

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0066-2025

版本号：A1

湾区认证技术规范 凤凰单丛（枞）茶

2025 - 12 - 22 发布

2025 - 08 - 28 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 基本要求 2

5 产地环境条件 3

6 种植管理 3

7 采摘 4

8 加工 5

9 质量要求 6

10 检验规则 12

11 贮存和运输 13

12 产品追溯与召回管理 13

13 产量核算 13

14 产品一致性要求 13

附录 A （规范性） 现场审核与抽样检测指南 15

附录 B （规范性） 湾区认证证书等级划分规则 17

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、潮州市市场监督管理局、广东粤港澳大湾区认证促进中心、广东省农业科学院茶叶研究所、广电计量检测集团股份有限公司、中国检验认证集团广东有限公司、广东天池茶业股份有限公司。

本文件主要起草人：包娟娟、邓钰润、曾恒、黄海鸥、陆永驰、万幼敏、骆海彬、乔小燕、王宇、李金连、林立光、高敏。

本文件代替 GBACA-TS02-0066-2025，A0 版本《凤凰单丛（枞）茶湾区认证技术规范》。与 GBACA-TS02-0066-2025，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 凤凰单丛（枞）茶；
- 修订了 引言；
- 修订了 2 规范性引用文件；
- 新增了 9.6 条款；
- 修订了 10.4 条款；
- 修订了 10.5 条款；
- 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 10 日首次发布为 GBACA-TS02-0066-2025，A0 版本；
- 2025 年 12 月 22 日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0066-2025，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 凤凰单丛（枞）茶》配套使用。

湾区认证技术规范 凤凰单丛（枞）茶

1 范围

本技术规范规定了“湾区认证”凤凰单丛（枞）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、产量核算等要求。

本技术规范适用于凤凰单丛（枞）茶的“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 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 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 5084 农田灌溉水质标准
- 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 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的残留量的测定 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的残留量的测定 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的残留量的测定 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 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定
GB/T 8302 茶 取样
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8313 茶 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
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/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/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 23776 茶叶感官审评方法
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/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 进出口食品中吡虫啉残留量的检测方法
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
DB4451/T 1 地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶
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 凤凰单丛（枞）茶

在DB 4451/T 1规定的地理标志产品保护范围内的自然生态环境条件下，选用凤凰水仙分离、育成的品系、品种，按照传统加工工艺制作而成，具有自然花（果）香及丛韵、蜜韵的乌龙茶，其成品茶常按各自独特的自然花（果）香特征命名如：黄栀香、芝兰香、玉兰香、蜜兰香、杏仁香、姜花香、肉桂香、桂花香、夜来香和茉莉香等。

4 基本要求

4.1 种植的农业生产经营者应具备有效的营业执照及合法的土地使用证明文件，如有效租赁合同或流转合同。加工的生产经营者应具备有效的营业执照和食品生产许可证。

4.2 当产品输送到港澳地区，加工基地应获得《出口食品生产企业备案证明》或相关许可资质。

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。

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 种苗的选择

应选择适应当地的土壤和气候条件、抗病虫害的品系或品种。

6.2 土肥管理

6.2.1 根据土壤理化性质、茶树品种、茶树长势和气候等条件，确定合理的肥料种类、数量和施肥时间，实施茶园平衡施肥。

6.2.2 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。

6.2.3 应合理使用化学肥料，采用合理耕作、翻耕、施用有机肥、种植植保肥等方法改良土壤结构，提升土壤肥力。

6.3 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。

6.4 栽培管理

6.4.1 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。

6.4.2 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）。

6.4.3 适时合理修剪，控制茶树高度；及时清园，将茶园根际附近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。

6.5 病虫草害防治

6.5.1 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。

6.5.2 物理防治

6.5.2.1 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。

6.5.2.2 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。

6.5.3 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。

6.5.4 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。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 采摘

7.1 采摘条件

宜为三年以上树龄开采。

7.2 采摘时间

春茶采摘在5月份左右,秋、冬茶采摘在9月份左右,宜晴天采摘。

7.3 采摘方法

幼龄茶树采摘以培育树冠为原则,即以养为主,以采为辅。采摘时留一至二片真叶。成龄茶树采摘以采为主,采养兼顾,及时分批为原则。芽梢应留一片真叶:同等嫩度的对夹叶应采干净,不留叶或留鱼叶:强枝只留鱼叶。

7.4 鲜叶要求

鲜叶应以新梢形成驻芽,顶叶第一片叶达到小开面至中开面时,对夹形成3d~5d,采一梢2~4叶。春、冬茶以中开面为适度,秋茶以小开面为适度。鲜叶应完整,色泽鲜绿、新鲜、匀净。

7.5 采摘后的鲜叶应尽快送至加工场所,避免长时间堆放导致鲜叶发热变质,影响茶叶品质。

7.6 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。

8 加工

8.1 原料及包装材料要求

8.1.1 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。

8.1.2 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。

8.1.3 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。

8.1.4 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。

8.2 厂房车间、设施与设备

应符合 GB 14881 第4章节、第5章节的相关规定。

8.3 人员和卫生管理、虫害控制

应符合 GB 14881 第6章节的相关规定。

8.4 生产过程控制要求

8.4.1 加工过程中，原料和在制品不应与地面直接接触，不得添加香精、色素和其他非茶类物质。

8.4.2 初制工艺

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

1) 晒青

可采用日光或仿日光等方式进行晒青，以满足茶叶失水率要求。

2) 凉青

晒青后鲜叶温度将至室温，水分得以平衡，叶片呈紧张状态。

3) 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。

4) 杀青

高温快速杀熟、杀透、杀匀，控制杀青温度及时间。

5) 揉捻

揉捻至条索成形紧结。

6) 干燥

加热干燥，控制干燥温度及时间。

8.4.3 精制工艺

- a) 按照成品茶生产工艺要求，制定毛茶归堆、拣剔筛末、拼堆（分级）、烘焙（提香）、摊凉、包装等各工序作业要求，并做好生产监控记录。
- b) 同香型毛茶归堆，避免不同香型毛茶混放。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 通用要求

应无异味，无霉变，无劣变，不着色，不夹杂非茶类物质。

9.1.2 感官等级要求

按感官指标分为特级、一级、二级、三级，各级感官指标应符合表1的规定。按GB/T 23776的规定进行，对照表1进行审评。

表1 感官等级要求

项目		指 标			
		特级	一级	二级	三级
外形		紧结壮直，匀整，褐润有光	紧结壮直，匀整，褐润	尚紧结，匀齐，尚润	尚紧结，匀净，乌褐
内质	香气	天然花香、清高细锐、持久	清高花香、持久	清香尚长	清香
	滋味	鲜爽回甘，有鲜明花香，特殊韵味	浓醇爽口，有明显花香，有韵味	醇厚尚爽，有花香味	浓醇，稍有花香
	汤色	金黄清澈明亮	金黄清澈	清黄	棕黄
	叶底	淡黄红边，软柔鲜亮	淡黄，软柔，明亮	淡黄，尚软，尚亮	尚软，尚亮

9.2 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	检验方法
水分，/%	≤7.0	GB 5009.3 第一法
粉末，/%	≤1.3	GB/T 8311
水浸出物，/%	≥30.0	GB/T 8305

项目	指标	检验方法
粗纤维, %	≤ 16.0	GB/T 8310
茶多酚, %	≥ 16.0	GB/T 8313
总灰分, %	≤ 6.5	GB 5009.4 第一法

9.3 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	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。

9.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 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）， $\mu\text{g/kg}$	≤ 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。

9.5 农药残留

农药残留限量应符合表5的规定。

表5 农药残留限量

序号	项目名称	最大残留限量/ （mg/kg）	检测方法 ^a
1	胺苯磺隆	0.02	参照 SN/T 2325
2	巴毒磷	0.05*	GB 23200.116

序号	项目名称	最大残留限量/ (mg/kg)	检测方法 ^a
3	百草枯	0.2	参照 SN/T 0293
4	百菌清	10	参照 NY/T 761
5	苯醚甲环唑	10	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB/T 5009.218
6	吡虫啉	0.5	参照 GB/T 20769 GB/T 23379 NY/T 1379
7	吡蚜酮	2	GB 23200.13
8	吡唑醚菌酯	10	参照 GB/T 20770
9	丙溴磷	0.5	GB 23200.13 GB 23200.113
10	丙酯杀螨醇	0.02*	参照 GB 23200.8
11	草铵膦	0.5*	
12	草甘膦	1	SN/T 1923
13	草枯醚	0.01*	—
14	草芽畏	0.01*	
15	虫螨腈	20	GB/T 23204
16	除虫脲	20	参照 GB/T 5009.147 NY/T 1720
17	哒螨灵	5	GB 23200.113 GB/T 23204 SN/T 2432
18	滴滴涕	0.2	GB 23200.113 GB/T 5009.19
19	敌百虫	2	参照 NY/T 761
20	丁硫克百威	0.01	GB 23200.13
21	丁醚脲	5	GB 23200.13
22	啶虫脒	10	参照 GB/T 20769
23	啶氧菌酯	20	GB/T 23204

序号	项目名称	最大残留限量/ (mg/kg)	检测方法 ^a
24	毒虫畏	0.01	参照 SN/T 2324
25	毒菌酚	0.01*	
26	毒死蜱	2	GB 23200.113
27	多菌灵	5	参照 GB/T 20769 NY/T 1453
28	二溴磷	0.01*	—
29	呋虫胺	20	参照 GB/T 20770
30	氟虫脲	20	GB/T 23204
31	氟除草醚	0.01*	
32	氟氯氰菊酯和高效氟 氯氰菊酯	1	GB 23200.113 GB/T 23204
33	氟氰戊菊酯	20	GB 23200.113 GB/T 23204
34	格螨酯	0.01*	—
35	庚烯磷	0.01	参照 GB/T 20769
36	环螨酯	0.01*	
37	甲氨基阿维菌素苯甲 酸盐	0.5	参照 GB/T 20769
38	甲胺磷	0.05	GB 23200.113
39	甲拌磷	0.01	GB 23200.113 GB/T 23204
40	甲磺隆	0.02	参照 SN/T 2325
41	甲基对硫磷	0.02	GB 23200.113 GB/T 23204
42	甲基硫环磷	0.03*	参照 NY/T 761
43	甲基异柳磷	0.01*	GB 23200.113 GB 23200.116
44	甲萘威	5	GB 23200.13 GB 23200.112
45	甲氰菊酯	5	GB 23200.113
46	甲氧虫酰肼	20	—

序号	项目名称	最大残留限量/ (mg/kg)	检测方法 ^a
47	甲氧滴滴涕	0.01	GB 23200.113
48	克百威	0.02	GB 23200.112
49	啶螨醚	15	GB 23200.13 GB/T 23204
50	乐果	0.05	GB 23200.113 GB 23200.116
51	乐杀螨	0.05*	参照 SN 0523
52	联苯菊酯	5	GB 23200.113 SN/T 1969
53	硫丹	10	GB/T 5009.19
54	硫环磷	0.03	GB 23200.13 GB 23200.113
55	六六六	0.2	GB 23200.113 GB/T 5009.19
56	氯苯甲醚	0.05	GB 23200.113
57	氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯	15	GB 23200.113
58	氯磺隆	0.02	参照 GB/T 20769
59	氯菊酯	20	GB 23200.113 GB/T 23204
60	氯氰菊酯和高效氯氰 菊酯	20	GB 23200.113 GB/T 23204
61	氯噻啉	3*	—
62	氯酞酸	0.01*	—
63	氯酞酸甲酯	0.01	参照 SN/T 4138
64	氯唑磷	0.01	GB 23200.113 GB/T 23204
65	茅草枯	0.01*	—
66	醚菊酯	50	GB 23200.13
67	灭草环	0.05*	参照 GB 23200.8
68	灭多威	0.2	GB 23200.112
69	灭螨醌	0.01	SN/T 4066

序号	项目名称	最大残留限量/ (mg/kg)	检测方法 ^a
70	灭线磷	0.05	GB 23200.13 GB 23200.113 GB/T 23204
71	内吸磷	0.05	GB 23200.13 GB/T 23204
72	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	0.1	GB 23200.113 GB/T 23204
73	噻虫胺	10	GB 23200.39
74	噻虫啉	10	GB 23200.13
75	噻虫嗪	10	参照 GB 23200.11 GB/T 20770
76	噻螨酮	15	参照 GB 23200.8 GB/T 20769
77	噻嗪酮	10	GB/T 23376
78	三氟硝草醚	0.05*	GB 23200.113
79	三氯杀螨醇	0.01	GB 23200.113 GB/T 5009.176
80	杀虫畏	0.01	GB 23200.113
81	杀螟丹	20	参照 GB/T 20769
82	杀螟硫磷	0.5	GB 23200.113
83	杀扑磷	0.05	参照 GB 23200.113 GB 23200.116
84	水胺硫磷	0.05	GB 23200.113 GB/T 23204
85	速灭磷	0.05	GB 23200.113 GB 23200.116
86	特丁硫磷	0.01*	—
87	特乐酚	0.01*	参照 SN/T 4591
88	戊硝酚	0.01*	
89	西玛津	0.05	GB 23200.113
90	烯虫炔酯	0.01*	—
91	烯虫乙酯	0.01*	

序号	项目名称	最大残留限量/ (mg/kg)	检测方法 ^a
92	烯啶虫胺	1	GB 23200.13
93	消螨酚	0.01*	—
94	辛硫磷	0.2	参照 GB/T 20769
95	溴甲烷	0.02*	—
96	溴氰菊酯	10	GB 23200.113
97	氧乐果	0.05	GB 23200.13 GB 23200.113
98	依维菌素	0.2	参照 GB/T 22968
99	乙螨唑	15	GB 23200.113
100	乙酰甲胺磷	0.05	GB 23200.113 GB 23200.116
101	乙酯杀螨醇	0.05	GB 23200.113
102	抑草蓬	0.05*	参照 GB 23200.8
103	印楝素	1	GB 23200.73
104	茚草酮	0.01*	参照 SN/T 2915
105	茚虫威	5	GB 23200.13
106	莠去津	0.1	GB 23200.113
107	啉虫酰胺	50	参照 GB/T 20769
^a 适用时，可选择国家、港澳特区认可的其它检测方法。			

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。

9.6 凤凰单丛（枞）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。

10 检验规则

10.1 应建立原辅料进货查验制度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 申请湾区认证的凤凰单丛(枞)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。

10.5 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。

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 and 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。

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 企业应建立产品溯源制度,溯源内容至少应包括:种植产地、采收信息(采收日期、采收数量)、加工信息、入库信息、销售出货信息。

13 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。

14 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。

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) 质量要求（包括产品检测、质量监控要求等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
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) 产量核算	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
11) 产品一致性	<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9章节9.2-9.4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，9.5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 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 9 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

本章节适用于凤凰单丛（枞）茶生产种植企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求，根据凤凰单丛（枞）茶的质量安全要求，凤凰单丛（枞）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3、表4和表5三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，且要符合DB4451/T 1 地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶要求。	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4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，且要符合DB4451/T 1 地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶要求。	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，且要符合DB4451/T 1 地理标志产品 凤凰单丛（枞）茶要求。