

《圳品 熟肉制品质量安全基础要求》

团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

熟肉制品，是以鲜（冻）畜、禽产品为主要原材料加工制成的产品，包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸油类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。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 熟肉制品质量安全基础要求》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 熟肉制品质量安全基础要求》由深圳市标准技术研究院牵头经产品预研、指标比对、指标验证、公开征求意见、技术评审等，于2020年发布实施，2023年初次修订。现由于T/SZS 1380—2023所关联、参考或引用的标准法规均有更新修订，如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》等国家标准的更新实施，对熟肉制品有了更严格的要求；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”标准的重要参考。按照《深圳市团体标准管理办法》的规定，对《圳品 熟肉制品质量安全基础要求》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 熟肉制品质量安全基础要求》，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。

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 熟肉制品质量安全基础要求》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供深食品标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

四、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，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。

《供深食品 熟肉制品质量安全基础要求》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标准法规，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供深食品标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

五、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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、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》、以及GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系
无冲突。

（四）与香港食物规例、澳门行政法规的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章），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）、中国澳门《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（第 7/2019 号行政法规）以及欧盟《COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs》，采用香港规例、澳门行政法规、欧盟第 1881/2006 (EC) 号法规和 CAC 中较严或独有的食品安全技术指标。

六、主要技术内容及采纳情况

（一）主要修订内容及采纳情况

《圳品 熟肉制品质量安全基础要求》的修订，整体结构和模式基本不变，遵循供深食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，对部分安全要求进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

通过整理内地、中国香港、中国澳门以及国际食品法典委员会的食品分类体系情况，本文件感官要求、理化要求直接引用 GB 2726 相关指标，安全要求结合“圳品”工作实际，调整相应指标限值，增加

了包装标签、运输贮存。本文件主要修订内容如下：

1、污染物限量要求

经中国内地、香港以及CAC的污染物指标比对，按最新GB 2762的规定执行基础上，采纳CAC更严格指标1项，具体比对情况见下表：

表 1 污染物限量指标比对情况

序号	物质名称	指标限量/mg/kg				比对情况	备注
		内地	香港	CAC	本文件		
1	锡 (Tin)	250	—	50	50	CAC 严格	适用熏制熟肉块、熟火腿、熟猪肩肉、午餐肉

2、食品添加剂使用

经中国内地、香港、CAC、澳门的食品添加剂使用量指标比对，按GB 2760的规定执行基础上，采纳CAC严格指标2项、香港严格指标3项、澳门严格指标1项、香港澳门严格指标1项、香港澳门CAC严格1项目。具体比对情况见下表：

表 2 食品添加剂使用量指标比对情况

序号	物质名称	指标最大使用量/ (mg/kg)					比对情况	备注
		内地	香港	澳门	CAC	本文件		
1	胭脂虫红 (Carmines)	500	—	500	100	100	CAC 严格	适用于熟肉制品，不适用于午餐肉、熟制腌肉末
2	纳他霉素 (natamycin)	300	10	300	—	10	香港严格	适用于酱卤肉制品类、熏、烧、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发

序号	物质名称	指标最大使用量/ (mg/kg)					比对情况	备注
		内地	香港	澳门	CAC	本文件		
								酵肉制品类
3	乳酸链球菌素 (nisin)	500	25	500	25	25	香港、CAC 严格	仅适用于熟肉制品中的热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品
4	乳酸链球菌素 (nisin)	500	—	500	25	25	CAC 严格	适用于熟肉制品
5	亚硝酸钠, 亚硝酸钾 (sodium nitrite, potassium nitrite)	150	80	150	80	80	香港、CAC 严格	仅适用于热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品
6	亚硝酸钠, 亚硝酸钾 (sodium nitrite, potassium nitrite)	150	80	150	—	80	香港严格	适用于酱卤肉制品类、熏、烧、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类
7	磷酸及磷酸 (phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate)	5000	1320	1630	2200	1320	香港严格	仅适用于熟肉制品中的原只或切件经加热处理的加工禽畜和野味肉制品, 和经加热处理的腌制肉类
8	磷酸及磷酸 (phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate)	5000	2200	2200	2200	2200	香港、澳门、CAC 严格	适用于熟肉制品

序号	物质名称	指标最大使用量/（mg/kg）					比对情况	备注
		内地	香港	澳门	CAC	本文件		
9	双乙酸钠 （sodium diacetate）	3000	1000	—	1000	1000	香港、CAC 严格	适用于熟肉 制品
10	硝酸钠，硝酸 钾（sodium nitrate, potassium nitrate）	500	—	365	—	365	澳门严格	适用于酱卤 肉制品类、 熏、烧、烤 肉类、油炸 肉类、西式 火腿类、肉 灌肠类、发 酵肉制品类
11	硝酸钠，硝酸 钾（sodium nitrate, potassium nitrate）	500	365	365	—	365	香港、澳 门严格	仅适用于腌 制类熟肉制 品

七、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。

八、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。

九、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。