

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0030-2024

版本号：A2

湾区认证技术规范 鲜食葡萄

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 5

4 基本要求 5

5 产地环境条件 5

6 种植管理 5

7 采收和包装 7

8 废弃物处理 7

9 贮藏和运输 7

10 产量核算 8

11 管理要求 8

12 质量要求 9

13 产品一致性要求 20

14 质量监控要求 20

附 录 A （规范性） 现场审核与抽样检测技术要求 21

附 录 B （规范性） 湾区认证证书等级划分规则 23

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、广东省广隆农业经济技术发展有限公司。

本文件主要起草人：李志雄、包娟娟、刘辉、刘宇欣、陈文英、陆永驰、万幼敏、骆海彬。

本文件代替 GBACA-TS02-0030-2024-A1 《鲜食葡萄湾区认证技术规范》。

本文件与 GBACA-TS02-0030-2024-A1 相比，主要变化如下：

- 修订了名称，更正为：湾区认证技术规范 鲜食葡萄；
- 修订了 引言；
- 修订了 12.2.4；
- 修订了 14 质量监控要求；
- 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 9 月 18 日首次发布为 GBACA-TS02-0030-2024，A0 版本；
- 2025 年 8 月 18 日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0030-2024，A1 版本；
- 2025 年 12 月 22 日第二次修订发布为 GBACA-TS02-0030-2024，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《湾区认证实施通则 农食产品》、《湾区认证实施规则 鲜食葡萄》配套使用。

湾区认证技术规范 鲜食葡萄

1 范围

本文件规定了“湾区认证”鲜食葡萄的评价要求，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”的鲜食葡萄种植加工企业。

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

GH/T 1022 鲜葡萄

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.12 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定

GB/T 5009.131 植物性食品中亚胺硫磷残留量的测定

GB/T 5009.132 食品中莠去津残留量的测定

GB/T 5009.142 植物性食品中吡氟禾草灵、精吡氟禾草灵残留量的测定

GB/T 5009.144 植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定

GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

GB/T 5009.175 粮食和蔬菜中2,4-滴残留量的测定

GB/T 5009.201 梨中烯唑醇残留量的测定

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 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法

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 23200.6 食品安全国家标准 除草剂残留量检测方法 第6部分：液相色谱-质谱/质谱法测定 食品中杀草强残留量

GB 23200.8 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 23200.10 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中488种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-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 23200.16 水果和蔬菜中乙烯利残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.29 食品安全国家标准 水果和蔬菜中唑螨酯残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.31 食品安全国家标准 食品中丙炔氟草胺残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砒威、吡啶醚菌酯、啉菌酯等65种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.37 食品安全国家标准 食品中烯啶虫胺、呋虫胺等20种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/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 23200.46 食品安全国家标准 食品中啉霉胺、啉菌胺、腈菌唑、啉菌酯残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.47 食品安全国家标准 食品中四螨嗪残留量的测定 气相色谱-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 23200.53 食品安全国家标准 食品中氟硅唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.54 食品安全国家标准 食品中甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.65 食品安全国家标准 食品中四氟醚唑残留量的检测方法

GB 23200.68 食品安全国家标准 食品中啶酰菌胺残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.108 食品安全国家标准 植物源性食品中草铵膦残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.110 食品安全国家标准 植物源性食品中氯吡脞残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

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 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 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 23200.117 食品安全国家标准 植物源性食品中啉啉铜残留量的测定 高效液相色谱法

GB 23200.118 食品安全国家标准 植物源性食品中单氰胺残留量的测定 液相色谱-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

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 23584 水果、蔬菜中啉虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

NY 469 葡萄苗木

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 1096 食品中草甘膦残留量测定

NY/T 1277 蔬菜中异菌脲残留量的测定 高效液相色谱法

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 1435 水果、蔬菜及其制品中二氧化硫总量的测定

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 1455 水果中腈菌唑残留量的测定 气相色谱法
- NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法
- NY/T 1652 蔬菜、水果中克螨特残留量的测定 气相色谱法
- NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法
- NY/T 3565 植物源食品中有机锡残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 0134 进出口食品中杀线威等12种氨基甲酸酯类农药残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- SN 0139 出口粮谷中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
- SN 0157 出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
- SN/T 0162 出口水果中甲基硫菌灵、硫菌灵、多菌灵、苯菌灵、噻菌灵残留量的检测方法 高效液相色谱法
- SN/T 0192 出口水果中溴螨酯残留量的检测方法
- SN/T 0217 出口植物源性食品中多种菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
- 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 0523 出口水果中乐杀螨残留量检验方法
- SN 0592 出口粮谷及油籽中苯丁锡残留量检验方法
- SN/T 0654 出口水果中克菌丹残留量的检测 气相色谱法和气相色谱-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 1969 进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 1976 进出口水果和蔬菜中啞菌酯残留量检测方法 气相色谱法
- SN/T 1982 进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 2151 进出口食品中生物苜蓿菊酯、氟丙菊酯、联苯菊酯等28种农药残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法
- SN/T 2228 进出口食品中31种酸性除草剂残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 2233 出口植物源性食品中甲氰菊酯残留量的测定
- SN/T 2234 进出口食品中丙溴磷残留量检测方法 气相色谱法和气相色谱-质谱法
- SN/T 2320 进出口食品中百菌清、苯氟磺胺、甲抑菌灵、克菌灵、灭菌丹、敌菌丹和四溴菊酯残留量检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 2324 进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等33种有机磷农药残留量的检测方法
- SN/T 2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯磺呋安、醚磺隆等45种农药残留量的检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 2915 出口食品中甲草胺、乙草胺、甲基吡恶磷等160种农药残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 3539 出口食品中丁氟螨酯的测定
- SN/T 3726 出口食品中烯肟菌酯残留量的测定
- SN/T 4066 出口食品中灭螨醌和羟基灭螨醌残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 4138 出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等88种农药残留的筛选检测QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法
- SN/T 4264 出口食品中四聚乙醛残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 4558 出口食品中三环锡（三唑锡）和苯丁锡含量的测定
- SN/T 4586 出口食品中噻苯隆残留量的检测方法 高效液相色谱法

SN/T 4591 出口水果蔬菜中脱落酸等60种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
YC/T 180 烟草及烟草制品 毒杀芬农药残留量的测定 气相色谱法
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23/2018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）

3 术语和定义

3.1 鲜食葡萄

主要包括凤凰 51号、乍娜、里扎马特、巨峰(含巨峰系列品种)、藤稔、白香蕉、玫瑰香、无核白、牛奶、龙眼、意大利、红地球、保尔加尔等品种，直接食用而非酿酒用的葡萄。

注①：定义参照GH/T1022。

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，种植基地应获得相关许可资质。

4.3 应具备农业生产的技术知识或经验的人员，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 种植基地应具备鲜食葡萄生产所需要的条件，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 品种的选择

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。

6.2 建园

6.2.1 苗木质量

苗木质量应符合 NY 469 的规定。宜采用抗性砧木嫁接和脱毒的健壮苗木。

6.2.2 定植时间

落叶后至翌年春季萌芽前均可栽植。

6.2.3 定植密度

定植密度依据品种、砧木、土壤、设施、栽培架式等而定，适当稀植。

6.2.4 苗木消毒

定植前对苗木进行消毒，常用 3° Be~5° Be 石硫合剂蘸根 3s~5s 或 1%硫酸铜溶液浸泡 15 min。

6.2.5 定植技术

1) 按行距要求挖定植沟,沟向原则上南北向,定植沟尺寸建议宽 60 cm~80cm,深 40 cm~60cm。开挖时将表土与底土分开放置。

2) 回填时,建议每 666.7 m²施经无害化处理的有机肥 3000 kg~4000 kg,磷肥 (P₂O₅) 20kg~30 kg,与底土混匀后回填,然后再回填表土。回填完毕后充分灌水,沉实土壤。

3) 定植前起垄,建议垄宽 50cm~60cm,垄高 30 cm 左右;定植后浇透水,对垄面进行整理,覆盖地膜。

6.3 土肥管理

6.3.1 以下几种鲜食葡萄土壤管理方法应根据品种、气候条件等因地制宜灵活运用:

1) 生草或覆盖:提倡鲜食葡萄园种植绿肥或作物秸秆覆盖,提高土壤有机质含量。

2) 深耕翻:一般在新梢停止生长、果实采收后,结合秋季施肥进行深耕,建议深耕 20cm~30cm。秋季深耕施肥后及时灌水;春季深耕较秋季深耕深度浅,春耕在土壤化冻后及早进行;

3) 深耕:在鲜食葡萄行和株间进行多次中耕除草,经常保持土壤疏松和无杂草状态,园内清洁,病虫害少。

6.3.2 可以施用有机肥料、微生物肥料、化肥、叶面肥等肥料;农家肥经腐熟后可以在鲜食葡萄生产中使用,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。应根据鲜食葡萄生长发育需要合理地施用化学肥料。

6.3.3 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。

6.3.4 施肥的时间和方式:萌芽前追肥以氮、磷为主,果实膨大期和转色期追肥以磷、钾为主。微量元素缺乏地区,依据缺素的症状增加追肥的种类,方式可采用叶面追肥,最后 1 次叶面施肥应距采收期 20 天以上。果实采收后秋施基肥,以有机肥为主,并与磷钾肥混合施用,采用深 20cm~40cm 左右的沟施方法,可采用人工或机械开沟。提倡采用肥水一体化施肥。

6.4 水管理

6.4.1 灌溉水质应符合 GB 5084 的规定,幼果期田间持水量建议保持在 80%左右,成熟期保持在 50%~60%为宜。

6.4.2 宜采用滴灌等节水灌溉技术。

6.4.3 覆膜期除每次施肥后进行灌水外,根据土壤水分情况适时灌水。

6.4.4 揭膜后应在追肥及干旱时及时灌水。

6.4.5 建议果实采收前 15 天停止灌水。雨季注意排水防涝。

6.5 整形修剪

6.5.1 冬季修剪

根据品种特性、架式特点、树龄、产量等确定结果母枝的剪留强度及更新方式。结果母枝的剪留量建议为:篱架架面 8 个/m²左右,棚架架面 6 个/m²左右。冬剪时根据计划产量确定留芽量:

留芽量=计划产量/(平均果穗重×萌芽率×果枝率×结实系数×成枝率)

6.5.2 夏季修剪

在鲜食葡萄生长季的树体管理中,采用抹芽、定枝、新梢摘心、处理副梢等夏季修剪措施对树体进行控制。

6.6 花果管理

6.6.1 调节产量

通过花序整形、疏花序、疏果粒等办法调节产量。建议成龄园每 667 m² 的产量控制在 1500kg 以内。

6.6.2 果实套袋

疏果后及早进行套袋,但需要避开雨后的高温天气,套袋时间不宜过晚。套袋前全园喷布一遍杀菌剂。红色鲜食葡萄品种采收前 10d~20d 需要摘袋。对容易着色和无色品种,以及着色过重的西北地区可以不摘袋,带袋采收。为了避免高温伤害,摘袋时不要将纸袋一次性摘除,先把袋底打开,逐渐将袋去除。

6.7 病虫害防治

6.7.1 防治原则

病虫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,减少各类病虫害所造成的损失。基本原则为“预防为主、综合防治”;推广绿色防控技术,优先采用农业防控、理化诱控、生态调控和生物防控,根据病虫害发生危害情况适时开展化学防控。

6.7.2 生物防治

在鲜食葡萄园周围种植波斯菊、硫华菊等显花植物助迁和保护瓢虫、草蛉、捕食螨等害虫天敌;应用有益微生物及其代谢产物防治病虫害;利用昆虫信息激素诱杀或干扰成虫交配等。

6.7.3 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。

6.7.4 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 根据果实成熟度和市场需求综合确定采收适期。鲜食葡萄已达充分发育阶段,能保证继续完成后熟过程,并具有该品种应有色泽,着色品种的单穗着色果粒应在 80% 以上。

7.2 鲜食葡萄采收前,应自行抽样检测,达到农残快速检测要求。

7.3 采收时要轻采、轻放、轻运。

7.4 采收工具应保持清洁,采收搬运过程应避免机械损伤。

7.5 采后应及时进行分等分级、预冷、包装。

7.6 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 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。

9 贮藏和运输

9.1 根据鲜食葡萄的种类和用途，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鲜食葡萄。

9.2 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鲜食葡萄品种的要求。

10 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核算，其核算的产量应保持数量平衡。

11 管理要求

11.1 人员和培训

11.1.1 应建立适合种植基地的组织构架。

11.1.2 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) 其他可能影响食品安全的人员。

11.1.3 进入种植基地前，所有人员包括外来人员应遵守卫生指导。

11.1.4 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。

11.2 管理制度

应当建立农产品质量安全管理制度，建立农产品生产记录，如实记载使用农业投入品的名称、来源、用法、用量和使用、停用的日期；

11.3 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，应按照规定期限保持可追溯性记录，应符合法律、法规的要求。

11.4 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。

11.5 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。

11.6 持续改进

组织应持续改进其“鲜食葡萄湾区认证产品技术规范”管理要求的有效性，促进大湾区鲜食葡萄种植的健康发展，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。

12 质量要求

12.1 抽样检测要求

“湾区认证”现场审核应安排在鲜食葡萄采收和包装期间进行。基于风险考虑，由检查员/抽样员对采收/包装的鲜食葡萄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。

12.2 质量监控要求

12.2.1 污染物限量应符合表 1 的要求。

表1 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.15

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。

12.2.2 鲜食葡萄农药残留限量应符合表 2 的要求。

表2 农药残留限量

项目	最大残留限量/（mg/kg）	检验方法
2,4-滴和 2,4-滴钠盐	0.1	参照 GB/T 5009.175
阿维菌素	0.02	GB 23200.19
矮壮素	0.75	GB/T 20769
艾氏剂及狄氏剂	0.05	— —
氨磺乐灵	0.05	参照 NY/T 1379
胺苯吡菌酮	4*	参照 GB 23200.121

胺苯磺隆	0.01	参照 SN/T 2325
巴毒磷	0.02*	GB 23200.116
百草枯	0.01	SN/T 0293
百菌清	10	GB 23200.113、GB/T 5009.105、 NY/T 761、SN/T 2320
保棉磷	1	GB 23200.8、GB/T 20769
倍硫磷	0.05	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
苯并烯氟菌唑	1*	参照 GB 23200.121
苯丁锡	5	参照 SN 0592
苯氟磺胺	15	参照 SN/T 2320
苯菌酮	4.5	参照 GB 23200.121
苯醚甲环唑	0.5	GB 23200.8、GB 23200.49、GB 23200.113、GB/T 5009.218、GB/T 20769
苯嘧磺草胺	0.01*	GB 23200.8
苯霜灵	0.3	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
苯酰菌胺	5	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
苯线磷	0.02	GB 23200.8
吡丙醚	2.5	GB/T 20769、GB/T 23379
吡虫啉	1	GB/T 20769、GB/T 23379
吡氟禾草灵和精吡氟禾草灵	0.01	GB 23200.113、GB/T 5009.142
吡氟甲禾灵	0.02	GB/T 20769
吡唑醚菌酯	2	GB 23200.8、GB/T 20769
冰晶石	7	— —
丙硫多菌灵	2*	参照 GB 23200.121
丙炔氟草胺	0.02	GB 23200.8、GB 23200.31
丙森锌	5	参照 SN 0139、SN 0157、SN/T 1541
丙溴磷	0.05	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、NY/T 761、SN/T 2234

丙酯杀螨醇	0.02*	GB 23200.8
草铵膦	0.1	GB 23200.108
草甘膦	0.1	GB/T 23750、NY/T 1096、SN/T 1923
草枯醚	0.01*	— —
草芽畏	0.01*	— —
虫酰肼	2	GB/T 20769
除虫菊素	1	GB/T 20769
哒螨灵	5	GB 23200.8
代森铵	5	SN 0157
代森联	5	SN 0157
代森锰锌	5	SN 0157
单氰胺	0.05*	参照 GB 23200.118
滴滴涕	0.05	GB 23200.113、GB/T 5009.19、NY/T 761
狄氏剂	0.02	GB 23200.113、GB/T 5009.19、NY/T 761
敌百虫	0.1	NY/T 761
敌草胺	0.1	GB 23200.8
敌草腈	0.05*	GB 23200.8
敌草隆	0.05	GB 23200.8
敌敌畏	0.2	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.20、NY/T 761
敌螨普	0.5*	参照 GB 23200.121
地虫硫磷	0.01	GB 23200.8、GB 23200.113
丁氟螨酯	0.6	SN/T 3539
丁硫克百威	0.01	GB 23200.13
啶虫脒	0.5	GB/T 20769、GB/T 23584
啶酰菌胺	5	GB 23200.68、GB/T 20769
啶氧菌酯	1	GB 23200.8、GB/T 20769
毒虫畏	0.01	参照 SN/T 2324

毒菌酚	0.01*	— —
毒杀芬	0.05*	参照 YC/T 180
毒死蜱	0.5	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、NY/T 761、SN/T 2158
对硫磷	0.01	GB 23200.113、GB/T 5009.145
多菌灵	3	GB/T 20769、NY/T 1453
多抗霉素	10*	— —
多杀霉素	0.5	参照 NY/T 1379
噁唑菌酮(恶唑菌酮)	2	— —
二硫代氨基甲酸酯类	10	— —
二硫化碳	0.1	— —
二氰蒽醌	2*	— —
二溴磷	0.01	NY/T 761
二氧化硫	50	NY/T 1435
粉唑醇	0.8	GB 23200.8
砒啶磷隆	0.01	参照 SN/T 2325
呋虫胺	0.9	GB 23200.37、GB/T 20769
氟苯虫酰胺	2	参照 GB 23200.121
氟苯脲	0.7	NY/T 1453、SN/T 4591
氟吡呋喃酮	3*	— —
氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵	0.02*	— —
氟吡菌胺	2	参照 GB 23200.121
氟吡菌酰胺	2	参照 GB 23200.121
氟草敏	0.1	GB 23200.8
氟虫腈	0.02	SN/T 1982
氟除草醚	0.01*	— —
氟啶胺	0.5	SN/T 4591
氟啶草酮	0.1	GB 23200.8

氟啶虫胺脒	2*	参照 GB 23200.121
氟硅唑	0.5	GB 23200.8、GB 23200.53、GB 23200.113、GB/T 20769
氟环唑	0.5	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
氟菌唑	1*	GB/T 5009.218
氟乐灵	0.05	GB 23200.8
氟氯氰菊酯	1	GB 23200.8
氟吗啉	5*	参照 GB 23200.121
氟唑菌酰胺	7*	GB 23200.121
福美双	5	SN 0157
福美锌	5	参照 SN 0157、SN/T 1541
腐霉利	5	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、GB 23200.121
咯菌腈	2	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
格螨酯	0.01*	— —
庚烯磷	0.01*	GB/T 20769
环螨酯	0.01*	— —
环酰菌胺	15	参照 GB 23200.121
己唑醇	0.1	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	0.03	GB/T 20769
甲胺磷	0.05	GB 23200.113、GB/T 5009.103、NY/T 761
甲拌磷	0.01	GB 23200.113、GB 23200.116
甲苯氟磺胺	3	GB 23200.8
甲磺隆	0.01	参照 SN/T 2325
甲基毒死蜱	1	GB 23200.8
甲基对硫磷	0.02	GB 23200.113、NY/T 761
甲基硫环磷	0.03*	NY/T 761
甲基硫菌灵	3	GB/T 20769、NY/T 1680、SN/T 0162

甲基异柳磷	0.01*	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.144
甲萘威	10	GB/T 20769
甲哌鎇	1	— —
甲氰菊酯	5	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、SN/T 2233
甲霜灵和精甲霜灵	1	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
甲氧虫酰肼	1	GB/T 20769
甲氧滴滴涕	0.01	GB 23200.113
腈苯唑	1	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
腈菌唑	1	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 1455
久效磷	0.03	GB 23200.113、NY/T 761
抗蚜威	1	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 1379、SN/T 0134
克百威	0.02	GB 23200.112、NY/T 761
克菌丹	5	GB 23200.8、SN/T 0654
喹啉铜	3	GB 23200.117
喹氧灵	2	GB 23200.113
乐果	0.01	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761
乐杀螨	0.05*	SN 0523
联苯肼酯	0.7	GB 23200.8、GB/T 20769
联苯菊酯	0.2	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761、SN/T 1969
磷胺	0.05	GB 23200.113、NY/T 761
磷化氢	0.01	— —
硫丹	0.05	GB/T 5009.19
硫环磷	0.03	GB 23200.113、NY/T 761
硫线磷	0.02	GB/T 20769

六六六	0.05	GB 23200.113、GB/T 5009.19、NY/T 761
螺虫乙酯	2	参照 GB 23200.121
螺菌环胺	2	— —
螺螨酯	0.2	GB 23200.8
氯苯甲醚	0.01	GB 23200.113
氯苯嘧啶醇	0.3	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
氯吡脞	0.03	GB 23200.110
氯虫苯甲酰胺	1	GB 23200.8
氯丹	0.02	GB/T 5009.19
氯氟氰菊酯	0.2	GB 23200.8
氯磺隆	0.01	GB/T 20769
氯菊酯	2	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	0.2	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761
氯酞酸	0.01*	— —
氯酞酸甲酯	0.01	SN/T 4138
氯硝胺	7	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 1379、GB 23200.121
氯唑磷	0.01	GB 23200.113、GB/T 20769
马拉硫磷	8	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 761
茅草枯	0.01*	GB/T 20769
咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	2	NY/T 1456
咪唑菌酮	0.6	GB 23200.8
醚菊酯	4	SN/T 2151
醚菌酯	1	GB 23200.8、GB/T 23200.113、GB/T 20769
啉菌环胺	3	GB 23200.8
啉菌酯	5	GB 23200.46、GB 23200.54、NY/T 1453、SN/T 1976

噻霉胺	4	GB 23200. 8、GB 23200. 113、GB/T 20769
灭草环	0. 05*	GB 23200. 8
灭多威	0. 2	GB 23200. 112、NY/T 761
灭菌丹	10	GB/T 20769、SN/T 2320
灭螨醌	0. 01	SN/T 4066
灭线磷	0. 02	GB 23200. 113、NY/T 761
灭蚁灵	0. 01	GB/T 5009. 19
萘乙酸和萘乙酸钠	0. 1	参照 SN/T 2228
内吸磷	0. 02	GB/T 20769
七氯	0. 01	GB/T 5009. 19
氰霜唑	1	GB 23200. 34
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	0. 2	GB 23200. 8、GB 23200. 113、NY/T 761
炔苯酰草胺	0. 1	GB 23200. 8
炔螨特	7	GB 23200. 8、GB 23200. 10、NY/T 1652
噻苯隆	0. 05	SN/T 4586
噻草酮	0. 3*	GB 23200. 8
噻虫胺	0. 7	GB/T 20769
噻虫啉	1	GB/T 20769
噻虫嗪	0. 5	GB 23200. 8、GB 23200. 39、GB/T 20769
噻菌灵	5	GB/T 20769、NY/T 1453、NY/T 1680
噻螨酮	1	GB 23200. 8、GB/T 20769
噻嗪酮	1	GB 23200. 8、GB/T 20769
三氯硝草醚	0. 01*	GB 23200. 113
三环锡	0. 3	参照 NY/T 3565
三氯杀螨醇	0. 01	GB 23200. 113、NY/T 761
三乙膦酸铝	10	— —

三唑醇	0.3	GB 23200.8
三唑磷	0.02	GB 23200.113、GB 23200.116 NY/T 761
三唑酮	0.3	GB 23200.8
三唑锡	0.3	SN/T 4558
杀草强	0.05	GB 23200.6
杀虫脒	0.01	GB/T 20769
杀虫畏	0.01	GB 23200.113
杀螟硫磷	0.5	GB 23200.113、GB/T 14553、GB/T 20769、NY/T 761
杀扑磷	0.05	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 14553、NY/T 761
双胍三辛烷基苯磺酸盐	1*	— —
双炔酰菌胺	2	参照 GB 23200.121
霜霉威和霜霉威盐酸盐	2	GB/T 20769、NY/T 1379
霜脍氰	0.5	GB/T 20769
水胺硫磷	0.05	GB 23200.113、GB/T 5009.20、NY/T 761
四氟醚唑	0.5	GB 23200.8、GB 23200.65、GB 23200.113、GB/T 20769
四聚乙醛	0.15	参照 SN/T 4264
四螨嗪	2	GB 23200.47、GB/T 20769
速灭磷	0.01	GB 23200.113、GB 23200.116
特丁硫磷	0.01*	GB 23200.8
特乐酚	0.01*	SN/T 4591
涕灭威	0.02	GB 23200.112、NY/T 761
肟菌酯	3	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
五氟磺草胺	0.01	参照 GB 23200.121
戊菌唑	0.2	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
戊硝酚	0.01*	— —
戊唑醇	2	GB 23200.8

西玛津	0.2	GB/T 23200.8、GB 23200.113
烯虫炔酯	0.01*	— —
烯虫乙酯	0.01*	— —
烯肟菌酯	1	SN/T 3726
烯酰吗啉	2	GB/T 20769
烯唑醇	0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.201、 GB/T 20769
消螨多	0.2	— —
消螨酚	0.01*	— —
硝苯菌酯	0.2*	— —
硝磺草酮	0.01	GB/T 20769
辛硫磷	0.05	GB/T 20769
溴甲烷	0.02*	— —
溴离子	20	— —
溴螨酯	2	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 1379、SN/T 0192
溴氰虫酰胺	4*	参照 GB 23200.121
溴氰菊酯	0.2	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、SN/T 0217
亚胺硫磷	10	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.131、GB/T 20769、NY/T 761
亚胺唑	3*	参照 GB 23200.121
氧乐果	0.02	GB 23200.113、NY/T 761、NY/T 1379
乙基多杀菌素	0.3*	—
乙螨唑	0.5	GB 23200.8、GB 23200.113
乙嘧酚磺酸酯	0.5	GB 23200.113、GB/T 20769
乙烯利	1	GB 23200.16
乙酰甲胺磷	0.02	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103、GB/T 5009.145、NY/T 761

乙氧氟草醚	0.05	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
乙酯杀螨醇	0.01	GB 23200.113
异丙噻菌胺	3*	— —
异狄氏剂	0.01	GB 23200.8
异恶酰草胺	0.01	— —
异菌脲	10	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、NY/T 1277
抑草蓬	0.05*	GB 23200.8
抑霉唑	5	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 20769
茚草酮	0.01*	参照 SN/T 2915
茚虫威	2	GB/T 20769
蝇毒磷	0.05	GB 23200.8、GB 23200.113
莠去津	0.05	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.132、GB/T 20769、NY/T 761
增效醚	8	GB 23200.8
治螟磷	0.01	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761
唑草酮	0.1	参照 NY/T 1379
唑螨酯	0.1	GB 23200.8、GB 23200.29、GB/T 20769
唑啉菌胺	2*	参照 GB 23200.121
*表示该限量为临时限量。		

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。

12.2.3 经过表面处理的鲜食葡萄食品添加剂应符合表 3 的要求。

表3 食品添加剂最大使用量

项目	最大使用量/(g/kg)	检验方法
二氧化硫	0.05	GB 5009.34
其他食品添加剂应符合 GB2760、《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第 132 章，附属法例 BD）、《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）的规定		

12.2.4 鲜食葡萄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鲜食葡萄质量内容、农药残留、重金属指标、食品添加剂等，检测项目必须符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 BD 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 5/2024 号行政法规、澳门特别行政区第 11/2020 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。

13 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、工艺等。

14 质量监控要求

14.1 申请湾区认证的鲜食葡萄应按照本文件附录 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。

14.2 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技术要求

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

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、供港澳水果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（包括品种选择、建园、土肥管理、水分管理、整形管理、花果管理、病虫草害防治等。）	<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) 废弃物处理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
6) 贮藏和运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
7) 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
8) 产量核算（物料平衡）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
9) 管理要求（包括人员和培训、管理制度、可追溯性要求、产品召回、客户投诉、持续改进等。）	<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

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 12.2 中表 1 及表 3 中所有项目。
- b. 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；12.2 表 2 农药残留项目抽取不少于 10 项列入抽样检测项目清单；
- c. 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；
- d. 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。）；
- 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 12.2 质量监控要求。

A.3 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、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。
- 2、采信依据本附件第2节的抽样检测项目清单实施。
- 3、采信的项目可分布在产品不同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。
- 4、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）；
- 5、采信的检测报告应为1年内同类别产品（仅限于同一种植园区，按照同样要求进行管理，包装规格、形式不同的产品）有效的检测报告。
- 6、采信应在本文件第12章节所述的抽样检测前由认证机构完成，不允许事后补充。
- 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 食物内除害剂残余规例	澳门第 11/2020 号行政 法规 食品中农药最高残 留限量
食品添加剂	GB 2760	《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）	澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规 食品中食品添加剂使用 标准

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鲜食葡萄质量内容、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/GDNB 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)
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于鲜食葡萄生产种植企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求,根据鲜食葡萄的质量安全要求,鲜食葡萄湾区认证从高到低分为金标、蓝标、绿标三个等级。
鲜食葡萄种植加工过程应满足《鲜食葡萄湾区认证技术规范》中第6章节的要求。

“鲜食葡萄湾区认证” 产品分级质量要求

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1、表2和表3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1、表2或表3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。