

《圳品 食用螺旋藻粉》团体标准编制说明

一、项目背景

近年来，随着国民健康意识提升和大健康产业快速发展，富含优质蛋白质和生物活性成分的营养食品越来越受到消费者青睐。螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）是目前规模化人工培养产量最大的食用微藻之一，其干粉蛋白质含量可达干物质的 55%以上，并富含藻蓝蛋白、 β -胡萝卜素、叶绿素、维生素及铁、锌、硒等微量元素，营养价值突出，广泛应用于营养补充食品、健康食品及食品配料等领域，全球市场规模持续增长。

深圳市作为粤港澳大湾区核心城市、国内一线消费标杆城市，居民消费能力强、健康消费理念前沿、营养健康食品接受度高，是华南地区螺旋藻粉等营养食品的重要消费市场与流通枢纽，本地消费的食用螺旋藻粉产品基本依靠外地输入。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，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。目前“圳品”标准体系中尚无食用螺旋藻粉相关产品标准，结合供深食品的实际情况，制定《圳品 食用螺旋藻粉》团体标准，以填补“圳品”标准体系在食用螺旋藻粉产品领域的空白，为圳品食用螺旋藻粉的评价提供技术依据，提高标准的有效性、适用性和协调性。

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，打造市民满意的食物安全城市工作方案（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《圳品工程——“圳品”标准研制及体系建设项目》，关于推进“圳品”团体标准研制，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 食用螺旋藻粉》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、微生物等指标数据摘录，依据“更全面、更严谨”的原则，逐项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，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》的规定起草。

《圳品 食用螺旋藻粉》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 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；微生物限量结合食用螺旋藻粉产品特性，参照相关食品安全国家标准制定。食用螺旋藻粉为单一藻类干制品，本文件未设食品添加剂使用要求，如生产中确需使用食品添加剂，应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

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/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》和 NY/T 4880《食用螺旋藻粉质量分级》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《食物搀杂（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）、《食品中农药最高残留限量》（第 2/2023 号行政法规）、CAC 相关标准，采用香港规例、澳门行政法规及 CAC 独有的或更严格的食物安全技术指标。

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. 质量要求

通过比对分析我国食用螺旋藻粉相关的国家标准、行业标准，感官要求和理化指标（细度、水分、灰分、总蛋白质、藻蓝蛋白、 β -胡萝卜素）采纳 GB/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》中规定的质量要求；质量分级以总蛋白质、藻蓝蛋白和叶绿素为分级指标，采纳 NY/T 4880《食用螺旋藻粉质量分级》中规定的特级、一级、二级、三级分级要求，体现“圳品”标准优中选优、以质论级的导向。

2. 安全要求

污染物：通过整理中国内地、香港、澳门及 CAC 的食品分类体系情况，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，经指标比对分析，采纳《CODEX STAN 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准》中严格指标 2 项（铅、镉）；总砷、甲基汞参照 GB 2762 中相关食品类别的规定执行。

微生物：结合食用螺旋藻粉产品特性及生产、流通实际，参照相关食品安全国家标准，对菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等微生物指标作出限量规定。

农药残留：在符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）及相关公告规定的基础上执行。

3. 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的验证的标准操作规程。

4. 标签标识

通过查找比对我国食用螺旋藻粉相关的国家标准、行业标准，采纳了 GB/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》中规定的标签标识要求，产品标签应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定，符合本文件要求的螺旋藻粉产品宜在包装上标明相应的产品等级。

5. 包装、储存和运输

通过查找比对我国食用螺旋藻粉相关的国家标准、行业标准，采纳了 GB/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》中规定的包装、储存和运输要求。

（二）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见下表。

章节号	内容	来源	采纳情况
3	术语和定义	GB/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》、NY/T 4880《食用螺旋藻粉质量分级》	部分采纳
4.1、4.2	原料、生产用水	GB/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》	全部采纳
4.3	感官要求	GB/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》	全部采纳
4.4	理化指标	GB/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》	全部采纳
4.5	质量分级	NY/T 4880《食用螺旋藻粉质量分级》	全部采纳
4.6	净含量	JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》	全部采纳
4.7.1	污染物限量	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	全部采纳
4.7.1	污染物限量	《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（香港特别行政区第 132 章，附属法例 V）、《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）、《CODEX STAN 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准》	部分采纳
4.7.2	微生物限量	相关食品安全国家标准	全部采纳
4.7.3	农药残留限量	GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	全部采纳
5	检验方法	—	—
6	检验规则	GB/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》、GB/T 30891《水产品抽样规范》	部分采纳
7	标签、包装、运输、储存	GB/T 16919《食用螺旋藻粉质量通则》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB/T 191《包装储运图示标志》	全部采纳

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

作为食用螺旋藻粉产品“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 2762、GB 2763、GB/T 16919、NY/T 4880 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、其他应予说明的事项

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。