

《圳品 鹰嘴豆》团体标准编制说明

一、项目背景

近年来，随着国民健康消费升级，杂粮食品越来越受到消费者的青睐。鹰嘴豆凭借高蛋白、高膳食纤维、低脂肪、富含多种微量元素及功能性活性成分的独特营养优势，成为杂粮产业与健康食品领域的核心品类之一，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、植物基饮食接受度高，是华南地区鹰嘴豆及深加工产品的核心消费市场与流通枢纽。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，结合供深食品的实际情况，制定《圳品 鹰嘴豆》团体标准，以填补“圳品”标准体系在鹰嘴豆产品领域的空白，为圳品鹰嘴豆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 鹰嘴豆》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 鹰嘴豆》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LS/T 3127《鹰嘴豆》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. 质量要求

通过比对分析我国鹰嘴豆相关的国家标准、行业标准，采纳了LS/T 3127《鹰嘴豆》中规定的质量要求。

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《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（香港规例第 132V 章）《食品中重金属污染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规）、《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。

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）规定的基础上，经指标比对分析，采纳《食物内除害剂残余规例》（香港规例第 132CM 章）、《食品中农药最高残留限量》（澳门特别行政区第 2/2023 号行政法规）、“CAC 农药数据库”中严格或独有指标 30 项。

食品添加剂：按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行。

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验证的标准操作规程。

4. 标签标识

通过查找比对我国鹰嘴豆相关的国家标准、行业标准，采纳了 LS/T 3127《鹰嘴豆》中规定的标签标识要求。

5. 包装、储存和运输

通过查找比对我国鹰嘴豆相关的国家标准、行业标准,采纳了 LS/T 3127《鹰嘴豆》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
4.1	质量要求	LS/T 3127《鹰嘴豆》	全部采纳
4.2.1	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
		《2025 年食物掺杂(金属杂质含量)(修订)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
4.2.2	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
		食物内除害剂残余规例(香港特别行政区第 132 章,附属法例 CM)、食品中农药最高残留限量(澳门特别行政区第 2/2023 号行政法规)、国际食品法典委员会食品农药残留在线数据库	部分采纳
4.3	食 品 添 加 剂 使 用 量	GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	全部采纳
5	检验方法	—	—
6	标签标识	LS/T 3127《鹰嘴豆》	全部采纳
7	包装、储存和运输	LS/T 3127《鹰嘴豆》	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

作为鹰嘴豆产品“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。