

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0034-2024

版本号：A3

湾区认证技术规范 预包装河源米粉

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 4

6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 9

附 录 A （规范性） 现场审核与抽样检测技术要求 10

附 录 B （规范性） 湾区认证证书等级划分规则 12

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、广东霸王花食品有限公司、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、河源市米粉产业技术研究院。

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、朱荣业、朱利昀、谢黎妮、周明辉、丁孝宇、梁桂洪、朱立超、包娟娟。

本文件代替 GBACA-TS02-0034-2024，A2 版本《湾区认证技术规范 预包装河源米粉》。与 GBACA-TS02-0034-2024，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-TS02-0034-2024，A0版本；
 - 2025年8月18日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0034-2024，A1版本；
 - 2025年12月22日第二次修订发布为 GBACA-TS02-0034-2024，A2版本；
 - 2026年6月30日第三次修订发布为 GBACA-TS02-0034-2024，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 预包装河源米粉》配套使用。

湾区认证技术规范 预包装河源米粉

1 范围

本文件规定了预包装河源米粉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河源米粉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。

DB 4416/T 5 地理标志产品 河源米粉
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB/T 1354 大米
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
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 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
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 5009.275 食品安全国家标准 食品中硼酸的测定
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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 河源米粉

符合 DB 4416/T 5 标准 3.1 的定义。

4 加工管理要求

4.1 原料要求

预包装河源米粉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标准和有关规定，应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、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。

大米原料应符合GB/T 1354（碎米要求除外）、GB 2715及香港、澳门相关法规要求，食用淀粉原料应符合GB 31637及香港、澳门相关法规要求。

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、配料、熟制、成型、烘干、包装、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、熟制车间、成型车间、烘干车间、包装车间、成品仓库区等，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 应设有烘干设施并确保烘干过程可靠性。

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，用后应洗净。

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。

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给供应商，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。

原料大米的农药残留要求见本文件5.4。

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 产品烘干工序应制定作业指导书，规范烘干时间与烘干温度，以确保产品水分及微生物水平达到本文件、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。

4.6.5 加工过程不应使用食品添加剂。

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 仓储管理

应按照原料及产品的贮存要求配置仓储设施，仓储环境、虫鼠害控制及仓储过程应符合GB14881要求。应对仓储环境的温度、湿度实施监测并形成记录，监控结果异常时应采取有效应对措施。

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、过筛、金属探测等措施。

应对空气对流带来的异物混入风险实施危害分析，并制定和落实相应控制措施。

应对工器具、容器的完整性实施检查和管理，防止异物混入。

应在成型、包装等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、加工和交付的各个阶段的活动，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。

5 “湾区认证”标志和质量要求

5.1 贴有“湾区认证”标志的预包装河源米粉加工过程应符合本文件要求。

5.2 未获得预包装河源米粉“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

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要 求
外观	表面光滑，粗细均匀，形状规则，无糊条。
色泽	产品具有大米固有的色泽，有透明感，同一批产品色泽应一致，无明显糠皮斑点和变白现象。
气味	产品具有大米固有的气味，无霉味及其他异味。
口感	有爽滑感，不沾牙，不夹生，无牙碜。
杂质	无肉眼可见明显杂质。

5.3.2 理化指标

理化指标应符合表2的要求。其它理化指标还应符合DB 4416/T 5 的6.3要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分（%）	≤14.5	GB 5009.3
酸度（° T）	≤2.0	GB 5009.239

5.3.3 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量指标

项目	限量，≤	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	1	GB 5009.123
锑（以Sb），mg/kg	1	GB 5009.137

无机砷（以 As 计），mg/kg	0.2	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.02	GB 5009.17

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4的规定。

表 4 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	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 5 的规定。

表 5 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	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
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关规定。

5.3.6 食品添加剂及食品中禁用物质

本类湾区认证产品生产过程不得使用食品添加剂，不得添加硫酸铝钾/硫酸铝铵及硼砂/硼酸，应符合表6要求，不得添加中国、港澳法规规定的食品中禁用物质。

表 6 食品添加剂及食品中禁用物质指标

项目	限量，≤	检验方法
硫酸铝钾/硫酸铝铵 (铝的残留量，以 Al 计)	不得检出 ^a	GB 5009.182
硼砂或硼酸（以硼酸计）	不得检出 ^a	GB 5009.275
注：a 排除原料本底值		

5.4 大米原料农药残留

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，大米原料农药残留应符合表7的规定。

表7 大米原料农药残留指标

项目	GB 2763 限量 (mg/kg)，≤	香港限量 (mg/kg)，≤	澳门限量 (mg/kg)，≤
苄嘧磺隆	0.05	0.05	
丙草胺	0.1	0.1	
丙硫克百威	0.2	0.2	
稻丰散	0.05	0.05	0.05
稻瘟灵	1	1	1.5
敌稗	2	2	
敌瘟磷	0.1	0.1	
丁草胺	0.5	0.5	
多菌灵	2	2	2
氟酰胺	1	1	1
氟唑菌酰胺	0.4		0.4
禾草敌	0.1	0.1	
甲基嘧啶磷	1	1	1
甲萘威	1	1	1
喹硫磷	0.2	0.2	
硫酰氟	0.1	0.1	0.1
氯虫苯甲酰胺	0.04		0.04
马拉硫磷	0.1		0.1
三唑磷	0.6		0.6
杀虫环	0.2	0.2	

杀虫双	0.2	0.2	
杀螟丹	0.1		
杀螟硫磷	1	1	1
异丙威	0.2	0.2	
胺苯磺隆	0.01		
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	0.01		
甲基毒死蜱	5		5
甲氧滴滴涕	0.01		
乐杀螨	0.05		
磷化铝	0.05		
硫丹	0.05		0.05
氯苯甲醚	0.02		
氯磺隆	0.01		
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	0.01		0.01
杀虫畏	0.01		
杀扑磷	0.05		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		
消螨酚	0.01		
溴甲烷	0.02		0.02
溴氰菊酯	0.5	0.5	0.5
乙酯杀螨醇	0.02		
抑草蓬	0.05		
茚草酮	0.01		
艾氏剂	0.02		
滴滴涕	0.05		0.05
狄氏剂	0.02		
六六六	0.05		
氯丹	0.02	0.02	0.02
七氯	0.02		0.02
苯嘧磺草胺	0.01		0.01
氟吡呋喃酮	3		3
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	0.3		0.3
2,4-滴		0.1	
克百威		0.2	
丁硫克百威		0.2	
毒死蜱		0.1	
敌草快		0.2	
二硫代氨基甲酸酯类		0.05	
百草枯		0.1	
噻虫胺			0.5
溴氰虫酰胺			0.01
敌敌畏			0.15
苯醚甲环唑			0.07
呋虫胺			0.3
乙虫腈			0.4

氟吡菌酰胺			0.5
吡唑醚菌酯			0.03
二氯喹啉酸			8
氟啉虫胺腈			1
噻虫嗪			3
三氟苯嘧啶			0.01
抗倒酯			0.7
狄氏剂与艾氏剂之和			0.02

5.5 预包装河源米粉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河源米粉质量内容、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河源米粉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。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。原料大米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) 设置原料和成品仓库，并对温度、湿度实施监控。	☐ 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，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：

- 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（表 1 感官项目不要求）。
- 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河源米粉生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据预包装河源米粉的特征特性及质量安全要求，预包装河源米粉“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 预包装河源米粉》基础要求，金标和蓝标为预包装河源米粉拔高项，详见分级表：

预包装河源米粉 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 预包装河源米粉》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 预包装河源米粉》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3污染物限量所有检测指标均不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 预包装河源米粉》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3污染物限量和表4真菌毒素限量所有检测指标均不得检出。