

# 《圳品 淀粉糖》团体标准编制说明

## 一、标准制定的必要性和意义

淀粉糖是指以淀粉为原料，衍生出的一系列单糖或寡糖的统称，淀粉糖已经成为一种重要的绿色基础性原料，除可直接应用外，还可进一步深加工成变性淀粉、糖醇、酒精、氨基酸、有机酸、抗生素等多种商品，在食品行业发挥不可替代的作用。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 淀粉糖》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 淀粉糖》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2022年发布实施。现由于T/SZS 2765-2022所关联、参考或引用的标准法规均有更新修订，对淀粉糖有了更全面的要求，同时为加快推进“圳品”国际化进程，新增国际食品法典委员会相关标准作为“圳品”标准制修订的重要参考。按照《深圳市标准促进会团体标准管理办法》的规定，对《圳品 淀粉糖》进行复审并立项修订，以解决现行标准污染物限量、真菌毒素限量以及食品添加剂使用量的问题，根据“圳品”工作的要求，将标准名称修订为《圳品 淀粉糖》，提高标准的科学性、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“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”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的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的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11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。

## 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。

## 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，标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则进行起草。

《圳品 淀粉糖》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，现阶段充分借鉴港澳相关标准要求，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 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》、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》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推荐性食品安全国家标准GB/T 20882.1《淀粉糖质量要求 第1部分：食用葡萄糖》、GB/T 20882.2《淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）》、GB/T 20882.3《淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖》、GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆》、GB/T 20882.5《淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖》、GB/T 20882.6《淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》、GB/T 20882.7《淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖》、GB/T 23528.4《低聚糖质量要求 第4部分：低聚异麦芽糖》中相关内容。

#### **（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《食品中重金属污染最高限量》（第23/2018号行政法规）、《食品中食品添加剂使用标准》（澳门第5/2024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）、《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）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、采纳情况**

圳品 淀粉糖的修订，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，结合产业实际，对感官要求、理化要求、安全要求和检测方法等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

——标准名称修改为：圳品 淀粉糖；

——增加了产品分类；

——修订了理化要求；

——修订了安全要求；

——修订了标签和标志。

## （一）安全要求具体采纳情况

### 1、污染物

通过整理三地食品分类体系情况，本标准污染物在符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的基础上，经比对《食物搀杂（金属杂质含量）（修订）规例》（第 132V 章）、《食品中重金属污染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规）、等相关指标，采纳其严格或独有的指标限值，具体比对及采纳情况见表 1。

表 1 污染物指标限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					备注
		内地	香港	澳门	CAC	本标准	
1	丙烯腈 (Acrylonitrile)	—	—	—	0.02	0.02	CAC 独有
2	氯乙烯单体 (Vinyl Chloride Monomer)	—	—	—	0.01	0.01	CAC 独有

### 2、真菌毒素

通过整理三地食品分类体系情况，本标准真菌毒素在符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）的基础上，经比对《2021 年食物内有害物质（修订）规例》（第 132AF 章）、《食品中真菌毒素最高限量》（第 13/2016 号行政法规）等相关指标，采纳其严格或独有的指标限值，具体比对及采纳情况见表 2。

表 2 真菌毒素指标限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/μg/kg			
		内地	香港	澳门	本标准
1	总黄曲霉毒素 (B1、B2、G1 和 G2 之和, Total aflatoxin)	—	10	—	10

### 3、食品添加剂

通过整理三地食品分类体系情况，本标准食品添加剂在符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的基础上，经比对《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、《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的《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995），采纳其严格指标限值，本标准按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行，具体比对及采纳情况见表 3。

表 3 食品添加剂使用限量

序号	项目名称	指标限量/μg/kg				备注/适用范围
		内地	香港	CAC	本标准	
1	二氧化硫及亚硫酸盐 (sulfur dioxide)	40	15	15	15	白糖、无水葡萄糖、一水葡萄糖及果糖
2	二氧化硫及亚硫酸盐 (sulfur dioxide)	40	15	15	15	糖粉及葡萄糖粉
3	二氧化硫及亚硫酸盐 (sulfur dioxide)	40	20	20	20	绵白糖、绵红糖、葡萄糖浆、葡萄糖干浆及原蔗糖

## 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”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”标准的安全水平，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。