

# 《供深食品 烘烤类糕点质量安全基础要求》

## 团体标准编制说明

### 一、 标准制定的必要性和意义

糕点，指以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。糕点按产品区域特色分为中式糕点、西式糕点及其他类糕点；按生产工艺分为烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉糕点、冷调韧糕类糕点、冷调松糕类糕点、蛋糕类糕点、油炸上糖浆类糕点、萨其马类糕点及其他类糕点。其中，烘烤类糕点又分为酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬皮类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类、烫面类等。在食物供给方面，深圳是典型的食品输入型城市，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 烘烤类糕点质量安全基础要求》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 烘烤类糕点质量安全基础要求》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烘烤类糕点应满足的安全指标，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促进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 烘烤类糕点质量安全基础要求》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，现阶段充分借鉴港澳相关标准要求，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 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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》中的要求。

## （三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

部分采纳 NY/T 1046《绿色食品 焙烤食品》中相关食品安全技术要求，主要参考和引用 GB/T 20977《糕点通则》、GB/T 12140—2007《糕点术语》、GB/T 30645《糕点分类》中非安全指标相关要求。

## （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《2021 年食物内有害物质（修订）规例（2021 年第 86 号法律公告）》以及中国澳门《食品中真菌毒素最高限量（第 13/2016 号行政法规）》《食品中重金属污染物最高限量（第 23/2018 号行政法规）》，采用香港规例和澳门行政法规中较严或独有的食品安全技术指标。

## 五、 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	GB/T 12140—2007	部分采纳	综合 GB/T 30645 的分类描述作修改。

4	分类	GB/T 30645、GB/T 20977	全部采纳	—
5.1	原辅料要求	GB 7099、GB/T 20977	全部采纳	—
5.2	感官要求	GB/T 20977	全部采纳	—
5.3	理化要求	GB 7099、GB/T 20977	全部采纳	—
5.4.1	污染物限量	GB 2762	全部采纳	经比对,按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求执行,不采纳香港或澳门指标。
5.4.2	真菌毒素限量	NY/T 1046; 澳门行政法规第 13/2016 号	部分采纳	经比对,按 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》要求执行,并采纳绿色食品标准与澳门行政法规中严格指标(黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ) 1 项,且两者限值一致。
5.4.3	微生物限量	GB 29921、GB 7099	全部采纳	按 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求执行,不采纳香港或澳门指标。
5.4.4	食品添加剂使用量	GB 2760	全部采纳	按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行,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。
5.4.5	食品营养强化剂使用量	GB 14880	全部采纳	—
6	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验。

## 六、 重大分歧意见的处理经过和依据

本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。