

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0033-2024

版本号：A3

湾区认证技术规范 预包装豆腐类食品

2026-06-30 发布

2026-07-01 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 2

4 加工管理要求 2

5 “湾区认证”标志和质量要求 3

6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 11

附 录 A （规范性） 现场审核与抽样检测技术要求 13

附 录 B （规范性） 湾区认证证书等级划分规则 15

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：中国质量认证中心有限公司、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、广东粤港澳大湾区认证促进中心、中国检验有限公司(香港)、中国检验认证集团澳门有限公司、广州海关技术中心、广东质检中诚认证有限公司。

本文件主要起草人：应晓虹、刘宇欣、杨康荣、刘辉、陆永驰、万幼敏、骆海彬、周明辉、丁孝宇、梁桂洪、朱立超、李志雄。

本文件代替 GBACA-TS02-0033-2024，A2 版本《湾区认证技术规范 预包装豆腐类食品》。与 GBACA-TS02-0033-2024，A2 版本 相比，主要技术变化如下：

- 修订了 6.1 抽样检测和质量监控要求；
 - 修订了 附录 B（规范性）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10月10日首次发布为 GBACA-TS02-0033-2024，A0版本；
 - 2025年8月18日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0033-2024，A1版本；
 - 2025年12月22日第二次修订发布为 GBACA-TS02-0033-2024，A2版本
 - 2026年6月30日第三次修订发布为 GBACA-TS02-0033-2024，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 预包装豆腐类食品》配套使用。

湾区认证技术规范 预包装豆腐类食品

1 范围

本文件规定了预包装豆腐类食品湾区认证技术规范的术语和定义、加工管理要求、标志和质量要求、包装、运输和储存、抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求等。

本文件适用于对非即食预包装豆腐类食品产品及其加工活动质量保证能力实施湾区认证。

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/T 22106 非发酵豆制品质量通则
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 1352 大豆
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 食品中致病菌限量
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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
香港法例 食物掺杂(金属杂质含量)规例
香港法例 食物内防腐剂规例
香港法例 食物内染色料规例
香港法例 食物内甜味剂规例
香港法例 食物内有害物质规例
香港法例 食物内除害剂残余规例
澳门法规 食品中食品添加剂使用标准
澳门法规 食品中真菌毒素最高限量
澳门法规 食品中重金属污染物最高限量
澳门法规 食品中禁用物质清单

澳门法规 食品中农药最高残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预包装豆腐类食品

以大豆和水为主要原料，经选料、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、点脑、蹲缸、压榨成型等工序制成的具有较高含水量的，符合GB/T 22106 4.1.2定义的预包装非发酵豆制品。

4 加工管理要求

4.1 原料要求

预包装豆腐类食品用原料应纳入生产者供应链管理系统，原料应符合相应的食品安全标准和有关规定，确保来源真实性与可靠性。

应识别原料的过敏原风险，按过敏原分类建立过敏原管控措施，避免交叉污染。适用时应按GB 7718及香港及澳门特别行政区有关法规要求将识别出的过敏原信息正确标注在食品标签上。

大豆原料应符合GB 1352 的规定，农药残留还应符合香港法例《食物内除害剂残余规例》及澳门法规《食品中农药最高残留限量》的要求。

4.2 加工场所布局与结构

4.2.1 应按照从原料至成品的单一流向要求，按产品工艺在适用时依照浸泡、磨浆、过滤、煮浆、点脑、蹲缸、压榨成型、调味加工、包装、杀菌、储运等各工序对场地进行合理布局。

4.2.2 场地应按工艺在适用时设有原料仓储区、浸泡车间、磨浆车间、煮浆车间、成型车间、包装车间、杀菌车间、成品冷库区等，应按GB14881要求按不同洁净区要求分别设置更衣、洗手、消毒设施，各区位置应远离卫生间、废弃物存放间等可能产生污染的区域。

4.2.3 地面、墙壁、门窗、天花板等应符合GB14881建筑结构的规定。

4.3 设备

4.3.1 应设有杀菌设施并确保杀菌过程可靠性。

4.3.2 设备、工具、容器应按不同用途专用，有明显标识区分，并符合相关食品安全标准的要求。使用前应消毒，用后应清洗。

4.3.3 工具、容器、操作台等与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落避免有尖角，便于清洁，防止积聚食品碎屑、污垢等。

4.3.4 设备、工具、容器宜使用不锈钢材料或食用级塑料材料，不宜使用木质材料如木质砧板和木柄刀具等。

4.4 采购

应建立采购索证、验收制度。应对原料实施逐批验收。应将相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求有效传达供应商，应对供应商建立评价管理制度，包括对供应商对原辅料达到国家、港澳要求的管控措施实施评估。针对原料的风险水平，应每年至少一次索取检测报告，检测项目应结合供应商的有效管控措施覆盖相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求。

原料大豆的农药残留要求见本文件5.4要求。

4.5 加工用水

4.5.1 加工用水应符合 GB5749 要求。

4.6 加工过程

4.6.1 加工区域、加工人员、加工活动应符合 GB14881 要求。

4.6.2 加工过程应区分不同清洁区，建立人员、物料的作业管理规范，防止交叉污染。

4.6.3 产品杀菌工序应制定作业指导书，规范杀菌时间与杀菌温度，以确保产品微生物水平达到 GB 29921、香港及澳门相关法例、法规的要求。

4.6.4 应对配方实施管理，制定原辅料的配制规范文件，添加剂使用量应符合 GB 2760 及香港、澳门相关法例、法规要求。

4.6.5 除凝固剂与消泡剂外，加工过程不应使用其他食品添加剂。

4.6.6 生产各工序应形成作业指导书，并对相关工艺参数实施监控，以确保蛋白质等质量指标达到本文件及湾区认证产品质量赔付承诺的要求。

4.7 冷链控制

应按照产品的储藏温度要求设置常温或低温库，温度波动应控制在2℃以内，并对温度进行监控和记录。

4.8 异物控制

组织应在风险分析的基础上在适宜的工序设置异物控制措施，如：目测、金属探测等措施。

应对工器具、容器的完整性实施检查和管理，防止异物混入。

应在车间人员入口处设置工作服毛发及异物的检查和清除措施。

4.9 废弃物管理

应设有专用加盖废弃物容器，并与加工用容器有明显的区分标识。应及时处理前处理区的废料，并使用专用通道移出废料，避免与加工及内包装清洁区域形成交叉污染。

4.10 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采购、加工和交付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，并应符合法律法规的要求。

5 “湾区认证”标志和质量要求

5.1 贴有“湾区认证”标志的预包装豆腐类食品加工过程应符合本文件要求。

5.2 未获得预包装豆腐类食品“湾区认证”的产品，不得使用“湾区认证”标志。

5.3 产品质量要求

5.3.1 感官要求

感官要求应符合GB/T 22106 5.4.2.1 的规定。

5.3.2 理化指标

5.3.2.1 水分、蛋白质应符合 GB/T 22106 5.4.2.2 的规定，并应达到湾区认证产品质量赔付承诺的要求。

5.3.3 污染物限量

污染物限量应符合表1的规定。

表 1 污染物限量指标

项目	限量，≤	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	0.05	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	0.05	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	0.5	GB 5009.123

污染物限量还应符合GB2762、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》《食品中禁用物质清单》的相应规定。

5.3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表2的规定。

表 2 真菌毒素限量指标

项目	限量，≤	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和），μg/kg	10	GB 5009.22
赭曲霉毒素A，μg/kg	2.5	GB 5009.96

真菌毒素限量还应符合GB2761、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。

5.3.5 微生物限量

5.3.5.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量指标

项 目	采样方案a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

产品标签应注明“非即食”或等效表述，输往香港澳门的产品还应符合香港澳门的相应规定。

5.3.6 食品添加剂

凝固剂与消泡剂类食品添加剂符合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。本类湾区认证产品生产过程不得使用除凝固剂（含复合凝固剂）与复配消泡剂以外的食品添加剂。

5.4 大豆原料农药残留

依据GB2763、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》的要求，大豆原料农药残留应符合表4的规定。

表4 大豆原料农药残留指标

项目	GB 2763 限量 (mg/kg) , ≤	香港限量 (mg/kg) , ≤	澳门限量 (mg/kg) , ≤
2, 4-滴丁酯	0.05		
2, 4-滴和2, 4-滴钠盐	0.01		0.01
2, 4-滴异辛酯	0.05		
阿维菌素	0.05		0.002
胺鲜酯	0.05		
百草枯	0.5	0.5	
百菌清	0.2	1	
保棉磷	0.05	0.05	0.05
苯并烯氟菌唑	0.08		0.08
苯醚甲环唑	0.05	0.15	0.1
苯线磷	0.02		
吡虫啉	0.05		3
吡氟禾草灵和精吡氟禾草 灵	0.5	0.5	15
吡噻菌胺	0.3		
吡唑醚菌酯	0.2	0.05	0.05
丙环唑	0.2	0.07	0.2
丙硫菌唑	1		
丙炔氟草胺	0.02		0.02
草铵膦	2	2	2
哒螨灵	0.1		
代森锰锌	0.3		

敌百虫	0.1		
敌草快	0.2	0.2	
敌敌畏	0.1	0.1	
地虫硫磷	0.05		
丁硫克百威	0.1	0.05	
毒死蜱	0.1	0.1	0.1
对硫磷	0.1	0.1	
多菌灵	0.2	0.5	
多杀霉素	0.01	0.02	
多效唑	0.05		
噁草酮	0.05		
粉唑醇	0.4		0.4
氟苯脲	0.05		0.05
氟吡呋喃酮	1.5		1.5
氟吡甲禾灵和高效氟吡甲 禾灵	0.1	2	
氟吡菌酰胺	0.05		0.3
氟啶虫胺腈	0.3		0.3
氟硅唑	0.05	0.05	0.05
氟环唑	0.3		
氟磺胺草醚	0.1	0.1	
氟乐灵	0.05	0.05	
氟氯氰菊酯和高效氟氯氰 菊酯	0.03		0.03
氟氰戊菊酯	0.05	0.05	
氟唑环菌胺	0.01		
氟唑菌酰胺	0.15		0.15
福美双	0.3		
复硝酚钠	0.1		
咯菌腈	0.05		0.2
环丙唑醇	0.07	0.07	0.07
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	0.05		
甲拌磷	0.05	0.05	

甲草胺	0.2	0.2	
甲基毒死蜱	5	5	
甲基硫环磷	0.03		
甲基异柳磷	0.02	0.02	
甲咪唑烟酸	0.5		0.5
甲萘威	1	1	1
甲哌鎗	0.05		
甲氰菊酯	0.1		0.1
甲霜灵和精甲霜灵	0.05	0.05	0.05
甲羧除草醚	0.05		
甲氧虫酰肼	0.5		
甲氧咪草烟	0.1		0.1
精二甲吩草胺	0.01	0.01	
久效磷	0.03		
抗蚜威	0.05	0.05	
克百威	0.2	0.2	0.2
喹禾糠酯	0.1		
喹禾灵和精喹禾灵	0.1		
乐果	0.05	0.05	0.05
联苯菊酯	0.3	0.3	
磷化铝	0.05		
硫环磷	0.03		
硫线磷	0.02		
螺虫乙酯	4		4
绿麦隆	0.1	0.1	
氯虫苯甲酰胺	0.05		
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	0.02	0.05	
氯化苦	0.1		
氯菊酯	2	2	
氯嘧磺隆	0.02		
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	0.05	0.05	
氯酯磺草胺	0.02		

马拉硫磷	8	8	
麦草畏	10		10
咪唑烟酸	5		5
咪唑喹啉酸	0.05		
咪唑乙烟酸	0.1	0.1	0.1
噁菌酯	0.5	0.5	0.5
灭草松	0.05	0.1	
灭多威	0.2	0.2	
灭线磷	0.05		
萘乙酸和萘乙酸钠	0.05		
扑草净	0.05		
噻草酸甲酯	0.01		
噻草酮	0.05	0.05	
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	0.1	0.1	0.1
乳氟禾草灵	0.05		
噻虫嗪	0.05	0.04	
噻吩磺隆	0.05		
噻嗪酮	0.01		0.01
三氟羧草醚	0.1	0.1	
杀螟硫磷	5	5	
虱螨脲	0.01		0.01
双氯磺草胺	0.2		
涕灭威	0.02	0.02	0.02
萎锈灵	0.2		
肟菌酯	0.05		0.05
五氯硝基苯	0.01	0.01	0.01
戊唑醇	0.05		0.05
烯草酮	0.1		10
烯禾啶	2	2	
硝磺草酮	0.03		0.03
辛硫磷	0.05	0.05	
溴氰虫酰胺	0.4		0.4
溴氰菊酯	0.05	1	

氧乐果	0.05	0.05	
乙草胺	0.1		0.1
乙基多杀菌素	0.01		0.01
乙蒜素	0.1		
乙羧氟草醚	0.05		
乙酰甲胺磷	0.3	0.3	0.3
异丙草胺	0.1		
异丙甲草胺和精异丙甲草 胺	0.5	0.5	
异噁草酮	0.05		
茚虫威	0.5	0.5	0.5
增效醚	0.2	0.2	
仲丁灵	0.02		
唑啉磺草胺	0.05		
艾氏剂	0.05		
滴滴涕	0.05	0.05	
狄氏剂	0.05		
毒杀芬	0.01		
六六六	0.05	0.05	
氯丹	0.02	0.02	
灭蚁灵	0.01		
七氯	0.02	0.02	
异狄氏剂	0.01		
倍硫磷	0.05		
苯肼胺酸	1		
噁草酸	0.1		
精噁唑禾草灵	0.05		
胺苯磺隆	0.02		
巴毒磷	0.02		
丙酯杀螨醇	0.02		
草枯醚	0.01		
草芽畏	0.01		
毒虫畏	0.01		

毒菌酚	0.01		
二溴磷	0.01		
氟除草醚	0.01		
格螨酯	0.01		
庚烯磷	0.01		
环螨酯	0.01		
甲磺隆	0.02		
甲氧滴滴涕	0.01		
乐杀螨	0.05		
硫丹	0.05	1	1
氯苯甲醚	0.02		
氯磺隆	0.02		
氯酞酸	0.01		
氯酞酸甲酯	0.01		
茅草枯	0.01		
灭草环	0.05		
灭螨醌	0.01		
三氟硝草醚	0.02		
三氯杀螨醇	0.02		
杀虫畏	0.01		
杀扑磷	0.05		
速灭磷	0.02		
特乐酚	0.01		
戊硝酚	0.01		
烯虫炔酯	0.01		
烯虫乙酯	0.01		
烯虫酯	4		
消螨酚	0.01		
溴甲烷	0.02	5	
乙酯杀螨醇	0.02		
抑草蓬	0.05		
茚草酮	0.01		
啶酰菌胺	1	3	

噻虫胺	0.02	0.02	
二硫代氨基甲酸酯类	——	0.06	
草甘膦	——	20	20
甲胺磷	——	0.1	0.1
伏杀硫磷	——	0.05	
丙溴磷	——	0.05	
三唑磷	——	0.05	
克菌丹	——	0.05	
唑草酮	——	0.1	
氰化物	——	5	
氟苯虫酰胺	——	1	
磷化氢	——	0.05	
除虫菊素	——	0.1	
吡丙醚	——	0.2	
硫酰氟	——	0.5	
狄氏剂与艾氏剂之和	——	0.05	
虫螨腈	——		0.08
噻草酮	——		80
氟吡禾灵	——		2
氟噻唑吡乙酮	——		0.01
多杀菌素	——		0.01

5.5 预包装豆腐类食品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预包装豆腐类食品质量内容、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 CM 章/香港规例第 132 V 章/香港规例第 132 AF 章”和/或“澳门第 11/2020 号和第 23/2020 号行政法规”的规定，采用“就高不就低”原则确定限值标准。

6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

6.1 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的预包装豆腐类食品产品应按照本文件附录A规则列出的抽检项目清单进行检验。清单应覆盖企业承诺的所有产品类别和认证单元，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，可以选择其他的检测机构，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 17025:2017 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories(测试和校准实验室能力的一般要求)相关规定,且检验检测项目参数在认可的检测能力范围内。

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时可再次作产品检测(复测),复测样品为同批次留样或存样,不接受认证委托人的送检或再次抽检,微生物指标不能进行复测(参照GB4789.1)当复测后限值仍不符合技术规范基本要求时,判定该产品为不合格品。

6.2 产品一致性要求

企业应建立并实施关键要素变更控制程序,确保变更不会影响产品对认证要求的符合性及产品的一致性。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、产品品种、配方、生产工艺。

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明确落实食品安全主体责任的相关要求。

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、生产许可证等应合法、有效;应覆盖其供应的产品和活动、场所。)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
2) 原料要求,建立供应链管理系统,原料应符合相应的食品标准和有关规定,应确保来源真实性与可靠性。正确标识过敏原信息。大豆原料农药残留的符合性。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
3) 加工场所与结构合理布局。生产场所设置符合工艺要求。地面、墙壁、门窗、天花板等应符合 GB14881 建筑结构的规定。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
4) 设备配置完善,能达到工艺要求。按不同用途标识,能做到适宜的清洗与消毒。食品的接触面符合要求。设备、工具、容器使用符合要求的材料。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
5) 建立采购索证、验收制度。对原料实施逐批验收。原辅料应符合相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求。建立供应商评价管理制度,每年至少一次索取检测报告。原料大豆的农药残留符合要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
6) 加工用水符合 GB5749 要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
7) 加工区域、加工人员、加工活动应符合 GB14881 要求。添加剂使用符合要求。生产各工序作业指导书符合要求,并能有效实施。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
8) 设置常温或低温库,并对温度实施监控。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
9) 异物控制措施充分有效。废弃物管理措施有效,防止交叉污染。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
10) 建立并实施有效的可追溯性系统。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
11) 产品标识及质量要求(包括抽样要求、质量监控要求)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
12) 抽样检测和质量监控要求	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
13) 企业承诺赔付相关(结合企业的承诺,关注原料及生产过程情况。审核记录/结果应对承诺赔付内容做出有效支撑。)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用

2 抽样检测技术要求

认证机构应综合评估产品生产加工过程中的特性,落实生产企业主体责任,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 5.3 章节所有项目,并随机抽取其他 5 个项目;
- 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中挑选 10 个项目组成项目清单;
- 2.4 结合风险评估结果,可抽取部分港澳强制性规例的检测指标列入抽样检测项目清单;
- 2.5 结合风险评估结果,可抽取有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 采信依据本附录第 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 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 7 章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5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

本章节适用于预包装豆腐类食品生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据预包装豆腐类食品的特征特性及质量安全要求，预包装豆腐类食品“湾区认证”证书等级从高到低分为金标、蓝标和绿标三个等级。绿标等级为满足《湾区认证技术规范 预包装豆腐类食品》基础要求，金标和蓝标为预包装豆腐类食品拔高项，详见分级表：

预包装豆腐类食品 湾区认证证书分级表

等级	绿标	蓝标	金标
要求	认证产品符合《湾区认证技术规范 预包装豆腐类食品》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求。	认证产品符合《湾区认证技术规范 预包装豆腐类食品》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求；同时满足表2真菌毒素限量所有指标均不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 预包装豆腐类食品》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求；同时满足表1污染物限量和表2真菌毒素限量所有项目不得检出。