

《圳品 水牛奶》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

水牛奶是水牛产的乳汁，主要产自热带及亚热带地区，因水牛数量少且单产低，其总产量远低于普通牛奶。其干物质含量比普通牛奶高约 19%，蛋白质和脂肪含量分别达到普通牛奶的 1.5-3 倍，铁和维生素 A 含量更是普通牛奶的 80 倍及 40 倍。水牛奶乳脂含量高、乳化特性优良，常用于制作奶酪及双皮奶、姜撞奶等传统甜品。

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 水牛奶》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 水牛奶》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 水牛奶》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。

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x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。

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，通过标促会官网对征求意见稿进行为期 30 天的社会公开征求意见。征求意见期间，标准编制组未收到有效反馈意见。编制组对征求意见稿及编制说明作进一步修改完善，形成标准送审稿。

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 水牛奶》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《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 19301《食品安全国家标准 生乳》、GB 19302《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 19645《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB 25190《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 25191《食品安全国家标准 调制乳》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等要求，其他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

非安全指标主要参考和引用 RHB 701-2012《生水牛乳》、RHB 702-2012《巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳和调制水牛乳》、RHB 703-2012《发酵水牛乳》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《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、《食物夹杂（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。

五、主要技术内容及采纳情况

（一）主要技术内容

《圳品 水牛奶》的制定，遵循“圳品”系列标准研制原则，与《供深食品 乳制品质量安全基础要求》配套使用；根据跟踪评价及复审结果，结合产业实际，对感官要求、理化指标和检测规则等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

（二）采纳情况

1. 术语和定义

直接引用了RHB 701《生水牛乳》、RHB 702《巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳和调制水牛乳》、RHB 703《发酵水牛乳》中各种类水牛奶的术语和定义。

2. 产品分类

总结RHB 701《生水牛乳》、RHB 702《巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳和调制水牛乳》、RHB 703《发酵水牛乳》中对各分类水牛奶的分类，形成加工工艺、脂肪含量分类的体系，便于对技术要求内容的进一步细化。

3. 技术要求

(1) 原料要求

引用了RHB 701《生水牛乳》的相关要求，略作调整。

(2) 感官要求

引用了RHB 701《生水牛乳》、RHB 702《巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳和调制水牛乳》、RHB 703《发酵水牛乳》的相关要求，略作调整。

(3) 理化要求

引用了RHB 701《生水牛乳》、RHB 702《巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳和调制水牛乳》、RHB 703《发酵水牛乳》的相关要求，略作调整。

(4) 安全要求

采用GB 19302《食品安全国家标准 发酵乳》、RHB 701《生水牛乳》、RHB 703《发酵水牛乳》、T/SZS 1400《供深食品 乳制品质量安全基础要求》的相关要求。

(5) 净含量

补充《定量包装商品计量监督管理办法》中的相关要求。

(6) 营养添加剂

引用了 GB 19301《食品安全国家标准 生乳》中的相关要求。

4. 包装标签、运输贮存

引用了 RHB 701《生水牛乳》、RHB 702《巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳和调制水牛乳》、RHB 703《发酵水牛乳》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。