

# GBACA

## 广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0019-2024

版本号: A1

### 湾区认证技术规范 果味型碳酸饮料

2025 - 12 - 22 发布

2025 - 12 - 23

广东粤港澳大湾区认证促进中心 发布



目 次

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 ..... 2

4 选址及厂区环境 ..... 2

5 厂房和车间 ..... 2

6 设施与设备 ..... 2

7 食品安全管理 ..... 4

8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品 ..... 5

9 生产过程的食物安全控制 ..... 5

10 检验 ..... 7

11 贮存和运输 ..... 7

12 产品追溯与召回管理 ..... 7

13 人员培训 ..... 7

14 质量要求 ..... 8

15 抽样检测和质量监控要求 ..... 10

16 产品一致性要求 ..... 10

附录 A（规范性）现场审核与抽样检测指南 ..... 11

附录 B（规范性）湾区认证证书等级划分规则 ..... 13

## 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：广东质检中诚认证有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、广州华糖食品有限公司、广东产品质量监督检验研究院、中国检验认证集团广东有限公司、方圆标志认证集团有限公司。

本文件主要起草人：韦晓龙、包娟娟、刘辉、刘宇欣、肖勇、卢振恒、周浩东、张建夫、曾吕生、钟玉莲、汪智杨、欧伟杰、邢金水、许正中、

本文件代替GBACA-TS02-0019-2024，A0版本《碳酸法精制白砂糖湾区认证技术规范》。与GBACA-TS02-0019-2024，A0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 果味型碳酸饮料；
- 修订了 引言；
- 修订了 2 规范性引用文件；
- 修订了 14.4 微生物限量；
- 增加了 14.7 条款；
- 修订了 15 抽样检测和质量监控要求；
- 增加了 16 产品一致性要求；
- 增加了 附录 A 现场审核与抽样检测指南；
- 增加了 附录 B 湾区认证证书等级划分规则。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2024 年 6 月 11 日首次发布为 GBACA-TS02-0019-2024，A0 版本；
- 2025 年 12 月 22 日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0019-2024，A1 版本；
- 本次为第二次发布。

## 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《湾区认证实施通则 农食产品》、《湾区认证实施规则 农食产品》配套使用。



# 湾区认证技术规范 果味型碳酸饮料

## 1 范围

本文件规定了果味型碳酸饮料的评价要求，包括厂房和车间、设施与设备、食品安全管理、生产过程中的食品安全控制、检验、贮存和运输、质量要求等要求。

本文件适用于果味型碳酸饮料的“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 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 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量  
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定  
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定  
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定  
GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定  
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定  
GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定  
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定  
GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7101 食品安全国家标准 饮料  
GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
食物内有害物质规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 AF）  
食物内防腐剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 BD）  
食物内染色料规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 H）  
食物内甜味剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 U）

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）  
2021 年食物内有害物质（修订）规例（香港特别行政区 2021 年第 86 号法律公告）  
香港食环署指引 食品微生物含量指引  
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 23/2018 号行政法规）  
食品中食品添加剂使用标准（澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规）  
澳门食品安全厅指引 即食食品微生物含量指引

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 碳酸饮料（汽水）

在一定条件下充入二氧化碳气的饮料，不包括由发酵法自身产生的二氧化碳气的饮料。

#### 3.2 果味型碳酸饮料（汽水）

以果味香精为主要香气成分，含有少量果汁或不含果汁的碳酸饮料。

### 4 选址及厂区环境

应符合GB 14881中第3章的相关规定。

### 5 厂房和车间

#### 5.1 应符合 GB14881 中第 4 章的相关规定。

5.2 厂房和车间的设计通常划分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区。各区之间应有效隔离，防止交叉污染。一般作业区通常包括原料处理区、仓库、外包装区等；准清洁作业区通常包括杀菌区、配料区、包装容器清洗消毒区等；清洁作业区通常包括液体饮料的灌装防护区或固体饮料的内包装区等。具体划分时根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求设定。

5.3 液体饮料企业一般应设置水处理区、配料区、灌装防护区、包装区、原辅材料及包装材料仓库、成品仓库、检测实验室等，生产食品工业用浓缩液(汁、浆)的企业还应设置原料清洗区（与后续工序有效隔离）。如使用周转的容器生产，还应单独设立周转容器检查、预洗间。

5.4 清洁作业区应根据不同种类的饮料特点和工艺要求分别制定不同的空气洁净度要求。

5.5 出入清洁作业区的原料、包装容器或材料、废弃物、设备等，应有防止交叉污染的措施，如设置专用物流通道等。

5.6 作业中有排水或废水流经的地面，以及作业环境经常潮湿或以水洗方式清洁等区域的地面应耐酸耐碱。

### 6 设施与设备



## 6.1 一般要求

应符合 GB14881中第5章的相关规定。

## 6.2 设施

### 6.2.1 供水设施

6.2.1.1 必要时应配备储水设备(如储水槽、储水塔、储水池等),储水设备应符合国家相关标准或规定,以无毒、无异味、不导致水质污染的材料构筑,有防污染设施,并定期清洗消毒。

6.2.1.2 供水设施出入口应增设安全卫生设施,防止异物进入。

### 6.2.2 排水设施

6.2.2.1 排水系统内及其下方不应有食品加工用水的供水管路。

6.2.2.2 排水口应设置在易于清洁的区域,并配有相应大小的滤网等装置,防止产生异味及固体废弃物堵塞排水管道。

6.2.2.3 所有废水排放管道(包括下水道)必须能适应废水排放高峰的需要,建造方式应避免污染食品加工用水。

### 6.2.3 清洁消毒设施

6.2.3.1 应根据工艺需要配备包装容器清洁消毒设施,如使用周转容器生产,应配备周转容器的清洗消毒设施。

6.2.3.2 与产品接触的设备及管道的清洗消毒应配备清洗系统,鼓励使用原位清洗系统(CIP),并定期对清洗系统的清洗效果进行评估。

### 6.2.4 个人卫生设施

6.2.4.1 在生产场所或生产车间入口附近应设置更衣室(含更鞋或戴鞋套)、洗手和干手设施、消毒设施。必要时应设置风淋设施。

6.2.4.2 出入清洁作业区的人员应有防止交叉污染的措施,如要求更换工作服、工作鞋靴或鞋套。若采用吹瓶、灌装、封盖(封口)一体设备的灌装防护区入口可依据实际需求调整。

6.2.4.3 液体饮料清洁作业区内的灌装防护区如对空气洁净度有更高要求时,入口应设置二次更衣室,洗手和(或)消毒设施,换鞋(穿戴鞋套)设施或工作鞋靴消毒设施,必要时应设置风淋设施。符合下列条件之一的可不设置上述设施:

- a) 使用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的灌装设备;
- b) 使用灌装和封盖(封口)都在无菌密闭环境下进行的灌装设备。

6.2.4.4 如设置风淋设施,应定期对其进行清洁和维护。

### 6.2.5 仓储设施

应具有与所生产产品的数量、贮存要求、周转容器周转期及产品检验周期相适应的仓储设施。

## 6.3 设备

### 6.3.1 生产设备

应配备与生产能力和实际工艺相适应的设备，液体饮料生产一般包括：水处理设备、配料设施、过滤设备(需过滤的产品)、杀菌设备(需杀菌的产品)、自动灌装封盖(封口)设备、生产日期标注设备、器具的清洗消毒设施等。

### 6.3.2 设备要求

6.3.2.1 灌装、封盖(封口)设备鼓励采用全自动设备，避免交叉污染和人员直接接触待包装食品。

6.3.2.2 生产设备应有明显的运行状态标识，并定期维护、保养和验证。设备安装、维修、保养的操作不应影响产品的质量。设备应进行验证或确认，确保各项性能满足工艺要求。无法正常使用的设备应有明显标识。

6.3.2.3 每次生产前应检查设备是否处于正常状态，防止影响产品卫生质量的情形发生；出现故障应及时排除并记录故障发生时间、原因及可能受影响的产品批次。

6.3.2.4 设备备件应贮存在专门的区域，以便设备维修能及时获得，并应保持备件贮存区域清洁干燥。

### 6.3.3 监测设备

根据生产工艺配备用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护，确保监测设备正常使用。

## 7 食品安全管理

### 7.1 管理制度

7.1.1 应制定与食品种类、生产工艺和生产规模相适应的食品安全管理制度，并根据生产实际和实施情况不断完善。

7.1.2 应根据食品的特点以及生产、贮存过程的食品安全要求，建立食品安全关键环节的监控制度，并定期检查，确保实施，发现问题及时纠正。

7.1.3 应针对生产环境、生产人员、设备及设施等建立卫生操作作业指导文件和食品安全监控制度，明确内部监控的范围、对象和频率。

7.1.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。

### 7.2 人员管理

7.2.1 企业应建立并执行食品生产人员健康管理制度。

7.2.2 从事接触直接入口食品工作的生产人员，每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

7.2.3 进入生产场所前应整理个人卫生，防止污染产品。

7.2.4 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

7.2.5 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

7.2.6 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

7.2.7 非食品生产人员不得进入食品生产作业区，特殊情况下进入时应遵守和食品生产人员同样的卫生要求。

7.2.8 鼓励设置来访者专用更衣室或来访者专用防护服。

### 7.3 虫害控制

7.3.1 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

7.3.2 厂区应定期进行除虫灭害工作。

7.3.3 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

7.3.4 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

## 8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

8.1 应符合 GB14881 中第 7 章的相关规定。

8.2 企业应建立原料、食品添加剂和食品相关产品供应商管理制度，规定供应商的选择、审核、评估程序。

8.3 应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件，经过验收合格后方可使用。

8.4 经判定不合格的原料、食品添加剂和食品相关产品应予以标识、单独存放、通知供货方，并做妥善处理。

8.5 启封后的原料未用尽时必须密封，存放于适当场所，防止污染，在确保产品质量的前提下，在保质期内尽快使用。

8.6 需要清洗的原料，清洗原水应符合 GB5749 中的相关规定。再利用的清洗用水应符合工艺和卫生要求，避免交叉污染。

8.7 贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的原料、食品添加剂及食品相关产品。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

## 9 生产过程食品安全控制

## 9.1 基本要求

9.1.1 应符合 GB14881 第 8 章的相关规定。

9.1.2 应遵循危害分析与关键控制点的有关原则，建立并有效运行严格的食品安全控制体系，明确生产过程中的食品安全关键环节，并制定食品安全关键环节的控制措施。

## 9.2 产品污染风险控制

9.2.1 应定期检测食品加工用水水质。饮料用水需脱氯时，应定期检验，确保游离余氯去除充分。

9.2.2 有水处理工艺的，应规定水处理过滤装置的清洗更换要求，制定处理后水的控制指标并监测记录。

9.2.3 有调配工艺的，需复核确认，防止投料种类和数量有误。

9.2.4 调配使用的食品工业用浓缩液(汁、浆)、原汁、糖液、水及其他配料和食品添加剂，使用前应确认其感官性状无异常。

9.2.5 溶解后的糖浆应过滤去除杂质，调好的糖浆应尽快使用。

9.2.6 1 半成品的贮存应严格控制温度和时间，配制好的半成品应尽快使用。因故延缓生产时，应对已调配好的半成品及时作有效处理，防止污染或腐败变质，恢复生产时应对其进行检验，不符合标准的应予以废弃。

9.2.7 杀菌工序应有相应的杀菌参数(如温度、时间、压力等)的记录或图表，并定时检查是否达到规定要求。

9.2.8 生产时应确保产品封口的密闭性。

## 9.3 生物污染的控制

### 9.3.1 清洁和消毒

9.3.1.1 应根据产品工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，降低微生物污染的风险。应确保清洁消毒制度的有效实施，及时验证清洁消毒效果。

9.3.1.2 包装容器、材料在使用前应清洁或消毒,如果采用吹瓶、灌装、封盖(封口)一体设备,且设备自带空瓶或瓶胚除尘和瓶盖消毒功能,可不再进行空瓶和瓶盖清洗消毒。

### 9.3.2 食品加工过程的微生物监控

应结合生产工艺及产品特点制定监控内容，包括微生物监控指标、取样点、监控频率、取样和检测方法、评判原则以及不符合情况的处理等，并保留相关监控记录。

## 9.4 化学污染的控制

9.4.1 应建立防止化学污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，并提出控制措施。

9.4.2 应选择符合要求的洗涤剂、消毒剂、润滑油，并按照产品说明书的要求使用；对其使用应做登记，并保存好使用记录，避免污染食品的危害发生。与食品分开贮存，明确标识，并应有专人对其保管。

## 9.5 物理污染的控制

9.5.1 应建立防止异物污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，并制定相应的控制计划和控制程序。

9.5.2 应通过采取设备维护、食品安全管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

## 10 检验

10.1 应建立原辅料进货及成品出厂检验制度，通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验。

10.2 建立完整的内部管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

10.3 自行检验应具备与所检项目适应的检验室、检验设备和检验能力，检验仪器设备应按期检定或校准。

10.4 灌装封盖(封口)后应对产品的外观、灌装量、容器状况、封盖(封口)严密性和可见物等进行检验。

10.5 生产企业应根据生产能力配备相应数量的空瓶、空桶、成品在线检验人员。检验人员上岗前须经训练，不应有色盲，视力应能满足工作需要。根据生产线速度设定检验人员的工作时间，应定期休息或调整工作岗位。鼓励企业采用在线检验设备代替人工检验，如空瓶或成品的检验设备等。

## 11 贮存和运输

11.1 应符合 GB 14881 第 10 章的相关规定。

11.2 仓库中的产品在贮存期间应定期检查，保证其安全和质量，必要时应有温度记录和(或)湿度记录，如有异常应及时处理。需冷藏(冻)贮存和运输的产品应按标签标示的温度进行冷藏(冻)贮存和运输。

11.3 产品的贮存和运输应有相应的记录，产品出库应遵循先进先出的原则。

## 12 产品追溯与召回管理

12.1 建立产品召回制度，当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

12.2 对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

12.3 建立完善的可追溯体系，应合理划分记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。

## 13 人员培训

13.1 应建立食品生产相关岗位的培训制度,对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

13.2 应根据食品生产不同岗位的实际需求,制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核,保留相关记录。

14 质量要求

14.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取50mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无外来异物。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

14.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
二氧化碳气容量(20℃),倍	≥1.5	GB/T 10792

14.3 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅(以Pb计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
氰化物(以HCN计) <sup>a</sup> ,mg/L	≤0.05	GB 5009.36
锡(以Sn计) <sup>c</sup> ,mg/kg	≤150	GB 5009.16
<sup>a</sup> 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料,检测结果换算为以HCN计。 <sup>b</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。		

污染物限量还应符合GB 2762、香港法例《食物掺杂(金属杂质含量)规例》、澳门法规《食品中重金属污染物最高限量》的相应规定。

#### 14.4 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789. 3
霉菌, CFU/mL	≤20				GB4789. 15
酵母, CFU/mL	≤20				GB4789. 15
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789. 1执行。					
<sup>b</sup> 不适用于添加了需氧或兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。					

微生物限量应该符合GB 7101、香港食环署指引《食品微生物含量指引》、澳门食品安全厅指引《即食食品微生物含量指引》的相应规定。

#### 14.5 真菌毒素限量

微生物限量应符合表5的规定。

表5 真菌毒素限量

项目	指标	检测方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、G <sub>1</sub> 及G <sub>2</sub> 之和），μg/kg	≤10	GB 5009. 22
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤50	GB 5009. 185
<sup>a</sup> 仅适苹果汁及加有苹果汁的饮料。		

真菌毒素限量还应符合GB 2761、香港法例《食物内有害物质规例》、澳门法规《食品中真菌毒素最高限量》的相应规定。

#### 14.6 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表6的规定。

表6 食品添加剂最大使用量

项目	指标	检测方法
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）	不得检出	GB 5009. 140
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	不得检出	GB 5009. 97
糖精钠（以糖精计）	不得检出	GB 5009. 28
阿斯巴甜	不得检出	GB 5009. 263

食品添加剂还应符合GB 2760、香港法例《食物内防腐剂规例》《食物内染色料规例》《食物内甜味剂规例》、澳门法规《食品中食品添加剂使用标准》的相应规定。

14.7 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质量内容、污染物指标、食品添加剂等，检测项目必须符合 GB 7101、GB 2760、GB 2761、GB 2762 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 AF 章/香港规例第 132 V 章/香港规例第 132 BD 章/香港规例第 132 H 章/香港规例第 132 U 章”和/或“澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规、澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规、澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规”的规定，采用“就高不就低”原则确定限值标准。

## 15 抽样检测和质量监控要求

15.1 申请湾区认证的果味型碳酸饮料应按照本文件附录 A 规则列出的抽检项目清单进行检验。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。

15.2 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。

## 16 产品一致性要求

企业应建立原料、食品添加剂、生产工艺及其他影响产品符合性和一致性的因素的变更控制程序，并对变更进行必要的评审和控制。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：原料、食品添加剂、工艺、产品检测指标符合认证等级等。



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) 选址及厂区环境	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
2) 厂房和车间	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
3) 设施与设备	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
4) 食品安全管理（包括管理制度、人员管理、虫害控制等）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
5) 食品原料、食品添加剂和食品相关产品(包括供应商管理、索证索票、进货查验等)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
6) 生产过程的食物安全控制（包括产品污染风险控制、生物污染的控制、化学污染的控制、物理污染的控制等）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
7) 检验（包括原辅料进货及成品出厂检验、检验原始记录、检验设备管理、留样等）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
8) 贮存和运输	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
9) 产品追溯与召回管理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
10) 人员培训	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
11) 质量要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
12) 产品一致性要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
13) 企业承诺赔付相关（应关注企业承诺的项目。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

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑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 应包含本文件第 14 章节 14.1-11.6 所有适用项目；

- 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，可抽取由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 除本附件 2.4 所述的检测项目，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 14 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14章节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

本章节适用于糕点生产企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求,根据果味型碳酸饮料的质量安全要求,果味型碳酸饮料湾区认证从高到低分为金标、蓝标、绿标三个等级。

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3、表5中所有指标均未检出;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3或表5任一表中所有指标均未检出;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。