毒素指标比对，采纳NY/T 2981《绿色食品 魔芋及其制品》指标6项。

5. 微生物限量

经粤港澳三地微生物指标比对，按GB 29921的规定执行基础上，采纳NY/T 2981《绿色食品 魔芋及其制品》指标4项。

6. 食品添加剂使用量

经粤港澳三地食品添加剂指标比对，按GB 2760的规定执行。

7. 净含量

直接引用了《定量包装商品计量监督管理办法》中的相关要求。

（三）检验规则、包装标识、运输、贮存和销售

直接引用GB/T 41811《魔芋凝胶食品质量通则》中的相关要求，略作调整。

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”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“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。