

《圳品 橘（修订）》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

橘，俗称桔，多年生芸香科植物。现今主要栽培在长江中下游和长江以南地区。橘的品种包括椪柑、砂糖橘、金橘等，不同品种之间产期存在差异，一般成熟于每年10~12月。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，结合供深食品的实际情况，制定《供深食品 橘》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 橘》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。本标准明确了供深食品橘应满足的安全指标，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 橘》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T/SZS 2002-2019所关联、参考或引用的标准法规均有更新修订，对橘有了更全面的要求，同时考虑“圳品”系列标准文本结构上也有新要求须同步修改，按照

《深圳市深圳标准促进会团体标准管理办法》的规定，对《供深食品橘》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 橘》，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》、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

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。

3、征求意见阶段

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 橘》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，现阶段充分借鉴国际食品法典委员

会、香港、澳门的标准法规要求，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“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 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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等要求，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

主要参考和引用了GB/T 12947《鲜柑橘》、GB/T 13607《苹果、柑桔包装》、NY/T 426《绿色食品 柑橘类水果》、NY/T 1189《柑橘储藏》中相关要求。

（四）与中国香港食物规例、中国澳门行政法规、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《食品中农药最高残留限量》（澳门第2/2023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）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)、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。

(一) 主要修订内容

《圳品 橘》的修订，整体结构和模式上按照统一的“圳品”系列标准文本格式新要求进行调整，遵循“圳品”系列标准研制原则，根据跟踪评价及复审结果，结合产业实际，对品质指标和检验方法等进行调整、补充，且与现行标准、法规协调一致。

本文件主要修订内容如下：

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. 增加了“检验规则”；
5. 增加了“标签和标识、包装、运输和贮存”；
6. 修订了“检验方法”。

调整为：本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

针对已规定检测方法的项目指标，优先按照规定的方法执行。对于没有给出检验方法，还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且实验室具备 CNAS/ CMA 认可资质，其适用范围、检出限

和定量限能满足限量值要求。

（二）采纳情况

本文件主要内容采纳情况如下表。

章节号	内容	来源	采纳情况
3	术语和定义		
4.1	感官要求	NY/T 426《绿色食品 柑橘类水果》	部分采纳
4.2	理化要求	NY/T 426《绿色食品 柑橘类水果》	部分采纳
4.3	安全要求	按 T/SZS 1010《供深食品 柑橘类水果质量安全基础要求》要求执行。	全部采纳
4.4	净含量		部分采纳
5	检验方法	—	—
6	检验规则	GB/T 12947《鲜柑橘》	全部采纳
7	标签和标识	GB/T 12947《鲜柑橘》	全部采纳
8	包装、运输和贮存	GB/T 12947《鲜柑橘》	全部采纳

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，本标准借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）等国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

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。