

《供深食品 食品馅料》

团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

食品馅料是以植物的果实或经块、畜禽肉制品、水产制品等为原料，加糖或不加糖，添加或不添加其他辅料，经过加热、杀菌、包装的产品。按用途可分为三类，包括烘烤食品用馅料（主要用于制作糕点、面包、月饼等烘烤食品的食品馅料）、冷冻饮品用馅料（主要用于制作冰淇淋、雪糕、冰品等冷冻饮品的食品馅料）、速冻食品用馅料（主要用于制作速冻食品，如：速冻豆沙包、速冻汤圆等的食品馅料）；按工艺分为常温保存馅料和冷链保存馅料；按原料分为蓉沙类、果仁类、果蔬类、肉禽制品类、水产制品类等。随着我国带馅食品产业的发展壮大，馅料作为独立的商品在食品原辅料市场中占据了越来越重要的地位。在深圳快节奏生活的背景下，食品馅料极大的提高了深圳市民制成带馅食品的速度。随着人们健康意识的提高，消费者越来越关注食品馅料的品质。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 食品馅料》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 食品馅料》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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求。

（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 21270-2025《食品馅料质量通则》、NY/T 2107-2021《绿色食品 食品馅料》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

本标准主要技术内容如下：

（一）范围

对本标准的适用范围进行了描述，明确了本标准规定的主要内容和适用范围。

（二）术语和定义

全部采纳《食品馅料》中食品馅料和冷链的术语和定义。

（三）感官要求

直接采纳《食品馅料》中色泽、气味、滋味、组织形态、杂质的要求及其检验方法。

（四）理化要求

直接采纳《食品馅料》中干燥失重、总糖、脂肪、酸价、过氧化值、挥发性盐基氮的要求及其检验方法。

（五）安全要求

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《食物掺杂（金属杂质含量）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	内地 /mg/kg	香港 /mg/kg	澳门 /mg/kg	本标准 /mg/kg	备注
1	铅 (Lead)	0.5	—	0.5	0.5	国标：带馅（料）面米制品、焙烤食品； 澳门：麦片、面筋、罐装八宝粥、带馅（料）面米制品

2、食品添加剂

经比对中国香港《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、《食物内染色料规例》（第 132H 章）、《食物内甜味剂规例》（第 132U 章），中国澳门《食品中食用色素使用标准》（澳门行政法规第 30-2017 号）、《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（澳门行政法规第 7/2019 号）、《食品中甜味剂的使用标准》（澳门行政法规第 12-2018 号）相关指标，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，不采纳中国香港或中国澳门指标，具体比对及采纳情况见表 2。

（六）净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

（七）检验方法

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。

（八）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见表 3。

表 3 采纳情况

章节号	内容	来源	采纳情况
3	术语和定义	GB/T 21270 《食品馅料质量通则》	全部采纳
4	产品分类	GB/T 21270 《食品馅料质量通则》	全部采纳
5	技术要求	GB/T 21270 《食品馅料质量通则》	全部采纳
5.1	原辅料要求	NY/T 2107 《绿色食品 食品馅料》	全部采纳
5.2	感官要求	NY/T 2107 《绿色食品 食品馅料》	全部采纳
5.3	理化要求	GB/T 21270 《食品馅料质量通则》和 NY/T 2107 《绿色食品 食品馅料》	全部采纳
5.4	安全要求	GB/T 21270 《食品馅料质量通则》和 NY/T 2107 《绿色食品 食品馅料》	全部采纳
6	检验方法	GB/T 21270-2025 《食品馅料质量通则》	全部采纳
7	检验规则	GB/T 21270-2025 《食品馅料质量通则》	全部采纳
8	标签和标识	GB/T 21270-2025 《食品馅料质量通则》	全部采纳
9	包装、贮藏和运输	GB/T 21270-2025 《食品馅料质量通则》	全部采纳

六、

七、

八、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。

九、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。

十、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。