

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0011-2024

版本号：A3

湾区认证技术规范 鲜蛋

2025 - 12 - 22 发布

2025 - 12 - 23 实施

目 录

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 蛋禽养殖	2
5 鲜蛋加工	2
6 废弃物处理	3
7 储存、包装和运输	3
8 产量核算	3
9 可追溯要求	3
10 “湾区认证”标志和质量要求	4
11 抽样检测和质量监控要求	7
附 录 A（规范性） 现场审核与抽样检测指南	8
附 录 B（规范性） 湾区认证证书等级划分规则	10

前 言

本文件由广东粤港澳大湾区认证促进中心发布，版权归广东粤港澳大湾区认证促进中心所有，任何组织及个人未经广东粤港澳大湾区认证促进中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件根据《GBACA-IR02-2023 湾区认证实施通则 农食产品》要求编制，并配套该通则实施。

本文件起草单位：中国质量认证中心有限公司、中国检验认证集团广东有限公司、中国检验有限公司(香港)、中国检验认证集团澳门有限公司、惠州市鹏昌农业科技有限公司。

本文件主要起草人：王吉谭、应晓虹、何晓晖、何建文、林立光、周明辉、丁孝宇、梁桂洪、朱立超、董平天、董福建、张劲松、陆永驰、张亮、邢金水、许正中、骆海彬。

本文件代替GBACA-TS02-0011-2024，A2版本《鲜蛋 湾区认证技术规范》。与GBACA-TS02-0011-2024，A2版本相比，主要技术变化如下：

- 修订了名称，更正为：湾区认证技术规范 鲜蛋；
- 新增了 10.8章；
- 修订了 11 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2024 年 5 月 12 日首次发布为 GBACA-TS02-0020-2024, A0 版本；
- 2025 年 6 月 28 日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0020-2024, A1 版本；
- 2025 年 8 月 23 日第二次修订发布为 GBACA-TS02-0020-2024, A2 版本；
- 2025 年 12 月 22 日第三次修订发布为 GBACA-TS02-0020-2024, A3 版本。
- 本次为第四次发布。

引 言

本文件根据《湾区认证实施通则 农食产品》要求编制，并与《湾区认证实施规则 鲜蛋》配套使用。

湾区认证技术规范 鲜蛋

1 范围

本文件规定了“湾区认证”鲜蛋的评价要求，包括蛋禽养殖，鲜蛋加工、废弃物管理、储存、包装和运输质量要求，“湾区认证”标志和质量要求、抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求。

本文件适用于鲜蛋产品及其蛋禽养殖基地和鲜蛋加工场所实施“湾区认证”。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2749 食品安全国家标准蛋与蛋制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
兽药管理条例
农产品质量安全法
食用农产品市场销售质量安全监督管理办法
食物及药物(成分组合及标签)规例
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）
食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
食品中兽药最高残留限量（澳门特别行政区第13/2013号行政法规）
食品中真菌毒素最高限量（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第23/2020号行政法规）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鲜蛋

由蛋禽生产的、未经加工或仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等贮藏方法处理的带壳蛋。

3.2 平行生产

在同一养殖/加工场所，同时生产相同和/或难以区分的“湾区认证”产品和常规产品的情况。

4 蛋禽养殖

4.1 蛋禽引入

应能对所有进入养殖场的蛋禽追溯其来源，应有关于蛋禽来源、进出养殖场的日期以及运输人员的记录。

养殖场应索要有关供应商随附的官方检疫证、消毒证和非疫区证明。

4.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、科学养殖方式，确定合适的养殖密度。养殖用水应符合GB 5749。养殖过程应遵循畜禽养殖质量安全管理规范的要求。蛋禽养殖用兽药应按照《兽药管理条例》等国家法律法规。

使用的饲料不得添加抗生素以及化学合成类的抗微生物药物。

产蛋阶段不得使用抗生素或化学合成的兽药对家禽进行预防或治疗，禁止使用以促生长为目的的抗菌药物、抗寄生虫药物、激素或其他生长促进剂。

当采用多种预防性措施仍无法控制蛋禽疾病时，可在兽医的指导下对患病蛋禽使用抗生素和合成抗菌药，在使用抗生素和合成抗菌药治疗时应治疗蛋禽进行隔离，并且其生产的鲜蛋不应作为湾区认证产品销售。

依据国家相关法规的要求，结合当地疫病流行情况和本场实际情况，有选择地进行疫病的预防接种工作。

同一养殖场所，不应存在平行生产。同一生产管理体系中，存在平行生产时，则应满足下列要求：

- a) 贮存饲料的仓库或区域应分开并设置了明显的标记；
- b) 能够采取适当的措施，避免与常规产品混杂或污染。

4.3 鲜蛋收集

收鲜蛋应及时，将健康蛋与破壳蛋、软壳蛋、畸形蛋等分类存放。

收集时，确保家禽已过休药期。

应配备鲜蛋采收专用容器，洁净无污染，内壁光滑不损伤鲜蛋。重复使用的采收工具和容器应定期进行清洁维护，必要时进行消毒处理。

鲜蛋收集过程中，应注意手部卫生，宜佩戴手套或者指套、口罩。有感冒、腹泻、呕吐等症状的人员不得参加鲜蛋收集。

保留鲜蛋的收集记录，包括收集地块（或棚号）、收集的品种、收集的时间、收集的数量等。

5 鲜蛋加工

5.1 鲜蛋筛选、清洗、消毒

5.1.1 鲜蛋筛选，剔除破壳、裂纹或表面有明显污渍的鲜蛋。

5.1.2 鲜蛋清洗，去除表面的污物和杂质。使用适宜的清洗设备和清洁剂，避免损害蛋壳。所用清洗液及其成分应符合国家相关法律法规的要求。

5.1.3 鲜蛋消毒，通过紫外线或化学消毒剂进行消毒，遵循正确的消毒剂使用浓度和接触时间。避免消毒剂残留，确保食品安全。所用消毒液及其成分应符合国家相关法律法规的要求。

5.1.4 鲜蛋烘干，应去除蛋壳表面的水分，防止微生物生长。为后续加工（如涂膜）做好准备。烘干过程快速且均匀，避免蛋壳破损。

5.1.5 应以微生物验证的方式，每年验证清洗消毒的有效性。

5.2 鲜蛋涂膜

5.2.1 宜选择浸泡法、喷涂法、刷涂法等对鲜蛋进行涂膜，形成一层保护膜，减少蛋壳裂缝和破损，防止微生物侵入，减少蛋内水分的蒸发，延长蛋的保质期。防止蛋壳表面的微生物通过蛋壳孔隙进入蛋内。

5.2.2 鲜蛋涂膜应使用符合食品安全标准的涂膜剂。

5.2.3 确保涂膜均匀覆盖蛋壳表面，避免局部过厚或过薄。

5.2.4 涂膜应在清洁、无尘环境中进行，以防止污染。

5.2.5 监控涂膜过程，记录涂膜剂的种类、使用量，确保涂膜剂的使用量符合要求，确保涂膜剂满足食品级要求。

5.2.6 若在鲜蛋上喷码，应使用符合国家相关法律法规要求的食用级油墨。

6 废弃物处理

6.1 粪便经发酵或经无害化处理。

6.2 清洗消毒和卫生清洁废水经无害化处理。

7 储存、包装和运输

7.1 储存、包装要求

7.1.1 应有独立、安全的储存场所和设施，储存收集后的鲜蛋，储存场所应有虫鼠害防控设施。

7.1.2 宜采用冷藏方式进行短期储存，温度控制范围 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ ，如采用冷藏方式应有温度监控设施和书面记录。

7.1.3 建立和保存鲜蛋的出入库记录。

7.1.4 应有专用的包装场所，配备操作台、电子秤、照明灯、洗手池等设施设备。包装场所应干净卫生，采取有效的阻隔措施阻止动物进入包装场所。

7.1.5 包装材料仓库应独立设置，并保持清洁卫生，防止动物进入。

7.1.6 包装容器外标识应包括产品/品种名称、产地、生产经营者、生产日期等。

7.2 运输要求

阴凉通风处，避光保存和运输。在运输和贮藏过程中应保持运输工具和场地的清洁干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品接触。通常为常温运输，适用时宜采用冷藏厢车、保温车或附带保温箱的运输设备，车内温度宜保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。

8 产量核算

应在充分考虑蛋禽品种、管理水平、前几年的产量等因素的基础上，对认证范围内的产品进行产量核算，其核算的产量应保持数量平衡。

9 可追溯要求

应建立并实施可追溯性系统，能够有效运行以确定产品在养殖、收获、加工和运输的各个范围内的活动，确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系，应按照规定期限保持可追溯性记录，应符合法律、法规的要求。

10 “湾区认证”标志和质量要求

10.1 使用“湾区认证”标志的鲜蛋，必须来自获得“湾区认证”的鲜蛋。

10.2 贴有“湾区认证”标志的蛋禽养殖和鲜蛋加工过程应符合本规范要求。

10.3 感官要求

鲜蛋的感官要求应符合表1的规定。

表1 鲜蛋感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色。	取带壳鲜蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味。
气味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味。	
状态	蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。	

10.4 污染物限量

表2 污染物限量

项目	限值	检测方法
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
总砷（As），mg/kg	≤0.05	GB 5009.11

产品污染物限量除符合表2的规定，应同时符合食品安全国家标准及港澳强制性规例要求。

10.5 兽药残留限量

表3 兽药残留限量

序号	检测项目,单位	限值	参考检测方法
1	总量（土霉素，金霉素，四环素），μg/kg	≤400	GB/T 21317

2	阿莫西林（羟氨苄青霉素）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 4	GB/T 21315
3	氨苄西林（氨苄青霉素）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 4	GB/T 21315
4	苯唑西林（苯唑青霉素）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 4	GB/T 21315
5	氯唑西林（邻氯青霉素）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 4	GB/T 21315
6	青霉素 G（苄青霉素）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 4	GB/T 21315
7	氟甲喹， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB/T 21315
8	噁喹酸（奥索利酸）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB/T 21315
9	达氟沙星（丹诺沙星）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB/T 21315
10	洛美沙星， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 2	GB/T 21315
11	沙拉沙星， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5	GB/T 21315
12	培氟沙星， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 2	GB/T 21315
13	诺氟沙星， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 2	GB/T 21315
14	氧氟沙星， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 2	GB/T 21315
15	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB/T 21315
16	二氯异吡酸（阿维拉霉素残留标记物）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB 29686
17	氯丙嗪， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	SN/T 3235
18	哌嗪， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 2000	SN/T 2317
19	甲氧苄啶， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB/T 21316
20	磺胺二甲基嘧啶（磺胺二甲嘧啶）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	农业部 1025 号公告 -23-2008
21	磺胺类， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	农业部 1025 号公告 -23-2008
22	二氟沙星（双氟沙星）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB/T 20366
23	红霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 50	GB/T 20762
24	泰乐菌素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 300	GB/T 20762
25	替米考星， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB/T 20762
26	林可霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 50	GB/T 20762
27	安普霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB/T 21323
28	卡那霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB/T 21323
29	大观霉素（壮观霉素）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 2000	GB/T 21323
30	新霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 500	GB/T 21323
31	潮霉素 B， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB/T 21323
32	地西洋， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	SN/T 2624

33	地美硝唑（二甲硝咪唑）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	SN/T 2624
34	氟苯达唑， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 400	SN/T 2624
35	甲硝唑， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	SN/T 2624
36	杆菌肽， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 500	SN/T 2748
37	黏菌素（粘杆菌素 A+B）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 300	SN/T 2748
38	氨丙啉， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 4000	SN/T 3144
39	地克珠利， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	SN/T 3144
40	托曲珠利砒（甲基三嗪酮砒）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	SN/T 3144
41	泰妙菌素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 1000	SN/T 4584
42	芬苯达唑， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 1300	SN/T 0684
43	阿司匹林（邻乙酰水杨酸）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	SN/T 1922
44	泰万菌素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 200	GB 31613.2
45	甲砒霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB 31658.20
46	氟苯尼考与氟苯尼考胺之和， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB 31658.20
47	多西环素（强力霉素）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 10	GB 31659.2
48	呋喃它酮代谢物（AMOZ, 5-吗啉甲基-3-氨基-2-恶唑烷基酮）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB/T 21311
49	呋喃西林代谢物（SEM, 氨基脲）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB/T 21311
50	呋喃妥因代谢物（AHD, 1-氨基乙内酰脲）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB/T 21311
51	呋喃唑酮代谢物（AOZ, 3-氨基-2-恶唑酮）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB/T 21311
52	氯霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB 31658.20
53	金刚烷胺， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB 31660.5
54	环丙氨嗪（灭蝇胺）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出	GB 29704

兽药残留除符合表3的规定，应同时符合食品安全国家标准及港澳强制性规例要求。

10.6 农药残留

表4 农药残留限量

检测项目	最大残留限量 (mg/kg)	参考检测方法
艾氏剂+狄氏剂	≤ 0.1	GB 23200.113
γ -六六六（林丹）	≤ 0.1	GB 23200.19
毒死蜱	≤ 0.01	GB 23200.113
啮菌环胺	≤ 0.01	GB 23200.113
氯菊酯	≤ 0.1	GB 23200.113

氯丹总量	≤0.02	GB 23200.8
氰戊菊酯	≤0.01	GB 23200.113
硫丹总量	≤0.03	GB 23200.8
敌敌畏	≤0.01	GB 23200.113
六六六总量	≤0.1	GB 23200.19
氟氯氰菊酯	≤0.01	GB 23200.113
噻虫胺	≤0.01	GB/T 20769
吡虫啉	≤0.02	GB/T 20769
多菌灵	≤0.05	GB/T 20769
呋虫胺	≤0.02	GB/T 20769
氟虫腈（含代谢物）	≤0.02	GB 23200.115

农药残留除符合表4的规定，应同时符合食品安全国家标准及港澳强制性规例要求。

10.7 微生物要求

应符合食品安全国家标准及港澳强制性规例要求。

10.8 鲜蛋产品质量应符合相关法律法规、标准规定，检测项目应包括企业声称的鲜蛋产品质量内容、污染物指标、农兽药残留等，检测项目必须符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 CM 章/香港规例第 132 V 章/香港规例第 132 AF 章”和/或“澳门第 11/2020 号和第 23/2020 号行政法规”的规定，采用“就高不就低”原则确定限值标准。

11 抽样检测和质量监控要求

11.1 抽样检测要求

申请湾区认证的鲜蛋产品应按照本文件附录A规则列出的抽检项目清单进行检验。清单应覆盖企业承诺的所有产品类别和认证单元，检验应每年至少一次，由广东粤港澳大湾区认证促进中心经过综合评估后确定检测机构实施抽样样品的检测，如果指定的第三方检测机构不能满足检测需要时，可以选择其它的检测机构，检测机构应依法取得CMA资质，且检验检测项目参数在CMA资质认定能力附表内。注：检验检测项目参数依据香港、澳门标准或其他原因而未列入CMA资质认定范围时，检测机构应满足ISO/IEC 17025《检测和校准实验室能力的通用要求》相关规定，且检验检测项目参数在认可的检测能力范围内。

抽样检测项目技术要求参照本技术规范执行。当产品检测个别限值不合格，可再次作产品检测(复测)，当复测后限值仍不符合相关标准时，判定该产品为不合格品。

11.2 产品一致性要求

企业应建立并实施关键要素变更控制程序，确保变更不会影响产品对认证要求的符合性及产品的一致性。可能影响产品的符合性或检验样品的一致性的产品变更，应向认证机构申请并经批准后方可实施。

认证产品一致性要求的主要内容有:养殖品种、基地位置、养殖管理与认证申报完全一致、产品检测指标持续符合认证等级（附录B）要求。

附 录 A
（规范性）
现场审核与抽样检测指南

本章节适用于指导湾区认证机构实施本文件适用产品认证审核的技术指南,也适用于申请本文件适用产品湾区认证的生产经营企业用于明确落实食品安全主体责任的相关要求的技术指南。

1 现场审核技术指南

项目	符合情况
1) 基本要求（包括营业执照、土地合同等应合法、有效；应覆盖其供应的产品和活动、场所。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
2) 养殖投入品通用要求（包括苗种、饲料、兽药和疫苗、化学品等）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
3) 兽药专项要求（不使用抗生素）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
4) 饲料专项要求（不投喂添加抗生素类的药物性饲料）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
5) 养殖过程通用要求（包括养殖计划、养殖场卫生管理、病害防治和处理、药物控制、收获、包装和运输等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
6) 养殖模式专项要求（新型养殖模式，养殖深度，养殖密度）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
7) 养殖投入品专项要求（供应链管理制度、供方评价和准入准则，来料检验检测验收制度，年度索取检测报告）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
8) 可追溯性专项要求（可追溯性系统覆盖养殖、收获、加工和运输活动，批次识别、生产和交付记录及保持）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
9) 设施设备专项要求（维修保养制度，维护或检修、冷藏、冷冻柜（库）适时定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
10) 包装、运输、储存、标签和标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
11) 质量要求（包括抽样要求、质量监控要求）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
12) 抽样检测和质量监控要求（产品、投入品、环境样品等）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
13) 企业承诺赔付相关（结合企业的承诺，关注农药、兽药等物质的仓储、使用情况。审核记录/结果应对承诺赔付内容做出有效支撑。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用

2 抽样检测技术要求

认证机构应综合评估产品生产加工过程中的特性，落实生产企业主体责任，应形成抽样检测项目清单，清单应覆盖企业承诺的所有产品类别。清单包括但不限于下述内容：

- 2.1 应随机抽取本文件第 10 章节 10 个项目；
- 2.2 应包含过往连续 2 年“国家食品安全监督抽检实施细则”中风险监测项目的要求；
- 2.3 应包含企业承诺的检测项目，如企业承诺的检测项目不超过 10 项，应包含全部项目；如企业承诺的检测项目超过 10 项，则从企业承诺的检测项目挑选 10 个项目组成项目清单；
- 2.4 结合评估结果，可抽取部分港澳强制性规例的检测指标要求列入抽样检测项目清单；
- 2.5 结合评估结果，可抽取有原料及加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单。

3 抽样检测采信原则要求

- 3.1 采信的检测报告由认证企业自主提供，检测报告的样品应能准确识别为申请认证的产品类别。应按申请的产品类别分别实施采信。
- 3.2 采信依据本附件第 2 节的抽样检测项目清单实施。
- 3.3 采信的项目可分布在不同产品生产批次的检测报告中，但相互关联和干涉的检测项目应在同一份检测报告中。
- 3.4 采信的检测报告应为 1 年内同类别产品（仅限于工艺和配方一致，包装规格、形式不同的产品）有效的检测报告。
- 3.5 被采信检测报告的检测机构应获得 CMA 资质认定或 CNAS 实验室认可，采信的检测项目应在认定或认可范围内。
- 3.6 采信应在本文件第 11 章节所述的抽样检测前由认证机构完成，不允许事后补充。
- 3.7 认证机构采信人员应根据实际情况对拟采信的检测报告实施风险分析，对虽符合上述采信条件但仍具有采信风险的检测报告及项目予以排除。

4 产品应满足的法律法规及技术标准要求

应将本文件第 10 章节的规定内容纳入湾区认证产品的产品执行标准，以满足粤港澳三地的法律法规及技术标准要求。

附 录 B
(规范性)
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于鲜蛋生产企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求，根据鲜蛋的质量安全要求，鲜蛋食品湾区认证从高到低分为金标、蓝标、绿标三个等级。

鲜蛋生产过程应满足《鲜蛋湾区认证技术规范》中的要求。

鲜蛋 湾区认证证书分级表

等级	金标	蓝标	绿标
要求	证书所列产品按附录A要求实施检测和采信，检测及采信项目检测结果符合表2、表3、表4三个表中所有指标均不得检出；其他项目检测结果符合中国大陆及港澳法规要求	证书所列产品按附录A要求实施检测和采信，检测及采信项目检测结果符合表2、表3、表4任一表中所有指标均不得检出；其他项目检测结果符合中国大陆及港澳法规要求	证书所列产品按附录A要求实施检测和采信，检测及采信项目检测结果符合中国大陆及港澳法规要求。