

《圳品 榛坚果及果仁》团体标准编制说明

一、项目背景

榛坚果及果仁为桦木科榛属植物的生干带壳坚果与种仁，是世界四大坚果之一，富含单不饱和脂肪酸、优质蛋白、维生素 E 及钙、镁等矿物质，营养密度高。原料经采收、脱壳、分选、干燥等工序加工处理，成品耐储存、便于流通，较好保留榛子固有的风味与营养，深受健康消费群体喜爱。

深圳是典型的食品（农产品）输入型城市。据统计，深圳 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。深圳市民食品消费层次高、品质要求严苛，榛坚果及果仁作为热门树坚果原料，市场消费需求持续增长。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”建设要求与市场实际需求，制定《圳品 榛坚果及果仁》团体标准，可精准匹配市民对安全、优质榛坚果及果仁产品的消费需求，进一步规范全国榛坚果及果仁生产经营输入深圳的消费市场，培育打造具备市场竞争力的深圳品牌。

《圳品 榛坚果及果仁》团体标准的制定，为深圳市民消费高品质榛坚果及果仁产品提供明确的食物安全与品质保障，引领榛坚果及果仁产业健康有序发展，提升深圳树坚果类食品市场整体品质水平，增强市民对圳品优质食材的消费信任度，进一步完善深圳市高品质食品产业链布局。按照《深圳市深圳标准促进会团体标准管理办法》的规定，本次立项制定《圳品 榛坚果及果仁》团体标准，统一产品品质、

真菌毒素、农残、污染物管控要求，有效提升标准的科学性、适用性与行业协调性。

二、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。建立供深食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，建立供深食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”）作为发布供深食品标准的社会组织。截至目前，已累计发布供深食品标准908项，作为主要技术支撑评价通过2700个圳品产品，来自全国29个省172市492县1116个基地，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《深圳市第七次党代会工作报告》等文件中关于推进“圳品”工程要求，依托《圳品工——“圳品”标准研制及体系建设项目》，关于推进“圳品”团体标准修订，加强“圳品”标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安全保障水平。

2026 年 8 月，根据《关于批准〈圳品 鹰嘴豆〉等 10 项团体标准立项的通知》，《圳品 榛坚果及果仁》正式获批立项。该标准由深圳市深圳标准促进会归口，深圳市标准技术研究院作为牵头单位。

（二）主要起草过程

1、起草阶段

成立标准编制组：组织成立标准编制组，明确任务分工及进度安排，支撑标准编制工作有序推进。

食品分类及指标数据比对：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，依据“更全面、更严谨”的原则，逐项四地农残指标数据进行比对分析，确定标准技术内容和采纳指标。

标准文本编制：在指标比对分析的基础上，按照 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，编制标准文本，形成标准征求意见稿。

三、标准主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

（一）标准修订的原则

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。

《圳品 榛坚果及果仁》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，现阶段充分借鉴中国香港、澳门及CAC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。

（二）标准主要内容的依据

本文件遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规和规范性文件的要求，以规范性、协调性、实用性为原则编制而成。

（三）国内领先、国际先进标准的对标情况

1. 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。

2. 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 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等要求中的相关内容。

3. 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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 46171《榛坚果及果仁》中非安全指标相关内容。

4. 与中国香港食物规例、中国澳门行政法规及CAC标准的关系

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）、《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）以及中国澳门《食品中重金属污染物最高限量》（第23/2018号行政法规）、《食品中农残最高残留限量》（第2/2023号行政法规）、CAC农药数据库，采用香港规例、澳门行政法规及CAC独有或严格的食品安全技术指标。

四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述

（一）主要技术内容

1. 感官要求

直接引用了GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 46171《榛坚果及果仁》中的相关内容。

2. 理化要求

直接引用了GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 46171《榛坚果及果仁》中的相关内容。

3. 安全要求

直接引用 T/SZS 1090《供深食品 坚果与籽类食品质量安全基础要求》中的相关要求。

4. 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。

5. 标签标识

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6. 包装、储存和运输

通过查找比对我国榛坚果及果仁相关的国家标准、行业标准，采纳了 GB/T 46171《榛坚果及果仁》中规定的包装、储存和运输要求。

五、是否涉及专利等知识产权问题

否。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

该文件编制过程中没有重大意见分歧。

七、实施标准的措施建议

（一） 加强宣传培训

作为榛坚果及果仁产品“圳品”评价的主要依据，本文件发布后，将联合相关行业协会组织开展标准宣贯活动，提高“圳品”相关方对标准的知晓度和理解度，推进标准的贯彻和实施。

（二） 强化标准跟踪

建立标准实施跟踪与评估机制，定期收集各方反馈意见，掌握标准执行情况。对标准实施效果进行评估，针对存在的问题提出指导性意见，确保标准的有效执行。持续关注 GB 2763、GB 2762 等标准，以及香港、澳门和 CAC 等标准法规的更新动态，确保标准的时效性和先进性。

八、其它应予说明的事项

本文件旨在提升食品安全水平，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。