

《圳品 辣椒》

团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

辣椒作为兼具农副产品属性与核心调味品功能的关键品类，在深圳及大湾区市场呈现“刚需性强、规模庞大”的显著特征。数据显示，广东省已以 14.5% 的消费占比登顶 2024 年全国辣条线上购买量第一省份，其中深圳作为核心消费市场，对麻辣味辣椒制品的偏好度达 46.4%。同时，大湾区“菜篮子”工程带动下，仅南城县、万山区两地每年销往大湾区的辣椒就超 200 万斤，且呈现 10% 以上的年增长态势。庞大的消费体量背后，市场产品却存在品质分层模糊、安全管控不均等问题——一部分鲜辣椒农残检测标准不统一，深加工产品如辣条的生产规范缺乏细化指引。随着人们健康意识的提高，消费者越来越关注食品的品质。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《供深食品 辣椒》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。

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 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。

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，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 辣椒》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 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 2763.1—2022《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》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

主要参考和引用 GB/T 30382 《辣椒（整的或粉状）》、NY/T 944《辣椒等级规格》中非安全指标相关内容。

（四）与中国香港食物规例、中国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《食品中重金属污染最高限量》（第23/2018号行政法规）、《食品中农药最高残留限量》（澳门第2/2023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。

五、主要技术内容及采纳情况

（一）主要修订内容

供深食品 辣椒的修订，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、理化指标和检测方法等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

1. 增加了术语和定义
2. 增加了感官要求；
3. 修订了检验方法；
4. 增加了检验规则、包装和标识。

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。