

GBACA

# 广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0039-2024

版本号：A2

## 湾区认证技术规范 蓝莓

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 蓝莓种植管理要求 .....	4
4 采收要求 .....	5
5 废弃物管理 .....	5
6 分级 .....	5
7 蓝莓储存、包装标识和运输 .....	6
8 产量核算 .....	6
9 管理要求 .....	6
10 质量要求 .....	7
11 产品一致性要求 .....	15
12 质量监控要求 .....	15
附 录 A (规范性) 现场审核与抽样检测技术要求 .....	16
附 录 B (规范性) 湾区认证证书等级划分规则 .....	18

## 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、中国检验认证集团广东有限公司、广东产品质量监督检验研究院、广东乡丰农业科技有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心。

本文件主要起草人：李志雄、包娟娟、刘辉、何建文、张志田、张业光、陆永驰、万幼敏、骆海彬。  
本文件代替 GBACA-TS02-0039-2024-A1 《蓝莓湾区认证技术规范》。

本文件与 GBACA-TS02-0039-2024-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 蓝莓；
- 修订了 引言；
- 修订了 10 质量要求；
- 修订了 12 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 11 月 7 日首次发布为 GBACA-TS02-0039-2024，A0 版本；
- 2025 年 8 月 18 日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0039-2024，A1 版本；
- 2025 年 12 月 22 日第二次修订发布为 GBACA-TS02-0039-2024，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 蓝莓》配套使用。



# 蓝莓湾区认证技术规范

## 1 范围

本文件规定了“湾区认证”蓝莓种植管理规范。包括蓝莓种植要求，蓝莓分级，蓝莓储存、包装标识和运输，“湾区认证”标志和质量要求，第三方认证和质量监控要求。

本文件适用于申请实施“湾区认证”的蓝莓种植企业。

## 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 2760 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准食品中镉的测定
- 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 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- 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 5009.107 植物性食品中二嗪磷残留量的测定
- 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 5009.136 植物性食品中五氯硝基苯残留量的测定
- 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 5009.143 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定
- 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 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- GB/T 5009.160 水果中单甲脒残留量的测定
- GB/T 5009.175 粮食和蔬菜中 2,4-滴残留量的测定
- GB/T 5009.201-2003 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定气相色谱法

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 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 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 23200.10 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 23200.11 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 23200.15 食品安全国家标准 食用菌中 503 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.16 食品安全国家标准 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 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定，液相色谱-质谱/质谱法

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砜威、吡唑醚菌酯、嘧菌酯等 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 23200.45 食品安全国家标准食品中除虫脲残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.46 食品安全国家标准食品中嘧霉胺、嘧菌胺、腈菌唑、嘧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 23200.68 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 23200.69 食品安全国家标准食品中二硝基苯胺类农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.74 食品安全国家标准食品中井冈霉素残留量的测定 液相色谱-质谱/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 23200.109 食品安全国家标准 植物源性食品中二氯吡啶酸残留量的测定 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脲残留量的测定 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 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 23200.117 食品安全国家标准 植物源性食品中喹啉铜残留量的测定 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 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 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、蔬菜中啶虫脒残留量的测定液相色谱-串联质谱法

GB/T 23750 气相色谱-质谱法植物性产品中草甘膦残留量的测定

GB/T 32950 鲜活农产品标识标签

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 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 气相色谱法水果中腈菌唑残留量的测定

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 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

NY/T 1725 蔬菜中灭蝇胺残留量的测定 高效液相色谱法

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 3550 浆果类水果良好农业规范

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 0695 出口植物源食品中嗪氨灵残留量的测定

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噁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 1986 进出口食品中溴虫腈残留量检测方法  
SN/T 2095 进出口蔬菜中氟啶脲残留量检测方法高效液相色谱法  
SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法  
SN/T2151 进出口食品中生物苄呋菊酯、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/T2228 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/T2233 出口植物源性食品中甲氰菊酯残留量的测定  
SN/T2234 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/T2320 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/T2324 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/T2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯苏呋安、醚磺隆等 45 种农药残留量的检测方法高效液相色谱-质谱法  
SN/T 2915 出口食品中甲草胺、乙草胺、甲基吡恶磷 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 3860 出口食品中吡蚜酮残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法  
SN/T4066 出口食品中灭螨酮和羟基灭螨酮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、四氯硝基笨、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  
GBACA-TS02-0000-2023 果蔬类农食产品湾区认证种植通用管理规范  
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)  
GBACA-TS02-0000-2023 湾区认证种植通用管理规范 果蔬类农食产品

### 3 蓝莓种植管理要求

#### 3.1 基本要求

3.1.1 种植基地的农业生产经营者必须是合法的法律实体，营业执照包括农业种植类范围。对种植和销售的农产品承担法律责任。

3.1.2 种植基地的实体必须有合法的土地使用证明文件，如有效租赁合同或流转合同。无法提供不予申请认证。

3.1.3 当农产品输送到港澳地区，种植基地应获得相关许可资质。

### 3.2 产地环境要求

3.2.1 种植基地应具备蓝莓生产所需要的条件，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。

3.2.2 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。

3.2.3 当使用非土壤比如基质栽培时，应对其进行评估，必要时，应提供相应的重金属等污染物检测报告。

3.2.4 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。

### 3.3 种植管理

应符合《果蔬类农食产品湾区认证种植通用管理规范》第5章的要求。

### 3.4 植保产品

应符合《果蔬类农食产品湾区认证种植通用管理规范》6.1的要求。

## 4 采收要求

4.1.1 蓝莓采收前应确保基地的蓝莓未受到洪水淹没等污染。

4.1.2 蓝莓采收时，确保所用农药已过安全间隔期。

4.1.3 蓝莓采收前，应自行抽样检测，达到农残快速检测要求。

4.1.4 应配备蓝莓采收专用容器，洁净无污染，内壁光滑不损伤蓝莓。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。

4.1.5 蓝莓采收过程中，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蓝莓采收。

4.1.6 蓝莓采收时注意不损伤果粉，并剔除病虫果、软质果、畸形果、机械损伤果等残次果，同时去除杂质。

4.1.7 采收的果实应及时转移到预冷场所，若不能及时转移时，应放在阴凉、通风的场所，避免日晒或雨淋。

4.1.8 保留蓝莓的采收记录，包括采收地块（或棚号）、采收品种、采收时间、采收量等。

## 5 废弃物管理

废弃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。

## 6 分级

## 6.1 分级规格

应根据蓝莓品种特性，企业应建立企业自有的规格指标或根据销售需求，确定分级规格。

## 6.2 等级指标

企业应建立自有的等级和相应的指标。指标可包括果粉、果蒂撕裂、果形、成熟度等。

## 6.3 分级记录

建立和保存分级记录，废弃果的数量也应记录，确保分级的量和采收量相符。

# 7 蓝莓储存、包装标识和运输

## 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，分别储存原料果、半成品果和成品果，储存场所应有虫鼠害防控设施。

7.1.2 采收后宜在 2h 内进行预冷，预冷方式可采用冷库预冷、差压预冷、真空预冷等，使果实中心温度尽快预冷至 10℃以下。

7.1.3 宜采用冷藏方式进行短期储存，温度控制范围 0℃~2℃，湿度控制范围 85%~95%，应有温湿度监控设施和书面记录。

7.1.4 建立和保存蓝莓的出入库记录。

7.1.5 应有专用的包装场所，配备操作台、电子秤、照明灯、洗手池、更衣间等设施设备。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。照明设施应有防爆功能。

7.1.6 包装车间温度应控制在 15℃以下。

7.1.7 包装材料仓库应独立设置，并保持清洁卫生，防止动物进入。

7.1.8 包装和标识应符合 NY/T 1778 和 NY/T 3550 的规定；采用塑料透明小盒包装材料，应符合 GB 4806.7 的规定；采用纸箱包装材料，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.1.9 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、产品质量等级等，标识内容和方式符合 GB/T 32950 的规定。

## 7.2 运输要求

运输车辆应清洁卫生，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 2℃~5℃。运输时，不得与其他有毒有害物质混装。

# 8 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。

# 9 管理要求

## 9.1 人员和培训

9.1.1 应建立适合种植基地的组织构架。

9.1.2 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。

9.1.3 进入种植基地前，所有人员包括外来人员应遵守卫生指导。

9.1.4 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。

## 9.2 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；

## 9.3 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，应按照规定的期限保持可追溯性记录，应符合法律、法规的要求。

## 9.4 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。

## 9.5 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。

# 10 质量要求

## 10.1 污染物限量

污染物限量应符合表1的规定。

表1 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
镉（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.1	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。

## 10.2 农药残留

农药残留限量应符合表2的规定。

表2 农药残留限量

序号	项目名称	最大残留限量 (mg/kg)	检验方法
1	2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐	0.1	参照 GB/T 5009. 175
2	艾氏剂及狄氏剂	0.05	—
3	氨磺乐灵	0.05	参照 NY/T 1379
4	胺苯吡菌酮	4*	参照 GB 23200. 121
5	胺苯磺隆	0.01	参照 SN/T 2325
6	巴毒磷	0.02*	GB 23200. 116
7	百草枯	0.01	SN/T 0293
8	百菌清	10	GB 23200. 113 GB/T 5009. 105 NY/T 761 SN/T 2320
9	保棉磷	5	GB 23200. 8 GB/T 20769
10	倍硫磷	0.05	GB 23200. 8 GB 23200. 113 GB/T 20769
11	苯线磷	0.02	GB 23200. 8
12	吡虫啉	5	GB/T 20769 GB/T 23379
13	吡唑醚菌酯	1	GB 23200. 8 GB/T 20769
14	冰晶石	7	—
15	丙环唑	2	GB 23200. 8 GB 23200. 113 GB/T 20769
16	丙硫菌唑	1.5*	参照 GB 23200. 121
17	丙炔氟草胺	0.02	GB 23200. 8 GB 23200. 31
18	丙酯杀螨醇	0.02*	GB 23200. 8
19	草铵膦	0.1	GB 23200. 108

20	草甘膦	0.1	GB/T 23750 NY/T 1096 SN/T 1923
21	草枯醚	0.01*	
22	草芽畏	0.01*	—
23	虫酰肼	3	GB/T 20769
24	除虫菊素	1	GB/T 20769
25	滴滴涕	0.05	GB 23200.113 GB/T 5009.19 NY/T 761
26	狄氏剂	0.02	GB 23200.113 GB/T 5009.19 NY/T 761
27	敌百虫	0.1	NY/T 761
28	敌草胺	0.1	GB 23200.8
29	敌草腈	0.2*	GB 23200.8
30	敌草隆	0.1	GB 23200.8
31	敌敌畏	0.2	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.20 NY/T 761
32	地虫硫磷	0.01	GB 23200.8 GB 23200.113
33	丁硫克百威	0.01	GB 23200.13
34	啶虫脒	2	GB/T 20769 GB/T 23584
35	啶酰菌胺	10	GB 23200.68 GB/T 20769
36	毒虫畏	0.01	参照 SN/T 2324
37	毒菌酚	0.01*	—
38	毒杀芬	0.05*	参照 YC/T 180
39	对硫磷	0.01	GB 23200.113 GB/T 5009.145
40	多菌灵	1	GB/T 20769 NY/T 1453
41	多杀霉素	0.4*	参照 NY/T 1379
42	二硫代氨基甲酸酯类	10	

43	二嗪磷	0.5	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769 GB/T 5009.107 NY/T 761
44	二溴磷	0.01*	NY/T 761
45	氟吡呋喃酮	4*	—
46	氟草敏	0.2	GB 23200.8
47	氟虫腈	0.02	SN/T 1982
48	氟除草醚	0.01*	—
49	氟酰脲	7	参照 GB 23200.34
50	氟唑菌酰胺	7*	GB 23200.121
51	咯菌腈	2	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
52	格螨酯	0.01*	—
53	庚烯磷	0.01*	GB/T 20769
54	环螨酯	0.01*	—
55	环酰菌胺	5	参照 GB 23200.121
56	甲胺磷	0.05	GB 23200.113 GB/T 5009.103 NY/T 761
57	甲拌磷	0.01	GB 23200.113 GB 23200.116
58	甲磺隆	0.01	参照 SN/T 2325
59	甲基对硫磷	0.02	GB 23200.113 NY/T 761
60	甲基硫环磷	0.03*	NY/T 761
61	甲基异柳磷	0.01*	GB 23200.113 GB 23200.116 GB/T 5009.144
62	甲硫威	0.1	GB 23200.121
63	甲氰菊酯	5	GB 23200.8 GB 23200.113 NY/T 761 SN/T 2233

64	甲霜灵和精甲霜灵	0.5	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
65	甲氧虫酰肼	4	GB/T 20769
66	甲氧滴滴涕	0.01	GB 23200.113
67	腈苯唑	0.5	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
68	久效磷	0.03	GB 23200.113 NY/T 761
69	抗蚜威	1	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769 NY/T 1379 SN/T 0134
70	克百威	0.02	GB 23200.112 NY/T 761
71	克菌丹	20	GB 23200.8 SN/T 0654
72	乐果	0.01	GB 23200.113 GB 23200.116 GB/T 5009.145 GB/T 20769 NY/T761
73	乐杀螨	0.05*	SN 0523
74	联苯菊酯	3	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969
75	磷胺	0.05	GB 23200.113 NY/T 761
76	硫丹	0.05	GB/T 5009.19
77	硫环磷	0.03	GB 23200.113 NY/T 761
78	硫线磷	0.02	GB/T 20769
79	六六六	0.05	GB 23200.113 GB/T 5009.19 NY/T 761
80	螺虫乙酯	1.5*	参照 GB 23200.121

81	螺螨酯	4	GB 23200.8
82	氯苯甲醚	0.01	GB 23200.113
83	氯苯嘧啶醇	0.1	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
84	氯虫苯甲酰胺	1	GB 23200.8
85	氯丹	0.02	GB/T 5009.19
86	氯氟氰菊酯	0.2	GB 23200.8
87	氯磺隆	0.01	GB/T 20769
88	氯菊酯	2	GB 23200.8 GB 23200.113 NY/T 761
89	氯酞酸	0.01*	—
90	氯酞酸甲酯	0.01	SN/T 4138
91	氯唑磷	0.01	GB 23200.113 GB/T 20769
92	马拉硫磷	10	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769 NY/T 761
93	茅草枯	0.01*	GB/T 20769
94	嘧菌环胺	10	GB 23200.8
95	嘧菌酯	5	GB 23200.46 GB 23200.54 NY/T 1453 SN/T 1976
96	嘧霉胺	5	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
97	灭草环	0.05*	GB 23200.8
98	灭多威	0.2	GB 23200.112 NY/T 761
99	灭螨醍	0.01	SN/T 4066
100	灭线磷	0.02	GB 23200.113 NY/T 761
101	灭蚁灵	0.01	GB/T 5009.19
102	内吸磷	0.02	GB/T 20769
103	七氯	0.01	GB/T 5009.19
104	嗪氨灵	1	参照 SN/T 0695

105	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	0.2	GB 23200.8 GB 23200.113 NY/T 761
106	炔苯酰草胺	0.05	GB 23200.8
107	噻虫胺	0.07	GB/T 20769
108	噻虫啉	1	GB/T 20769
109	噻虫嗪	0.5	GB 23200.8 GB 23200.39 GB/T 20769
110	三氟硝草醚	0.01*	GB 23200.113
111	三氯杀螨醇	0.01	GB 23200.113 NY/T 761
112	杀虫脒	0.01	GB/T 20769
113	杀虫畏	0.01	GB 23200.113
114	杀螟硫磷	0.5	GB 23200.113 GB/T 14553 GB/T 20769 NY/T 761
115	杀扑磷	0.05	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB/T 14553 NY/T 761
116	水胺硫磷	0.05	GB 23200.113 GB/T5009. 20 NY/T761
117	四聚乙醛	0.15	参照 SN/T 4264
118	速灭磷	0.01	GB 23200.113 GB 23200.116
119	特丁硫磷	0.01*	GB 23200.8
120	特乐酚	0.01*	SN/T 4591
121	涕灭威	0.02	GB 23200.112 NY/T 761
122	戊硝酚	0.01*	——
123	西玛津	0.2	GB/T 23200.8 GB 23200.113
124	烯虫炔酯	0.01*	——
125	烯虫乙酯	0.01*	——
126	消螨酚	0.01*	——
127	硝磺草酮	0.01	GB/T 20769
128	辛硫磷	0.05	GB/T 20769

129	溴甲烷	0.02*	—
130	溴离子	20	—
131	溴氰虫酰胺	4*	参照 GB 23200.121
132	亚胺硫磷	10	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB/T 5009.131 GB/T 20769 NY/T 761
133	氯乐果	0.02	GB 23200.113 NY/T 761 NY/T 1379
134	乙基多杀菌素	0.2*	—
135	乙烯利	20	GB 23200.16
136	乙酰甲胺磷	0.02	GB 23200.113 GB 23200.116 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145 NY/T 761
137	抑草蓬	0.05*	GB 23200.8
138	治螟磷	0.01	GB 23200.8 GB 23200.113 NY/T 761

\*表示在 GB2763 中该限量为临时限量。

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。

### 10.3 经过表面处理的鲜蓝莓食品添加剂使用量

食品添加剂最大使用量应符合表 3, 同时符合 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。

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

10.4 蓝莓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 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。

## 11 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。

## 12 质量监控要求

12.1 申请湾区认证的蓝莓应按照本文件附录 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。

12.2 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(包括繁殖材料、土壤与肥料管理、水资源管理、病虫草害防治等。)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
4) 植保产品(包括选择和使用、农残检测、储存要求等。)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
5) 采收要求(包括采收前检验、采收及装运工具卫生管理、采收过程控制等。)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
6) 废弃物管理	<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) 产量核算	<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、投诉处理、产品追溯与召回管理)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
10) 质量要求(包括质量要求、检验规则)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
11) 产品一致性要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
12) 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10章节表1所有的项目及表3中适用的项目;

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，9. 2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，可抽取有种植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。

A. 3. 4 采信的检测报告应为1年内同类别产品(仅限于基地和生产方式一致，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 采信应在本附件第2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9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

本章节适用于蓝莓生产种植企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求，根据蓝莓的质量安全要求，蓝莓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。