

《供深食品 蛋黄酱》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

蛋黄酱是一种调味油，是由食用植物油脂、食醋、果汁、蛋黄、蛋白、食盐、糖、香草料，化学调味料、酸味料等原料组成。一般使用精制色拉油，不使用氢化油。乳化形式为水包油型。蛋黄酱的色泽淡黄，柔软适度，呈粘稠态，有一定韧性，清香爽口，回味浓厚。蛋黄中的磷脂有较强的乳化作用，因而能形成稳定的乳化液。油脂以 2-4 微米的微细粒子状分散于醋中，食用时水相部分先与舌头接触，所以首先给人以滑润、爽快的酸味感，然后才能察觉出油相的部分。蛋黄酱的种类十分广泛，是制作西餐菜肴和面点的基本用料之一。蛋黄酱的品种也愈来愈多，衍生出各类半固体的调味酱、色拉调味汁、乳化状调味汁、分离液状调味汁等多种。在食物供给方面，深圳市是典型的食品（含食用农产品）输入性城市。据统计，深圳每天要消耗禽蛋 490 吨。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，结合供深食品的实际情况，制定《供深食品 蛋黄酱》团体标准，满足深圳市民对供深食品安全、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。

《供深食品 蛋黄酱》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，该产品在深圳市内具有较大的刚性需求，且具有一定的风险隐

患。本标准明确了供深食品蛋黄酱应满足的安全指标，对提升供深食品的食品安全风险管控和深圳品牌形象树立，具有十分重要的作用。

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“标促会”）作为发布供深食品标准的社会组织。

为贯彻落实《关于深化改革加强食品安全工作的实施方案》《深圳市人民政府办公厅关于抓紧推进2021年民生重点工作的通知》《市委和市政府领导班子“我为群众办实事”重点民生项目清单》《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，开展2021年供深食品标准体系建设及“圳品”评价项目，研制供深食品团体标准，加强供深食品标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安

全保障水平。

(二) 起草过程

1、立项阶段

本标准于 2021 年 12 月，召开了标准推进会，组建标准编制组，确定人员分工和进度安排；起草人根据分工，开展产业情况调查，资料文献收集分析等，并撰写立项建议书，于 12 月 10 日获得深圳标准促进会批准立项。

2、起草阶段

工作组讨论稿：为保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作，对获批立项的标准通过标促会进行公开征集参编单位，共同参与起草工作，确保起草组具有广泛代表性。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，形成工作组讨论稿。

标准草案：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。

征求意见稿：根据产品历史检测数据，对标准关键指标进行了数据验证；同时针对标准草案，进行了内部征求意见及交流，根据各相关方的反馈意见，召开编制组讨论会，对反馈意见进行评估、处置，最终达成一致意见，经修改完善形成征求意见稿及编制说明。

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，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；同时根据产品属性，同步开展了定向企业征集意见。

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 蛋黄酱》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》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 31650

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》和农业部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》等国家公告要求，相关食品安全技术要求高于食品安全国家强制性标准。非安全指标主要参考 SB/T 10754《蛋黄酱》、NY/T 1886《绿色食品 复合调味料》。

(三) 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系
无冲突。

(四) 与香港食物规例、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)、《香港 2021 年食物内有害物质(修订)规例》以及中国澳门《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》(第 7/2019 号行政法规)，采用香港规例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

采纳 SB/T 10754《蛋黄酱》中的术语和定义。

(三) 感官要求

采纳 SB/T 10754《蛋黄酱》中的感官要求，内容包括色泽、体态、香气、滋味。

（四）理化要求

采纳 SB/T 10754《蛋黄酱》中的理化要求，包括油脂含量、pH 和过氧化值。

（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	香港	澳门	本标准	备注
1	铅（以 Pb 计）	1 mg/kg	0.1 mg/kg	—	0.1 mg/kg	
2	总砷（以 As 计）	0.5 mg/kg	0.1 mg/kg	—	0.1 mg/kg	

2、真菌毒素

本标准中的真菌毒素限量在符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）规定的基础上，经指标比对分析，根据速冻面制品的主要原料不同，选择不同的真菌毒素限量值，同时，采纳《香港 2021 年食物内有害物质（修订）规例》中严格或独有的指标，香港规例采纳情况见表 2。

表 2 真菌毒素限量采纳情况

物质名称	限量值/ μg/kg	来源	备注
黄曲霉毒素 B1、B2、G1 和 G2 之和 (Aflatoxin B1、B2、G1 and G2)	10	香港 2021 年食物内有害物质（修订）规例	—

3、微生物限量

香港、澳门微生物要求均以指引的形式发布，且三地采样方案及表示方法的差别较大，因为本文件采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中的相关要求，详见表 3。

表 3 微生物指标限量情况

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				来源	备注
	n	c	m	M		
沙门氏菌（salmonella）	5	0	0	—	GB 29921	即食调味品
金黄色葡萄球菌（Staphylococcus aureus）	5	1	100CFU/g (mL)	1000CFU/g (mL)	GB 29921	即食调味品
^a 样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。						

4、食品添加剂

因我国食品添加剂使用为目录制，三地蛋黄酱的生产工艺也存在一定差异，产品细分类也不同，且本文件作为“圳品”的评价依据，产品目标销售地区为深圳，因此，本文件食品添加剂的使用在采纳国标的相关要求基础上，经比对，无港澳较严指标，未采纳独有指标；且在达到预期效果的前提下，尽可能降低准许使用添加剂在食品中的使用量。

（六）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。

（七）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见表 4。

表 4 采纳情况

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	SB/T 10754《蛋黄酱》	全部采纳	—
4.2	感官要求	SB/T 10754《蛋黄酱》	全部采纳	—
4.3	理化要求	SB/T 10754《蛋黄酱》、NY/T 1886《绿色食品 复合调味料》	全部采纳	—
4.4	安全要求	T/SZS 1650—2021《供深食品 复合调味料质量安全基础要求》	全部采纳	—
4.5	净含量	《定量包装商品计量监督管理办法》	全部采纳	—
5	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验。
6	检验规则	SB/T 10754《蛋黄酱》	全部采纳	—
7	标签	SB/T 10754《蛋黄酱》	全部采纳	—
8	包装	SB/T 10754《蛋黄酱》	全部采纳	—
9	运输	SB/T 10754《蛋黄酱》	全部采纳	—
10	贮存	SB/T 10754《蛋黄酱》	全部采纳	—

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

该文件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

为保障供深食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。

本文件于 2021 年 12 月 23 日起进行社会公开征求意见，为期 30 天。

八、 其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平，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。