

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0013-2024

版本号：A2

湾区认证技术规范 酱油

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 基本要求 2

5 食品安全危害控制 2

6 加工过程 3

7 可追溯要求 4

8 标识和标签 4

9 质量要求 5

10 检验规则 7

11 包装、储存和运输 7

12 产品召回管理 7

13 管理文件和记录 7

14 “湾区认证”标志要求 8

15 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 8

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：方圆标志认证集团有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、香港品质保证局、佛山市海天（高明）调味食品有限公司，李锦记（新会）食品有限公司。

本文件主要起草人：肖勇、熊飞彪、陈明东、梁捷、邓国祥、赵志伟、陆永驰、张亮、曲景君、陈晓静、关白影、孙胜枚、梁碧金、卢健瑜、骆海彬。

本文件代替 GBACA-TS02-0013-2024, A1 版本《湾区认证技术规范 酱油》，与 GBACA-TS02-0013-2024, A1 版本相比，主要技术变化如下：

- 新增了 14 “湾区认证”标志要求；
- 新增了 15 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求；
- 修订了 附录 B 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 05 月 14 日首次发布为 GBACA-TS02-0013-2024, A0 版本；
- 2025 年 12 月 22 日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0013-2024, A1 版本；
- 2026 年 6 月 30 日第二次修订发布为 GBACA-TS02-0013-2024, 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 酱油》配套使用。

湾区认证技术规范 酱油

1 范围

本文件规定了“湾区认证”酱油的评价要求，包括基本要求、食品安全危害控制、加工过程、可追溯要求、标识和标签、技术要求、检验规则、包装、储存和运输、产品召回管理、管理文件和记录等。

本文件适用于申请实施“湾区认证”的酱油生产企业。

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 包装储运图形符号标志

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18186 酱油质量通则

GB 2717 酱油

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 28050 预包装食品营养标签通则

GB 29921 预包装食品中致病菌限量

GB 4789.1 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 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

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8953 酱油生产卫生规范

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》国家计量技术规范第 1 号修改单

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)

食物内有害物质规例(香港特别行政区第 132 章, 附属法例 AF)

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）

食品中禁用物质清单（澳门特别行政区第 6/2014 号行政法规）

3 术语和定义

3.1 酱油 soy sauce

以非转基因的大豆和（或）非转基因脱脂大豆、小麦和（或）小麦粉等为主要原料，不使用食品添加剂（食品加工助剂除外），经高盐稀态发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

3.2 高盐稀态发酵 high-salt-diluted state fermentation

原料经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪再进行发酵的工艺。

4 基本要求

4.1 企业应具备相应合法的营业执照和食品生产许可证。

4.2 企业应识别评审法规和客户的要求，并采取措施持续提供符合要求的产品。

4.3 企业应配备与生产的食品类别、加工方式、工艺、产量和质量要求相适应的生产场所。

4.4 从业人员应具备本岗位所要求的专业知识和能力，并掌握相关设备的安全使用要求。

4.5 企业应符合 GB 14881 和 GB 8953 的要求，相关初级农产品加工厂应符合国家及行业部门的有关规定。

5 食品安全危害控制

5.1 危害分析与关键控制点（HACCP）计划

5.1.1 应根据 HACCP 的预备步骤和七个原理的要求制定并实施加工食品 HACCP 计划，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平，以确保食品安全。

5.1.2 当任何影响加工食品 HACCP 计划有效性的因素发生变化时，如产品配方、工艺和加工条件的改变，均可能导致 HACCP 计划的改变，要对 HACCP 计划进行确认和验证，必要时进行更新。

5.2 致敏物质管理

应建立并实施针对所有食品生产经营过程及设施的致敏物质管理计划，以最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染，至少满足以下方面的要求：

- a. 应对原辅料、半成品、成品、食品添加剂、加工助剂、接触材料及任何新产品开发引入的新成分进行致敏物质评估，以确定致敏物质存在的可能性，并形成记录；
- b. 应识别原料接收、加工、储存等所有相关过程中的致敏物质及污染途径，并对整个加工流程可能的致敏物质污染进行风险评估，避免致敏物质交叉污染的发生；
- c. 应制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施。

5.3 食品防护

应针对可能出现的人为破坏或蓄意污染等情况制定、实施和改进食品防护计划，对加工厂的内外部分、加工、储存、供应链、水/冰、人员、信息以及实验室进行评估，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

5.4 食品欺诈

应制定食品欺诈脆弱性评估程序并有效实施，收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险，制定食品欺诈预防计划以减少

或消除识别的脆弱环节并实施。

6 加工过程

6.1 研发管理

适用时，应制定食品研发管理程序并有效实施，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的加工食品。

6.2 设施设备

6.2.1 应根据生产工艺合理布局设备和流程，预防和降低产品受污染的风险。

6.2.2 应合理划分清洁区域，并设计适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

6.2.3 应根据加工产品特点和生产需要，配备与生产能力相适应的设施，如供水设施、排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施、仓储设施和温控设施等应满足生产需要。

6.2.4 应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程合理有序排列，避免引起交叉污染。与原料、半成品和成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落且符合食品安全的材料制作，并应易于清洁消毒、检查和维护。

6.2.5 应对食品安全有重要影响的测量与监测设备进行识别、校准，并进行有效维护。

6.3 原辅料要求

6.3.1 应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采收、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合相应法规标准的要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。

6.3.2 适用时应优先使用“湾区认证”的食品原辅料。

6.3.3 大豆、小麦、小麦粉应符合 GB 2715 的规定，应使用非转基因大豆和（或）非转基因脱脂大豆。

6.3.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6.3.5 菌种应选用蛋白酶活力强、不产毒、不变异、酶系适合酱油生产、适应环境能力强的符合法规标准相关规定的菌种，选用的菌种应定期进行筛选和更新，必要时进行鉴定。

6.3.6 应定期对大豆、小麦原产地实施现场评价，包括但不限于投入品管理、病虫害防治；基地不得使用法律法规规定禁用的农药。

6.3.7 其他原辅料、食品添加剂和包装材料应符合相关质量标准的规定。

6.3.8 应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品供应商档案，制定合格供应商的评定准则，对供应商进行选择、评价和重新评价。

6.4 生产过程的安全控制

6.4.1 产品污染风险的控制

6.4.1.1 应制定工艺过程中各步骤的操作规范，明确人员、环境、配料、设备和操作等要求，明确每个工艺过程的输出结果（半成品和成品）的要求。

6.4.1.2 应通过危害分析方法明确产品生产过程中的食品安全关键环节，如制曲、发酵、灌装等，并设立食品安全关键环节的控制措施。在关键环节所在区域，应配备相关的文件以落实控制措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等。

6.4.1.3 生产过程中不添加食品防腐剂、食品甜味剂，不添加味精。

6.4.1.4 制醪过程中应控制盐水的浓度、温度和拌曲水量；发酵过程应控制发酵的温度、时间等，防止杂菌污染。

6.4.1.5 应控制灭菌的温度和时间，用于生产监控的设备应定期进行校准。

6.4.2 生物污染的控制

6.4.2.1 清洁和消毒

应针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，以降低微生物污染的风险。清洁消毒制度应包括下列内容：

- a) 清洁消毒的区域、设备和器具名称；
- b) 清洁消毒工作的职责；
- c) 使用的清洁、消毒剂；
- d) 清洁消毒的方法和频率；
- e) 清洁消毒效果的验证及不符合的处理；
- f) 清洁消毒工作及监控记录；

应确保实施清洁消毒制度，如实记录；及时验证消毒效果，发现问题及时纠正。

6.4.2.2 加工过程的微生物控制

应建立产品加工过程的微生物监控计划，包括生产环境的微生物监控和过程中的微生物监控，参照 GB 8953 附录 A 的要求。

6.4.3 化学污染的控制

6.4.3.1 应建立防止化学污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，制定适当的控制计划或控制程序。

6.4.3.2 应建立食品添加剂的使用制度，按照 GB 2760 的要求使用食品添加剂。禁止在产品生产过程中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

6.4.3.3 生产设备上可能直接或间接接触食品的活动部件若需润滑，应当使用食品级润滑油或能保证食品安全要求的其他油脂。

6.4.3.4 应建立清洁剂、消毒剂等化学品的使用制度。除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学试剂。

6.4.3.5 食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应采用适宜的容器妥善保存，且应明显标示、分类贮存；领用时应准确计量、做好使用记录。

6.4.4 物理污染的控制

6.4.4.1 应建立防止异物污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，并制定相应的控制计划或控制程序。

6.4.4.2 应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

6.4.4.3 当进行现场维修、维护及施工等工作时，应采取适当措施避免异物、异味、碎屑等污染产品。

7 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生产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。

8 标识和标签

8.1 在内地销售的产品，标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 在香港销售的产品，标签标识应符合香港《食物及药物(成分组合及标签)规例》，运输包装标志符合香港相关规定。

8.3 在澳门销售的产品，标签标识应符合澳门《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》，运输包装标志符合澳门相关规定。

9 质量要求

9.1 感官要求

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽	按 GB 2717 规定的方法测定取混合均匀地将适量试样置于直径 60mm-90mm 的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味，并用吸管吸取适量试样进行滋味品尝。
香气	浓郁的酱香及酯香	
滋味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口	
状态	澄清	

9.2 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）	≥0.80	GB 5009.235
全氮（以氮计）/（g/100mL）	≥1.50	GB/T 18186
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥15.00	GB/T 18186
铵盐（以氮计）/%	不得超过氨基酸态氮含量的 30%	GB 5009.234

9.3 食品添加剂指标

食品添加剂指标应符合GB 2760、香港规例第132BD章、香港规例第132U章，和澳门特别行政区第5/2024号行政法规的要求，同时应符合表3的要求。

表 3 食品添加剂指标

项目	指标	检验方法
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）， g/kg	不得检出	GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）， g/kg	不得检出	GB 5009.28
三氯蔗糖， g/kg	不得检出	GB 5009.298
安赛蜜， g/kg	不得检出	GB 5009.140
注：不得检出指检测结果低于所确定检测方法的检出限。没有明确检出限的，检测结果用定量限进行判定。检测方法没有明确检出限或定量限的，原则上检测结果应低于 0.01g/kg。		

9.4 污染物限量和真菌毒素限量

9.4.1 污染物限量应符合 GB 2762、香港规例第 132V 章、澳门行政法规第 23/2018 号的要求，同时应符合表 4 的要求。

表 4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
锡（以 Sn 计） ^a ，mg/kg	≤250	GB 5009.16
a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装食品或罐头食品。		

9.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761、香港 2021 年第 86 号法律公告、澳门行政法规第 13/2016 号的要求，同时应符合表 5 的要求。

表 5 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
黄曲霉毒素综合（B1、B2、G1 及 G2 之和），μg/kg	≤10	GB 5009.22

9.5 微生物限量

9.5.1 微生物限量应符合表 6 的要求。

表 6 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	5×10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25ml）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。					

9.5.2 其他微生物限量应符合“香港食品微生物含量指引”和“澳门即食食品微生物含量指引”的规定。

9.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

10 检验规则

10.1 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

10.2 出厂检验

10.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格的产品，方可出厂。

10.2.2 酱油出厂检验项目为：感官要求、氨基酸态氮（以氮计）、全氮（以氮计）、可溶性无盐固形物、铵盐（以氮计）、菌落总数、大肠菌群、净含量。

10.3 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每年 1 次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制评估时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 市场监督管理部门提出要求时。

10.4 判定规则

10.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定，判定该批次产品为合格品。

10.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本文件规定时，判定该批次产品为不合格品。

11 包装、储存和运输

11.1 食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品和包装材料等应依据性质的不同分设储存场所，或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。

11.2 根据食品的特点和卫生需要选择适宜且受控的储存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏和保鲜等设施，并对温度、湿度和其他环境条件进行监控。

11.3 储存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备及车辆应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

11.4 不得将食品与有毒、有害或有异味的物料一同储存运输。

11.5 散装食品在运输过程中应进行密封管理。

12 产品召回管理

12.1 应根据国家有关规定建立产品召回制度。

12.2 当发现生产的产品不符合食品安全标准或存在其他不适宜食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的产品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

12.3 对被召回的产品，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、标识不符合食品安全标准而被召回的产品，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。

13 管理文件和记录

13.1 管理文件

企业应建立并保持管理文件。应确保在使用时可获得适用文件的有效版本。除满足通则相关文件的要求外，还应满足以下要求：

a) 生产单元平面图；

应绘制生产单元的平面图，至少标明以下内容：

1) 厂区位置图、平面图；

2) 加工车间平面图；

b) 应制定并实施操作管理文件，操作管理文件中至少应包括：

1) 卫生管理操作规范；

2) 事故和紧急情况处理规程；

3) 生产加工各个工序的操作规程；

4) 产品标识和可追溯性的管理规程；

5) 撤回/召回程序；

6) 建立并有效实施的危害控制计划；

7) 建立并有效实施的致敏物质管理计划；

8) 建立并有效实施食品防护计划以控制识别的食品防护风险；

9) 建立并有效实施食品欺诈评估以评估食品欺诈的潜在风险。

13.2 记录

企业应建立并保持记录。记录应清晰准确，为生产活动提供有效证据。记录至少保存3年并应包括但不限于以下内容：

1) 食品生产中采购、加工、储存、检验、销售等环节详细记录；

2) 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容记录；

3) 加工过程（包括工艺参数、环境监测等）、产品储存情况及产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果记录；

4) 出厂产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、检验合格单、销售日期等内容；

5) 供应商评审和原辅料验收记录；

6) HACCP计划、致敏物质、食品防护和食品欺诈记录；

7) 员工培训记录；

8) 销售记录和“湾区认证”标识的使用管理记录；

9) 其他相关记录。

14 “湾区认证”标志要求

14.1 贴有“湾区认证”标志的产品种植及包装储运过程应符合本文件要求。

14.2 未获得“湾区认证”的产品，不得使用“湾区认证”标志。

15 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

15.1 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的酱油应按照本文件附录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。

15.2 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“酱油”认证审核技术指南，也适用于申请“酱油”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（包括资质合规性、识别相关方要求等）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
2) 食品安全危害控制（包括 HACCP 计划、致敏物质管理、食品防护、食品欺诈）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
3) 加工过程（包括研发管理、设施设备、原辅料要求、生产过程的安全控制）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
4) 可追溯要求	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
5) 标识和标签	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
6) 检验能力要求（包括技术要求、检验规则等）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
7) 包装、储存和运输	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
8) 产品召回管理	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
9) 管理文件和记录	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
10) 其他：	☐ 是 ☐ 否 ☐ 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，综合考虑酱油产品特性和生产过程实现要求，包括生产环境条件、原辅料供应链管理、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风险清单，包括但不限于下述：

- a. 应结合粤港澳三地污染物限量指标和食品添加剂指标；
- b. 应结合过往连续 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；
- c. 应结合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中挑选不超过 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。）
- d. 应结合评估结果，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；
- e. 应结合评估结果，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

对于获得有机产品认证、绿色产品认证、HACCP、ISO22000、供港食品认证的产品, 认证委托人应提供有效的申请湾区认证的产品检测报告, 认证机构应对检测报告进行评估其是否符合“湾区认证”相关要求。经评估, 符合“湾区认证”相关要求的, 可以直接采信; 如不符合“湾区认证”相关要求的, 应重新进行抽样检测。

- a. 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。
- b. 采信依据本附件第二节的抽样检测项目清单实施。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 除本附件第 A.2 章节 d 所述的检测项目外, 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。
- f. 采信应在本文件第 9 章 所述的抽样检测前由认证机构完成, 不允许事后补充。
- g. 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

本章节适用于酱油生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据酱油的特征特性及质量安全要求，酱油“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 酱油》基础要求，金标和蓝标为酱油拔高项，详见分级表：

酱油 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 酱油》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 酱油》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4污染限量或表5真菌毒素限量两个表中其中一个表中的检测项目指标均不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 酱油》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4污染限量和表5真菌毒素限量所有检测项目指标均不得检出。