

**GBACA**

# 广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0014-2025

---

版本号：A2

## 湾区认证技术规范 茄果类和瓜类蔬菜

2025-12-22 发布

2025-12-23 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心 发布



## 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 基本要求 .....	2
5 产地环境条件 .....	2
6 种植管理 .....	2
7 采收和包装 .....	3
8 标签和标识 .....	3
9 废弃物处理 .....	3
10 贮藏和运输 .....	4
11 质量要求 .....	4
12 产量核算 .....	7
13 管理体系 .....	7
附 录 A (规范性) 现场审核与抽样检测技术要求 .....	9
附 录 B (规范性) 茄果类和瓜类蔬菜等级划分规则 .....	11

## 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。

本文件起草单位：方圆标志认证集团有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、香港品质保证局。

本文件主要起草人：肖勇、熊飞彪、陈明东、梁捷、邓国祥、赵志伟、陆永驰、骆海彬、张亮。

本文件代替GBACA-TS02-0014-2025，A1版本《茄果类和瓜类蔬菜湾区认证产品技术规范》，与GBACA-TS02-0014-2025，A1版本相比，主要技术变化如下：

——修订了名称，更正为：湾区认证产品技术规范 茄果类和瓜类蔬菜；

——修订了 引言；

——修订了 11.2 质量监控要求。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2024 年05月24日首次发布为 GBACA-TS02-0014-2025，A0版本；

——2025 年08月21日第一次修订为GBACA-TS02-0014-2025，A1版本；

——2025 年12月22日第二次修订为 GBACA-TS02-0014-2025，A2版本。

——本次为第三次发布。

## 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 茄果类和瓜类蔬菜》配套使用。



# 湾区认证技术规范 茄果类和瓜类蔬菜

## 1 范围

本文件规定了“湾区认证”茄果类蔬菜和瓜类蔬菜的评价要求，包括基本要求、产地环境条件、种植管理、采收和包装、标签和标识、废弃物处理、贮藏和运输、质量要求、产量核算、管理体系等。

本文件适用于申请实施“湾区认证”的茄果类蔬菜和瓜类蔬菜种植加工企业。

本文件不适用于水培蔬菜的种植加工企业。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品中铬的测定

GB 5009.137 食品中锑的测定

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 20014 良好农业规范

GB 23200.16 水果和蔬菜中乙烯利残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.113 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法

T/GDNB 6.1 粤港澳大湾区“菜篮子”平台产品质量安全指标体系

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）

食品中农药最高残留限量(澳门特别行政区第11/2020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

### 3.1 茄果类蔬菜

主要包括番茄、茄子、辣椒、甜椒、酸浆、香瓜茄等蔬菜。

### 3.2 瓜类蔬菜

主要包括黄瓜、冬瓜、节瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、越瓜、菜瓜、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜，其他瓜类蔬菜等。

## 4 基本要求

4.1 种植基地的农业生产经营者应具备有效的营业执照，应具有合法的土地使用权和/或合法的经营证明文件。

4.2 当农产品输送到港澳地区，种植基地应获得《供港澳蔬菜基地备案证书》或相关许可资质。

4.3 应具备农业生产的技知识或经验的人员，应配备与种植的产品类别、种植加工方式、产量和质量要求相适应的资源。

## 5 产地环境条件

5.1 种植基地应具备蔬菜生产所需要的条件，应远离城区、工矿区、交通主干线、工业污染源、生活垃圾场等，并宜持续改进产地环境。

5.2 土壤环境质量应符合 GB 15618 的规定，灌溉用水水质应符合 GB 5084 的规定。

5.3 应对湾区认证产品的种植区域受到邻近常规种植区域污染的风险进行分析。在存在风险的情况下，则应在湾区认证产品的种植区域和常规种植区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障，以防止地块受到交叉污染。

## 6 种植管理

### 6.1 种子或种苗的选择

6.1.1 应选择适应当地的土壤和气候条件、抗病虫害、丰产稳产、商品性好的种类及品种。

6.1.2 应选择具备种子生产经营许可证资质的生产或销售单位购买种子或种苗。

6.1.3 如使用干热处理、温汤浸种、热水烫种、药剂消毒和药剂拌种等适宜的种子处理措施降低生长期病虫害发生和后期农药使用量，应保留种子处理的记录。

### 6.2 土肥管理

6.2.1 应种地养地结合，进行合理轮作倒茬，一年生作物宜采用轮作方式或土壤消毒等处理。

6.2.2 农家肥经腐熟后可以在蔬菜生产中使用，不应使用城市生活垃圾、工业垃圾、医院垃圾、污水淤泥和人粪尿等。应根据蔬菜生长发育需要合理地施用化学肥料。

6.2.3 应根据土壤条件、作物营养需求和季节气候变化等因素分析，科学配比，营养平衡施肥。

### 6.3 栽培

6.3.1 应根据不同蔬菜品种，在育苗期各阶段选择最适宜温湿度进行管理，预防苗期病害的发生。

6.3.2 蔬菜种植过程中可采用适当措施防止低温、落雨和虫害等恶劣环境对作物生长的影响（比如地膜，拱棚，防虫网，遮阳网等防护措施）。

6.3.3 应根据种植基地情况制定合理的灌溉方式（如滴灌、喷灌、渗灌、膜下滴灌等）。

6.3.4 适时中耕除草，应适时开展除草及时清除病株、病叶、病果。

6.3.5 根据蔬菜的种类（如茄果类、瓜类、豆类等），应及时整枝、搭架、引蔓、摘心、打杈、疏花疏果、培土，防止倒伏。

6.3.6 种植过程中不得使用乙烯利等植物生长调节剂。

6.3.7 塑料薄膜或防虫网宜使用聚乙烯、聚丙烯或聚碳酸酯类材料，不得使用聚氯类材料。且使用后应从土壤中清除，不应在基地内进行焚烧。

## 6.4 病虫草害防治

### 6.4.1 防治原则

病虫草害防治的基本原则应从农业生态系统出发，综合运用各种防治措施，创造不利于病虫草害孳生和有利于各类天敌繁衍的环境条件，保持农业生态系统的平衡和生物多样化，减少各类病虫草害所造成的损失。基本原则为“预防为主、治疗为辅”“生物防治和物理防治为主，化学防治为辅”。

### 6.4.2 生物防治

应使用性诱剂、生物源农药等生物防治方法防控病虫。

### 6.4.3 物理防治

应采用防虫网、银灰膜、杀虫灯、色板等物理措施防控病虫。

### 6.4.4 化学防治

化学农药使用应符合国家相关法律法规、标准规定。不同作用机制药剂轮换使用，严格按照安全间隔期用药。严禁使用中国内地、香港地区、澳门地区的禁用药物。

## 7 采收和包装

7.1 根据市场和植株生长状况适时采收，不得在农药间隔期内进行采收活动。采收后不得用污水清洗蔬菜，防止二次污染。

7.2 蔬菜采收前，应自行抽样检测，达到农残快速检测要求。

7.3 采收工具应保持清洁，采收搬运过程应避免机械损伤。

7.4 采后应及时进行分等分级、预冷、包装。

7.5 包装材料应清洁、无异味、无毒无害，并应符合国家相关包装材料的标准规定。

## 8 标签和标识

8.1 在内地销售的产品，标签标识应符合《农产品质量安全法》和《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 在香港销售的产品，标签标识应符合香港《食物及药物(成分组合及标签)规例》，运输包装标志符合香港相关规定。

8.3 在澳门销售的产品，标签标识应符合澳门《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》，运输包装标志符合澳门相关规定。

## 9 废弃物处理

废弃农膜、农业投入品包装等应集中回收；生产过程中产生的废弃物，应进行无害化处理和资源化利用。

## 10 贮藏和运输

10.1 根据蔬菜的种类和用途，应采用适宜贮藏方式（如采用通风库贮藏、冷藏贮藏、气调贮藏等贮藏方式等）。贮藏期间应定期检查并及时剔除有质量问题的蔬菜。

10.2 运输工具应清洁卫生，运输的温湿度等环境条件应符合相应蔬菜品种的要求。

## 11 质量要求

### 11.1 抽样检测要求

“湾区认证”现场审核应安排在蔬菜采收和包装期间进行。基于风险考虑，由审核员/抽样员对采收/包装的蔬菜进行抽样密封并送到广东粤港澳大湾区认证促进中心指定的经过认可的实验室进行检测。

### 11.2 质量监控要求

11.2.1 植物生长调节剂指标应符合 GB 2763、香港规例第 132CM 章、澳门行政法规第 2/2023 号的要求，同时应符合表 1 的要求。

表1 植物生长调节剂指标

项目	指标	检验方法
乙烯利，mg/kg	不得检出	GB 23200.16

注：不得检出指检测结果低于所确定检测方法的检出限。没有明确检出限的，检测结果用定量限进行判定。检测方法没有明确检出限或定量限的，原则上检测结果应低于 0.01mg/kg。

11.2.2 污染物限量应符合 GB 2762、香港规例第 132V 章、澳门行政法规第 23/2018 号的要求，同时应符合表 2 的要求。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.01	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.123

锑（以 Sb），mg/kg	≤1.0	GB 5009.137
---------------	------	-------------

11.2.3 茄果类蔬菜农药残留限量应符合 GB 2763、香港规例第 132CM 章、澳门行政法规第 2/2023 号的要求，同时应符合表 3 的要求。

表3 茄果类蔬菜农药残留限量

项目	指标	检验方法
倍硫磷，mg/kg	≤0.05	GB 23200.113
吡虫啉，mg/kg	≤0.2	GB 23200.121
吡唑醚菌酯，mg/kg	≤0.3	GB 23200.121
滴滴涕，mg/kg	不得检出	GB 23200.113
敌敌畏，mg/kg	不得检出	GB 23200.113
毒死蜱，mg/kg	不得检出	GB 23200.113
氟虫腈，mg/kg	不得检出	GB 23200.121
甲拌磷，mg/kg	不得检出	GB 23200.113
甲胺磷，mg/kg	不得检出	GB 23200.113
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，mg/kg	≤0.02	GB 23200.121
克百威，mg/kg	不得检出	GB 23200.121
乐果，mg/kg	不得检出	GB 23200.121
林丹，mg/kg	不得检出	GB 23200.113
联苯菊酯，mg/kg	≤0.3	GB 23200.113
噻虫胺，mg/kg	≤0.05	GB 23200.121
噻虫嗪，mg/kg	≤0.5	GB 23200.121
三唑磷，mg/kg	≤0.05	GB 23200.113
杀扑磷，mg/kg	不得检出	GB 23200.113
水胺硫磷，mg/kg	不得检出	GB 23200.113
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，mg/kg	≤0.2	GB 23200.113
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，mg/kg	≤0.5	GB 23200.113
氧乐果，mg/kg	不得检出	GB 23200.113

乙酰甲胺磷, mg/kg	不得检出	GB 23200.113
啶虫脒, mg/kg	≤0.2	GB 23200.121
霜霉威和霜霉威盐酸盐 <sup>a</sup>	≤0.3	GB 23200.121
腐霉利 <sup>b</sup>	≤2.0	GB 23200.113
烯酰吗啉 <sup>b</sup>	≤1.0	GB 23200.121
阿维菌素	≤0.02	GB 23200.121

a 适用于茄子的检测要求, b 适用于番茄的检测。  
注: 不得检出指检测结果低于所确定检测方法的检出限。没有明确检出限的, 检测结果用定量限进行判定。检测方法没有明确检出限或定量限的, 原则上检测结果应低于 0.01mg/kg。

11.2.4 瓜类蔬菜农药残留限量应符合 GB 2763、香港规例第 132CM 章、澳门行政法规第 2/2023 号的要求, 同时应符合表 4 的要求。

表4 瓜类蔬菜农药残留限量

项目	指标	检验方法
阿维菌素, mg/kg	≤0.01	GB 23200.121
哒螨灵, mg/kg	≤0.1	GB 23200.113
敌敌畏, mg/kg	不得检出	GB 23200.113
毒死蜱, mg/kg	不得检出	GB 23200.113
腐霉利, mg/kg	≤2.0	GB 23200.113
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐, mg/kg	不得检出	GB 23200.121
甲拌磷, mg/kg	不得检出	GB 23200.113
克百威, mg/kg	不得检出	GB 23200.121
乐果, mg/kg	不得检出	GB 23200.121
噻虫嗪, mg/kg	≤0.2	GB 23200.121
氧乐果, mg/kg	不得检出	GB 23200.113
乙螨唑, mg/kg	≤0.02	GB 23200.113
乙酰甲胺磷, mg/kg	不得检出	GB 23200.113
异丙威, mg/kg	≤0.5	GB 23200.113
倍硫磷, mg/kg	≤0.05	GB 23200.113

水胺硫磷, mg/kg	不得检出	GB 23200.113
辛硫磷, mg/kg	≤0.05	GB 23200.121
吡虫啉, mg/kg	≤0.1	GB 23200.121
甲基异柳磷, mg/kg	≤0.01	GB 23200.113
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, mg/kg	≤0.05	GB 23200.113
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, mg/kg	≤0.07	GB 23200.113

注：不得检出指检测结果低于所确定检测方法的检出限。没有明确检出限的，检测结果用定量限进行判定。检测方法没有明确检出限或定量限的，原则上检测结果应低于 0.01mg/kg。

11.2.5 蔬菜的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蔬菜质量内容、农药残留、污染物指标等，检测项目必须符合 GB 2762、GB 2763 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。

## 12 产量核算

应在充分考虑种植品种、种植模式、管理水平、当年气候条件和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衡算，其核算的产量应保持数量平衡。

## 13 管理体系

### 13.1 人员和培训

13.1.1 应建立适合种植基地的组织构架。

13.1.2 种植基地应识别与食品安全相关人员的职责，并书面规定以下相关人员的职责和权限（相关人员可以同时兼任）：

- a) 种植基地负责人；
- b) 作物营养/肥料技术负责人；
- c) 植保负责人；
- d) 内部检查员；
- e) 其他可能影响食品安全的人员。

13.1.3 种植基地应识别所有区域存在对人员的健康和安全的风险因素，并得到控制，可能的风险包括人员接触农药中毒、食物中毒、化学品接触、高温作业、高空作业、冷库作业等；

13.1.4 进入种植基地前，所有人员包括外来人员应遵守卫生指导。

13.1.5 应制定培训计划，并监督实施，包括但不限于植保人员的综合病虫害知识、健康安全、相应的种植技术、种植基地卫生要求、针对采收过程的人员卫生要求、其他需要的培训等。

### 13.2 管理制度

应建立种植生产技术规程，采收、贮藏和运输等环节的操作规程，标签及生产批号的管理规程。

### 13.3 内部检查

应建立内部检查制度。内部检查应由内部检查员来承担，每年至少进行一次内部检查。

#### 13.4 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种植、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，应按照规定的期限保持可追溯性记录，应符合法律、法规的要求。

#### 13.5 产品召回

应建立和保持有效的产品召回制度，包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施、产品召回的演练等。并保留产品召回过程中的全部记录，包括召回、通知、补救、原因、处理等。

#### 13.6 投诉

应建立和保持有效的处理客户投诉的程序，并保留投诉处理全过程的记录，包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪、反馈。

#### 13.7 食品防护

应针对可能出现的人为的破坏或蓄意污染等情况制定、实施和改进食品防护计划，对种植基地、加工厂的内外部、加工、储存、供应链、水/冰、人员、信息以及实验室进行评估，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

#### 13.8 食品欺诈

应考虑食品欺诈的风险并采取了相应的措施：

食品欺诈的风险包括：

- a) 不合法、假冒的植保产品；
- b) 未经授权的繁殖材料；
- c) 伪造原产地；
- d) 未使用经批准的供应商；
- e) 和产品直接的包装材料；
- f) 可能引起食品欺诈的其他风险。

#### 13.9 持续改进

组织应持续改进其“蔬菜湾区认证产品技术规范”管理体系的有效性，促进大湾区蔬菜种植的健康发展，以消除不符合或潜在不符合的因素。应：

- a) 确定不符合的原因；
- b) 评价确保不符合不再发生的措施的需求；
- c) 确定和实施所需的措施；
- d) 记录所采取措施的结果；
- e) 评审所采取的纠正或预防措施。

**附录 A**  
**(规范性)**  
**现场审核与抽样检测技术要求**

本章节适用于指导湾区认证机构实施“茄果类和瓜类蔬菜”认证审核技术指南，也适用于申请“茄果类和瓜类蔬菜”生产经营企业明确落实食品安全主体责任的相关要求。

### 一、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、供港澳蔬菜基地备案证书等应合法、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) 产地环境条件【包括种植基地周边环境条件、边界、缓冲带（如适用），土壤、灌溉水、平行生产、交叉污染等。】	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
3) 种植管理（包括整地、种子、育苗移栽、土肥管理、病虫草害防治、植保产品管理、农资物料管理等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
4) 采收和包装（包括收获、农药快速检测、采后处理、包装等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
5) 标签和标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
6) 废弃物处理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
7) 贮藏和运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
8) 质量要求（包括抽样要求、质量监控要求等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
9) 产量核算（物料平衡）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
10) 管理体系（包括人员和培训、管理制度、内部检查、可追溯性要求、产品召回、客户投诉、食品防护、食品欺诈、持续改进等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
11) 企业承诺赔付相关（应关注企业承诺的农药、兽药、添加剂等物质的仓储、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

### 二、抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑了农作物种植生长过程中的特性，包括基地环境、投入品管理、交叉污染预防等因素，落实生产企业主体责任，应形成抽样检测项目清单，包括但不限于下述；

- a. 应包含粤港澳三地污染物限量指标，包括污染物 6 项；
- b. 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；
- c. 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，则全部列出；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不超过 10 个项目组成项目清单，该清单应覆盖企业承诺的所有产品类别。）；
- d. 应结合企业认证申报产品种植生长过程中植保产品带入残留的风险；
- e. 应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；
- f. 抽样检测清单详见技术规范 11.2 质量监控要求。

### 三、抽样检测采信原则要求

认证机构应对认证委托人提供的，用于采信检测结果的检测报告进行评估，检测报告采信评估要求如下：

- 1、原则上认证机构采信的检测报告应有CMA资质或CNAS认可（涉及港澳规例的测试报告除外）；
- 2、企业提供的检测报告，有两种及以上检测结果不在同一份报告中，且这些检测结果有技术关联性和相互影响的，认证机构不应采信这些检测结果；
- 3、企业提供的检测报告有多份，且每份只能覆盖部分本规范检测技术要求的，认证机构可采信其检测结果，也可根据实际情况进行抽样检测；
- 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。
- 5、应结合企业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应不予采信。

### 四、产品应满足的技术标准、法规规例要求

- 1) 申请湾区认证企业申请认证的产品应满足食品中污染物限量和农药残留限量的技术要求；

检测项目类别	国内法规标准	香港规例	澳门规例
污染物限量 (如重金属等)	GB 2762	香港规例第 132V 章 香港食物杂质（金属杂质 含量）规例	澳门行政法规 23/2018 号澳门食品中重金属污 染物最高限量
农药残留限量	GB 2763	香港规例第 132CM 章 香港食物内有害物质规例	澳门行政法规第 5/2013 号食品中禁用物质清单

- 2) 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蔬菜质量内容、农药残留、重金属指标等，必要时包括微生物指标。农残检测结果必须符合 GB 2763 的规定，对于无农残限值规定的，检测结果可参考 T/GDΝB 6.1 执行。同时必须满足“香港规例第 132CM 章”和/或“澳门第 11/2020 号行政法规”的规定。

**附录 B**  
**(规范性)**  
**茄果类和瓜类蔬菜等级划分规则**

本章节适用于茄果类和瓜类蔬菜生产种植企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求,根据茄果类和瓜类蔬菜的质量安全要求,茄果类和瓜类蔬菜湾区认证从高到低分为金标、蓝标、绿标三个等级。

茄果类和瓜类蔬菜种植加工过程应满足《茄果类和瓜类蔬菜湾区认证技术规范》中第11章节的要求。

**“茄果类和瓜类蔬菜湾区认证”产品分级质量要求**

等级	质量要求		
	植物生长调节剂 <sup>a</sup>	污染物限量 <sup>b</sup>	农药残留 <sup>c</sup>
金标	不得检出	不得检出	不得检出
蓝标	不得检出	应符合《茄果类和瓜类蔬菜湾区认证技术规范》中11.2.3和11.2.4的要求	不得检出
绿标	不得检出	应符合《茄果类和瓜类蔬菜湾区认证技术规范》中11.2.2的要求	应符合《茄果类和瓜类蔬菜湾区认证技术规范》中11.2.3和11.2.4的要求

a即《茄果类和瓜类蔬菜湾区认证技术规范》中11.2.1中的检测项目;  
 b即《茄果类和瓜类蔬菜湾区认证技术规范》中11.2.2中的检测项目;  
 c即《茄果类和瓜类蔬菜湾区认证技术规范》中11.2.3和11.2.4中的检测项目。