

《圳品 麦芽糖》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

麦芽糖是以淀粉或淀粉质为原料，经液化、糖化、精制而成。麦芽糖用途广泛，主要用于加工焦糖酱色及糖果、果汁饮料、造酒、罐头、豆酱、酱油、药用等方面。在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入性城市。据统计，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 麦芽糖》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 麦芽糖》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2019年6月发布实施。现由于T/SZS 2762-2019所关联、参考或引用的标准法规均有更新修订，对麦芽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 麦芽糖》进行复审并立项修订，以解决现行标准污染

物限量和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 麦芽糖》，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，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。

《供深食品 麦芽糖》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“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、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、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》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 20882.5-2025《淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖》、NY/T 2110-2011《绿色食品 淀粉糖和糖浆》中非安全指标相关要求。

（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、主要技术内容及采纳情况

圳品 麦芽糖的修订,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 麦芽糖;
- 增加了术语和定义;
- 修订了感官要求;
- 修订了理化要求;
- 修订了安全要求;
- 修订了检验方法;
- 增加了检验规则;
- 增加了包装标识;
- 增加了运输、贮存。

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。

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。