

# 《供深食品 沙拉酱》团体标准编制说明

## 一、 标准制定的必要性和意义

沙拉酱是一种以植物油、水、酸性配料为主要原料，添加或不添加食糖、含蛋黄的配料、食用盐、香辛料等辅料经乳化而成的半固体复合调味料。在食物供给方面，深圳是典型的食品输入性城市，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 沙拉酱》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 沙拉酱》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沙拉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“促进会”）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

本文件于 2021 年 12 月，召开了标准推进会，组建标准编制组，认真学习了国家的相关法律法规及标准编写的原则，确定人员分工和进度安排；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、真菌毒素、微生物、食品添加剂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了为期 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 沙拉酱》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 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB 2719《食品安全国家标准 食醋》、GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中的要求，相关食品安全技术要求不低于食品安全国家强制性标准。

##### **（三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系**

主要参考和引用商业标准 SB/T 10753《沙拉酱》中非安全指标相

关要求。

#### **(四) 与香港食品规例的关系**

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),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**

本文件主要技术内容如下:

#### **(一) 范围**

本文件规定了沙拉酱的术语和定义、技术要求、检验方法、标签标志、包装、运输和贮存要求;适用于沙拉酱。

#### **(二) 术语和定义**

直接采纳 SB/T 10753《沙拉酱》中的术语和定义。

#### **(三) 主要原辅料要求**

直接采纳 SB/T 10753《沙拉酱》中的主要原辅料要求。

#### **(四) 感官要求**

直接采纳 SB/T 10753《沙拉酱》中对外观、香气、内质等的感官要求。

#### **(五) 理化要求**

引用 SB/T 10753《沙拉酱》中的 pH、油脂含量两项理化要求。

#### **(六) 安全要求**

应符合 T/SZS 1650《供深食品 复合调味料质量安全基础要求》的安全要求规定。

### （七）净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### （八）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。

### （九）标签标志

应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）的相关规定。

### （十）包装

应符合《沙拉酱》（SB/T 10753）的相关规定。

### （十一）运输

应符合《沙拉酱》（SB/T 10753）的相关规定。

### （十二）贮存

应符合《沙拉酱》（SB/T 10753）的相关规定。

### （十三）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见表 1。

表 1 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 10753《沙拉酱》	全部采纳	—
4.1	主要原辅料要求	SB/T 10753《沙拉酱》	全部采纳	—
4.2	感官要求	SB/T 10753《沙拉酱》	全部采纳	—
4.3	理化要求	SB/T 10753《沙拉酱》	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	—

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
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	标签标志	SB/T 10753《沙拉酱》	全部采纳	—
7	包装	SB/T 10753《沙拉酱》	全部采纳	—
8	运输	SB/T 10753《沙拉酱》	全部采纳	—
9	贮存	SB/T 10753《沙拉酱》	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。