



广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0021-2024

版本：A3

湾区认证技术规范 单丛茶

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	2
4 产地环境条件	3
5 种植管理	3
6 采摘	4
7 加工	4
8 检验	6
9 贮存和运输	6
10 产品追溯与召回管理	6
11 质量要求	7
12 产品一致性要求	10
13 质量监控要求	10
附 录 A （规范性） 现场审核与抽样检测指南	12
附 录 B （规范性） 湾区认证证书等级划分规则	14

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、广东产品质量监督检验研究院、广东省食品检验所、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、广东粤港澳大湾区认证促进中心。

本文件主要起草人：包娟娟、曾恒、陈科、刘彬彬、刘宇欣、肖勇、邢金水、许正中、骆海彬。

本文件代替 GBACA-TS02-0021-2024-A2《单丛茶湾区认证技术规范》。

本文件与 GBACA-TS02-0021-2024-A2 相比，主要变化如下：

——修订了名称，更正为：湾区认证技术规范 单丛茶；

——修订了 引言；

——新增了 11.6 条款；

——修订了 13 条款；

——修订了 附录 A ；

——修订了 附录 B 。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2024 年 6 月 28 日首次发布为 GBACA-TS02-0021-2024，A0 版本；

——2024年11月18日第一次修订为GBACA-TS02-0021-2024，A1版本；

——2025年8月18日第二次修订为GBACA-TS02-0021-2024，A2版本；

——2025年12月22日第三次修订为GBACA-TS02-0021-2024，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《湾区认证实施通则 农食产品》、《湾区认证实施规则 单丛茶》配套使用。

湾区认证技术规范 单丛茶

1 范围

本技术规范规定了“湾区认证”单丛茶的评价要求，包括产地环境条件、种植管理、加工过程、质量要求等要求。

本技术规范适用于单丛茶的“湾区认证”，有专用技术规范的单丛茶按其对应的技术规范执行，不包含在本技术规范范围内。

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。

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 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 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定 第一法
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定 第一法
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 22968 牛奶和奶粉中伊维菌素、阿维菌素、多拉菌素和乙酰氨基阿维菌素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.11 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 413 种农药及相关化学品残留量

的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.73 食品安全国家标准 食品中鱼藤酮和印楝素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 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 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.121 食品安全国家标准 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

GB/T 23204 茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 23376 茶叶中农药多残留测定 气相色谱/质谱法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

GB/T 30357.6 乌龙茶 第 6 部分：单丛

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1541 出口茶叶中二硫代氨基甲酸酯总残留量检验方法

SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2432 进出口食品中哒螨灵残留量的检测方法

SN/T 2560 进出口食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法

NY/T 1720 水果、蔬菜中杀铃脲等七种苯甲酰脲类农药残留量的测定 高效液相色谱法

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）

3 术语和定义

3.1 单丛

以山茶属茶种茶树单丛品系的叶、驻芽和嫩梢为原料，经适度晒青、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成，具有特定品质特征的茶叶产品。

3.2 晒青

鲜叶在一定的温、湿度条件下均匀摊放，使其萎蔫、散发水分的过程。

3.3 做青

在机械力作用下，鲜叶叶缘部分受损伤，促使其内含的多酚类物质部分氧化、聚合，产生绿叶红边的过程。

3.4 杀青

采用一定温度，使鲜叶中的酶失去活性，或称将酶钝化的过程。

4 产地环境条件

4.1 种植基地应具备茶叶种植所需要的条件，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。

4.2 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。

4.3 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。

5 种植管理

5.1 种子或种苗的选择

应选择适应当地的土壤和气候条件、抗病虫害的单丛品系。

5.2 土肥管理

5.2.1 根据土壤理化性质、茶树长势、茶叶品种和气候等条件，确定合理的肥料种类、数量和施肥时间，实施茶园平衡施肥。应合理使用化学肥料。

5.2.2 农家肥经腐熟后可使用，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。

5.2.3 采用合理耕作、翻耕、施用有机肥、种植保肥等方法改良土壤结构，提升土壤肥力。

5.3 投入品管理

种植过程所用的农药、肥料应从正规渠道采购并索证索票。农药、肥料应有专用仓库储藏，专人负责保管。

5.4 栽培

5.4.1 采用地面覆盖等措施提高茶园的保土蓄水能力，杂草、修剪枝叶和作物秸秆等覆盖材料应未受有害有毒物质的污染。

5.4.2 宜使用石灰、生理酸性肥料来调节茶园土壤 pH 值至适宜的范围。

5.4.3 应根据种植基地情况制定合理的灌溉方式（如滴灌、喷灌、渗灌等）。

5.4.4 适时合理修剪，控制茶树高度；及时清园，将茶园根际附件的落叶及表土清理至行间深埋，可有效防治叶病类和减轻在土壤中越冬的害虫的发生。

5.5 病虫草害防治

5.5.1 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。遵循“预防为主，综合防治”的原则，以农业防治、物理防治为基础，优先采用生物防治，辅以化学防治。

5.5.2 物理防治

5.5.2.1 利用害虫的趋光性，在其成虫发生期，采用防虫网、银灰膜、杀虫灯、色板等物理措施诱杀，减轻田间的发生量。

5.5.2.2 对发生较轻、危害中心明显及有假死性的害虫，采用人工捕杀，减轻危害。

5.5.3 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。

5.5.4 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。

6 采摘

6.1 春茶采摘最迟不超过5月份，秋、冬茶采摘在9月中旬之后，宜晴天采摘。

6.2 采收、装运工具应保持清洁，采收搬运过程应避免机械损伤，鲜叶应轻放、轻翻。

7 加工

7.1 原料及包装材料要求

7.1.1 茶叶鲜叶应来自于已按本技术规范要求进行种植管理的茶园基地。

7.1.2 企业应建立原料及包装材料的采购、验收、运输、贮存和索证索票管理制度，明确原材料及包装材料标准、采购与验收要求。

7.1.3 每批到货的原料、包装材料应经质量检验部门检验、验证合格后方可进厂使用。检验不合格的原料、包装材料不得投入生产，应明确标识并及时处置，防止混用、误用。

7.1.4 企业应制定选择、评价和重新评价供方的准则，对原料、辅料、容器、包装材料的供方进行评价、选择。

7.2 厂房车间和设施

7.2.1 应符合 GB 14881 第4章节的相关规定。

7.2.2 厂房建筑应按照单丛茶生产工艺流程合理布局，能满足晒青、做青、杀青、揉捻、干燥以及包装等工序的要求。

7.2.3 厂房顶棚、墙壁、门窗、地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，易于维护、清洁或消毒。

7.3 生产设备

7.3.1 应符合 GB 14881 第 5 章节的相关规定。

7.3.2 根据生产工艺和产品的实际需要设置必要的、数量相适应的设备和工具，且各个设备的能力可相互匹配。

7.3.3 与原辅料、半成品、成品直接或间接接触的所有设备与用具，材质应符合食品相关产品的有关标准。

7.3.4 加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查。食品容器、工具 和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位避免有尖角。

7.3.5 应制定设备、设施维修保养计划，保证其正常运转和使用。对于关键部件应制订强制保养和 更换计划，保证生产正常进行。

7.4 人员和卫生管理

7.4.1 建立并执行食品加工人员健康管理制度。食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；进入作业区域按规定要求进行着装。

7.4.2 应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度。

7.4.3 应制定针对生产环境、食品加工人员、设备及设施等的卫生监控制度，记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

7.4.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

7.5 虫害控制

7.5.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

7.5.2 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。

7.5.3 厂区应定期进行除虫灭害工作。

7.5.4 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。

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。

7.6 生产过程控制要求

7.6.1 加工过程中，不得添加香精、色素和其他非茶类物质。

7.6.2 初制工艺

7.6.2.1 按照毛茶生产工艺要求，企业应制订晒青、凉青、做青、杀青、揉捻、干燥、包装等各工序作业要求，并做好生产监控记录。

7.6.2.2 晒青

可采用日光晒青、自然萎凋或通过加热萎凋，控制晒青温度及时间。

7.6.2.3 凉青

晒青后鲜叶温度降至室温，水分得以平衡，叶片呈紧张状态。

7.6.2.4 做青

由碰青、摇青和静置三个过程往返交替数次进行，控制做青温度及时间。

7.6.3 精制工艺

7.6.3.1 按照成品茶生产工艺要求，制订挑选、烘焙提香、包装等各工序作业要求，并做好生产监控记录。

7.6.3.2 同香型毛茶归堆，避免不同香型毛茶混放。

8 检验

8.1 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。

8.2 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。

8.3 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。

9 贮存和运输

9.1 应符合 GB 14881 第 10 章的相关规定。

9.2 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。

9.3 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。

10 产品追溯与召回管理

10.1 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，应当立即停止生产，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。

10.2 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。

10.3 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。

11 质量要求

11.1 感官要求

应符合 GB/T 30357.6 中对应形状及级别应有的要求。

11.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目	指标	检验方法
水分（质量分数）/%	≤7.0	GB 5009.3 第一法
总灰分（质量分数）/%	≤6.5	GB 5009.4 第一法
水浸出物（质量分数）/%	≥32	GB/T 8305
碎茶（质量分数）/%	≤16	GB/T 8311
粉末（质量分数）/%	≤1.3	GB/T 8311

11.3 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤5.0	GB 5009.12
锡（以 Sn 计） ^a ， mg/kg	≤250	GB 5009.16

^a限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。

11.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的规定。

表3 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和), μg/kg	≤10	GB 5009.22

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。

11.5 农药残留

农药残留限量应符合表4的规定。

表4 农药残留限量

农药中文名称	最大残留 (mg/kg)	检测方法	备注
百草枯	0.2	参照 SN/T 0293	
百菌清	10	参照 NY/T 761	
苯醚甲环唑	10	GB 23200.8、GB 23200.49、GB 23200.113、GB/T 5009.218	
吡虫啉	0.5	参照 GB/T 20769、GB/T 23379、NY/T 1379	
吡蚜酮	2	GB 23200.13	
吡唑醚菌酯	10	参照 GB/T 20770	
丙溴磷	0.5	GB 23200.13、GB 23200.113	
草铵膦	0.5*		*该限量为临时限量。
草甘膦	1	SN/T 1923	
虫螨腈	20	GB/T 23204	
除虫脲	20	参照 GB/T 5009.147、NY/T 1720	
哒螨灵	5	GB 23200.113、GB/T 23204、SN/T 2432	
敌百虫	2	参照 NY/T 761	
丁硫克百威	0.01	GB 23200.13	
丁醚脲	5	GB 23200.13	
啶虫脒	10	参照 GB/T 20769	
啶氧菌酯	20	GB/T 23204	
毒死蜱	2	GB 23200.113	
多菌灵	5	参照 GB/T 20769、NY/T 1453	
呋虫胺	20	参照 GB/T 20770	
氟虫脲	20	GB/T 23204	
氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊	1	GB 23200.113、GB/T 23204	

酯			
氟氰戊菊酯	20	GB 23200.113、GB/T 23204	
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	0.5	参照 GB/T 20769	
甲胺磷	0.05	GB 23200.113	
甲拌磷	0.01	GB 23200.113、GB/T 23204	
甲基对硫磷	0.02	GB 23200.113、GB/T 23204	
甲基硫环磷	0.03*	参照 NY/T 761	*该限量为临时限量。
甲基异柳磷	0.01*	GB 23200.113、GB 23200.116	*该限量为临时限量。
甲萘威	5	GB 23200.13、GB 23200.112	
甲氰菊酯	5	GB 23200.113、GB/T 23376	
克百威	0.02	GB 23200.112	
喹螨醚	15	GB 23200.13、GB/T 23204	
乐果	0.05	GB 23200.113、GB 23200.116	
联苯菊酯	5	GB 23200.113、SN/T 1969	
硫丹	10	GB/T 5009.19	
硫环磷	0.03	GB 23200.13、GB 23200.113	
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	15	GB 23200.113	
氯菊酯	20	GB 23200.113、GB/T 23204	
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	20	GB 23200.113、GB/T 23204	
氯噻啉	3*		*该限量为临时限量。
氯唑磷	0.01	GB 23200.113、GB/T 23204	
醚菊酯	50	GB 23200.13	
灭多威	0.2	GB 23200.112	
灭线磷	0.05	GB 23200.13、GB 23200.113、GB/T 23204	
内吸磷	0.05	GB 23200.13、GB/T 23204	
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	0.1	GB 23200.113、GB/T 23204	
噻虫胺	10	GB 23200.39	
噻虫啉	10	GB 23200.13	
噻虫嗪	10	参照 GB 23200.11、GB/T 20770	
噻螨酮	15	参照 GB 23200.8、GB/T 20769	
噻嗪酮	10	GB/T 23376	
杀螟丹	20	参照 GB/T 20769	
杀螟硫磷	0.5	GB 23200.113	
水胺硫磷	0.05	GB 23200.113、GB/T 23204	
特丁硫磷	0.01*		*该限量为临时限量。
西玛津	0.05	GB 23200.113	

烯啶虫胺	1	GB 23200.13	
辛硫磷	0.2	参照 GB/T 20769	
溴氰菊酯	10	GB 23200.113	
氧乐果	0.05	GB 23200.13、GB 23200.113	
依维菌素	0.2	参照 GB/T 22968	
乙螨唑	15	GB 23200.113	
乙酰甲胺磷	0.05	GB 23200.113、GB 23200.116	
印楝素	1	GB 23200.73	
茚虫威	5	GB 23200.13	
莠去津	0.1	GB 23200.113	
唑虫酰胺	50	参照 GB/T 20769	
滴滴涕	0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19	
六六六	0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19	
代森锌	50	SN/T 1541	
马拉硫磷	0.5	GB 23200.113、GB 23200.116、 GB 23200.121	
灭草松	0.1*		*该限量为临时限量。
仲丁威	0.05	GB 23200.13、GB 23200.113、 SN/T 2560	

农药残留应符合GB 2763 的相应规定，产品还应符合香港法例《食物内除害剂残余规例》、澳门法规《食品中农药最高残留限量》的相应规定。

11.6 单丛茶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、农药残留等，检测项目必须符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 AF 章/香港规例第 132 CM 章/香港规例第 132 V 章”和/或“澳门特别行政区第 11/2020 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。

12 产品一致性要求

企业应建立原料、生产投入品、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：基地、原料、生产投入品、工艺、产品检测指标等。

13 质量监控要求

13.1 申请湾区认证的单丛茶应按照本文件附录 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。

13.2 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。

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。

A. 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) 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），土壤环境质量、灌溉用水水质等。)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
3) 种植管理（包括种子和种苗的选择、土肥管理、投入品管理、栽培状况、病虫草害防治等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
4) 采摘（包括采摘季节时间、采收及装运工具卫生管理、采收搬运过程控制等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
5) 加工（包括原料及包装材料要求、厂房车间和设施、生产设备、人员和卫生管理、虫害控制、加工过程控制等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
6) 检验（包括原辅料进货及成品出厂检验、检验原始记录、检验设备等）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
7) 贮存和运输	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
8) 产品追溯与召回管理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
9) 质量要求（包括抽样要求、产品检测、质量监控要求等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
10) 产品一致性要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
11) 企业承诺赔付相关（应关注企业承诺的化学农药使用情况。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

A. 2 抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑作物种植及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：

A. 2. 1 应包含本文件第11章节11. 1至11. 4所有适用项目；

A. 2. 2 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, 11. 5农药残留抽取不少于10项列入抽样检测项目清单;

A. 2. 3 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;

A. 2. 4 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;

A. 2. 5 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;

A. 2. 6 结合评估结果, 可抽取有加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单;

A. 3 抽样检测采信原则要求

A. 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。

A. 3. 2 采信依据本附件第2节的抽样检测项目清单实施。

A. 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。

A. 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。

A. 3. 5 除本附件A. 2. 5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。

A. 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。

A. 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。

A. 4 产品应满足的法律法规及技术标准要求

应将本文件第11章节的规定内容纳入湾区认证产品的执行标准, 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

本章节适用于单丛茶生产种植企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求,根据单丛茶的质量安全要求,单丛茶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2、表3和表4三个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表2、表3或表4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。