

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0085-2025

版本号：A2

湾区认证技术规范 糕点

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 原料、食品添加剂及包装材料等食品相关产品的控制要求 3

5 加工管理要求 4

6 检验 6

7 贮存和运输 6

8 产品追溯与召回管理 6

9 质量要求 7

10 产品一致性要求 9

11 抽样检测和质量监控要求 9

附录 A 现场审核与抽样检测指南 11

附录 B 湾区认证证书等级划分规则 13

附录 C 糕点品种明细及示例 14

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、广东粤港澳大湾区认证促进中心、广电计量检测集团股份有限公司、贵州奥博特认证有限公司、华南理工大学、汕尾雅泰隆食品有限公司。

本文件主要起草人：包娟娟、李志雄、曾恒、李金连、李园、董勇、王杜娟、许喜林、陆永驰、万幼敏、骆海彬、朱新武、高敏、韦雨轩、邓熙。

本文件代替GBACA-TS02-0085-2025，A1版本《湾区认证技术规范 糕点》。与GBACA-TS02-0085-2025，A1版本相比，主要技术变化如下：

- 修订了 11 抽样检测和质量监控要求；
- 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：

- 2025 年 9 月 1 日首次发布为 GBACA-TS02-0085-2025，A0 版本；
- 2025 年 12 月 22 日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0085-2025，A1 版本；
- 2026 年 6 月 30 日第二次修订发布为 GBACA-TS02-0085-2025，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 糕点》配套使用。

湾区认证技术规范 糕点

1 范围

本文件规定了糕点的评价要求，包括原料控制要求、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、虫害管理、生产过程控制、检验、贮存和运输、质量要求等。

本文件适用于工厂内生产的预包装糕点食品的“湾区认证”，有专用技术规范的糕点按其对应的技术规范执行。

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 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
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.32 食品安全国家标准 食品中 9 种抗氧化剂的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
- GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸及其盐的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸及其钠盐的测定
- GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.251 食品安全国家标准 食品中 1,2-丙二醇的测定
- GB 5009.286 食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定
- 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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
食物内有害物质规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 AF）
食物内防腐剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 BD）
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）
香港特别行政区食品微生物含量指引
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）
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）
澳门特别行政区即食食品微生物含量指引

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 糕点

以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

3.2 热加工糕点

以烘烤、油炸、蒸煮、炒制等为最终熟制工艺的糕点。品种明细及示例参见附录 C 表 C.1。

3.2.1 烘烤类糕点

以烘烤为最终熟制工艺的糕点。

3.2.2 油炸类糕点

以油炸为最终熟制工艺的糕点。

3.2.3 蒸煮类糕点

以水蒸、水煮为最终熟制工艺的糕点。

3.2.4 炒制类糕点

以炒制为最终熟制工艺的糕点。

3.2.5 其他热加工类糕点

以除烘烤、油炸、蒸煮、炒制以外的热加工方式为最终熟制工艺的糕点。

3.3 冷加工糕点

在各种加热熟制工艺后,在常温或低温条件下再进行二次加工的糕点。品种明细及示例参见附录C表C.1。

3.3.1 熟粉糕点

将米粉、豆粉或小麦粉等预先熟制,然后与其他原辅料混合而成的糕点。

3.3.2 西式装饰蛋糕类

以谷物粉、蛋品、糖等为主要原料,经打蛋、入模成形、烘烤后,再在蛋糕坯表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的糕点。

3.3.3 上糖浆类

以谷物粉为原料,加入水、蛋液等调制、成形,经油炸后再拌(或浇、浸、喷)入糖浆制成的口感松酥或酥脆的糕点。

3.3.4 夹心(或注心)类

在两块熟制糕点产品中通过夹心工序添加芯料而制成的糕点。

3.3.5 糕团类

以糯米粉、粳米粉等谷物粉为主要原料,经包馅(或不包馅)及熟制工艺后成形的糕点。

3.3.6 其他冷加工类糕点

除熟粉糕点、西式装饰蛋糕类、上糖浆类以外的其他冷加工糕点。

4 原料、食品添加剂及包装材料等食品相关产品的控制要求

4.1 主要原料应来自稳定的供方,应制定选择、评价和重新评价供方的准则,对原料、食品添加剂及包装材料等食品相关产品的供方进行评价、选择,并建立合格供方名录。

4.2 应建立食品原料、食品添加剂和包装材料等食品相关产品的采购、验收、贮存和索证索票管理制度,明确质量标准、采购与验收要求。

4.3 每批到货的食品原料、食品添加剂和包装材料等食品相关产品应经检验合格后方可进厂使用。检验不合格的原料、食品添加剂和包装材料等食品相关产品不得投入生产,应明确标识并及时处置,防止混用、误用。

4.4 贮藏仓库应设专人管理,建立管理制度,定期检查质量和卫生情况,及时清理变质或超过保质期的物料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

4.5 肉、蛋、奶、速冻食品等容易腐败变质的食品原料应建立相应的温度控制等食品安全控制措施并严格执行。

4.6 盛装食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器,其材质应稳定、无毒无害,不易受污染,符合卫生要求。

4.7 生产过程中使用烘焙包装用纸时,应考虑颜色可能对产品的迁移,并控制有害物质的迁移量,不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

4.8 不应使用二次回收的材料作为与食品接触的内包装；周转用外包装再次使用前应清洗干净，避免发生交叉污染。

5 加工管理要求

5.1 厂房和车间

应符合 GB 14881 中4.1~4.2及GB 8957中4.1~4.2的相关规定。

5.2 设施与设备

应符合 GB 14881 中5.1~5.2及GB 8957中5.1~5.2的相关规定。

5.3 卫生管理

应符合 GB 14881 中6.1~6.2及GB 8957中6.1~6.2的相关规定。

5.4 食品加工人员健康管理与健康要求

应符合 GB 14881 中6.3及GB 8957中6.3的相关规定。

5.5 虫害控制、工作服管理

应符合 GB 14881 中 6.4 及 GB 8957 中 6.4 的相关规定。

5.6 废弃物处理

应符合 GB 14881 中6.5及GB 8957中6.5的相关规定。

5.7 工作服管理

应符合 GB 14881 中6.5及GB 8957中6.5的相关规定。

5.8 生产过程控制要求

5.8.1 通用要求

5.8.1.1 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施以降低污染风险。

5.8.1.2 加工过程中，使用的食品添加剂品种及限量应符合 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》及澳门法规《食品中食品添加剂使用标准》的要求。

5.8.1.3 加工用水应符合 GB 5749 要求。

5.8.1.4 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，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。

5.8.1.5 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制剂。

5.8.1.6 鼓励采用危害分析与关键控制点体系(HACCP)对生产过程进行食品安全控制。

5.8.1.7 应根据生产规模、产品品类、结合原料种类与质量、设备条件，选择合适的加工工艺和控制方式，制定出具体的工艺参数，并对相关工艺参数实施监控。

5.8.1.8 对时间和温度有控制要求的工序，如醒发、烘烤、蒸煮、油炸、冷却等，应严格按照产品工艺要求进行操作。

5.8.1.9 蛋液的制作应包括选蛋(去除劣质蛋)、洗蛋、消毒、敲打、蛋壳去除等工序过程。消毒剂的使用应符合国家相关规定。蛋液应在较低温度下保存，防止蛋液变质，鼓励企业采用先进的自动敲蛋设备进行自动化操作，减少污染。

5.8.1.10 油炸产品应控制生产过程中的油温和油炸时间，监控油炸过程中油的品质状况，及时添加新油或更新用油，防止油脂品质劣化，确保符合相关标准的要求。

5.8.1.11 原料使用应遵循先进先出的原则，冷冻原料如果在使用前要解冻的，解冻方式应能防止原料变质。

5.8.1.12 当班生产的未用完剩余原辅料，应根据原辅料的特点妥善保存，并标注原辅料名称、原始包装开封时间等信息。

5.8.1.13 生产过程中产生的不良品，应有相应的使用制度和控制程序，在危害评估的基础上确定其使用条件、使用方式和使用量等内容。有非可食性内包装的产品返回生产线时，内包装应去除，无法去除时，按废弃物处理。

5.8.1.14 操作台、机器设备、工器具使用前应仔细检查，是否符合卫生要求，使用后应清洁消毒并做好防护。

5.8.1.15 包装用的复合纸罐、纸杯、PET 杯等包装材料，根据微生物污染的状况，必要时应进行灭菌处理，如紫外线杀菌或其他有效的灭菌方式，确保包装材料表面无污染。

5.8.1.16 食品加工过程中的微生物监控应符合 GB 14881 中 8.2.2 的相关规定。

5.8.1.17 生产中如需制冰用于产品时，应对冰的微生物状况进行定期检测，符合相关标准的规定。

5.8.2 冷加工糕点工艺要求

5.8.2.1 用于制作冷加工糕点的生食果蔬，应在专用操作间进行清洗消毒，并及时冷藏。禽蛋、生食蔬果的清洗和加工的工器具不得混用。

5.8.2.2 应采用可靠的热加工工艺对食品进行熟化杀菌处理，确保食品中心温度达到 70℃，保持 2min（包括实现 70℃下持续 2min 加热效果的等效熟制过程）。每批次食品应采用探针温度计对食品中心温度进行测量。经验证确认加工工艺能够确保食品中心温度符合最低温度限值的，可不进行温度测量。

5.8.2.3 冷链食品热加工后，按相应生产品种及数量进行快速速冷处理，冷却速率应满足下列要求之一：

a) 食品中心温度由 57℃降至 10℃以下所需时间应≤4 h；

b) 食品中心温度由 57℃降至 5℃以下所需时间应≤6 h，且食品中心温度由 57℃降至 21℃所需时间应≤2 h。

5.8.2.4 食品速冷处理开始和结束时,应对食品中心温度进行测量,并做记录,记录内容包括:日期、食品名称、速冷处理初始时间及温度、速冷处理结束时间及温度等。经速冷处理的食品应立即进行冷藏/冻藏或冷加工,并做好防护,防止交叉污染。

5.8.2.5 食品冷却、冷食制作、内包装应在清洁的专间进行,建议加工过程中未加热的原辅料升温至表面温度超过 10℃ 以上的时间不超过 30 min,且最终温度不超过 15℃。冷链食品的冷加工操作应根据操作间的环境温度,按以下要求严格控制操作时间:

- a) 操作间环境温度低于 5℃ 的,操作时间不作限制;
- b) 操作间环境温度处于 5℃-15℃ (含)的,操作时间应 $\leq$ 120 min;
- c) 操作间环境温度处于 15℃-21℃ (含)的,操作时间应 $\leq$ 90 min;
- d) 操作间环境温度高于 21℃ 的,操作时间应 $\leq$ 45 min,且食品表面温度应 $\leq$ 15℃。

5.8.2.6 冷加工制作、包装过程中,应定时(至少 1 次/6 h)监测操作间的环境温度,并准确记录,内容包括:日期、食品名称、操作初始时间及结束时间、操作间环境温度、纠偏措施(如有)、操作前后食品表面温度(操作间环境温度高于 21℃)等。

6 检验

6.1 应建立原辅料进货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。

6.2 自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力;由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验;检验仪器设备应按期校准或检定。

6.3 检验室应有完善的管理制度,妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

6.4 应建立产品留样制度,及时保留样品。

7 贮存和运输

7.1 根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件,必要时配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

7.2 应建立和执行适当的仓储制度,仓库出库顺序应遵循先进先出的原则,发现异常应及时处理。

7.3 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害,保持清洁,降低食品污染的风险。

7.4 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等,防止食品受到不良影响。

7.5 运输中应避免交叉污染,有温度要求的食品,应根据其特性进行温度控制,确保食品安全。

8 产品追溯与召回管理

8.1 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宜食用的情况时,应当立即停止生产,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。

8.2 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。

8.3 建立完善的可追溯体系,合理划分记录生产批次,采用产品批号等方式进行标识,便于产品追溯。

9 质量要求

9.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色度/度	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽、状态、组织状态,检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	
组织	具有产品应有的正常组织状态	

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	检测方法
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
注:酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。		

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	指标	检测方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计), mg/kg	≤250	GB 5009.16
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

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 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c , CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌 CFU/g	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品, 以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 ^c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					

还应符合GB 7099、香港食环署指引《食品微生物含量指引》、澳门食品安全厅指引《即食食品微生物含量指引》的相应规定。

9.5 真菌毒素限量

应符合表5的规定。

表 5 真菌毒素限量

项目	指标	检测方法
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5 (焙烤类糕点)	GB 5009.22
总黄曲霉毒素 (黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及 G ₂ 之和) μg/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。

9.6 食品添加剂

食品添加剂应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂指标

项目	最大使用量 (g/kg)	检测方法	备注
*苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	不得使用	GB 5009.28	
*山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	1.0	GB 5009.28	
*脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	不得使用	GB 5009.121	
*丙酸及其钠盐、钙盐 (以丙酸计)	1.0	GB 5009.120	
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)	100mg/kg	GB 5009.182	
*糖精钠 (以糖精计)	不得使用	GB 5009.28	
*甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	1.6	GB 5009.97	

*安赛蜜	0.5	SN/T 3538 GB 5009.140	
*三氯蔗糖	0.25	GB 5009.298	
*丙二醇	不得使用	GB 5009.251	
*纳他霉素	不得使用	GB 5009.286	
*叔丁基对羟基茴香醚（BHA）	不得使用	GB 5009.32	
*特丁基对苯二酚（TBHQ）	0.2	GB 5009.32	
*二丁基羟基甲苯（BHT）	不得使用	GB 5009.32	
*没食子酸丙酯（PG）	不得使用	GB 5009.32	
*合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）	不得使用	GB 5009.35	
*靛蓝及其铝色淀	0.1	GB 5009.35	以靛蓝计，限糕点上彩装
*日落黄及其铝色淀	0.1	GB 5009.35	以日落黄计，限糕点上彩装

注：合成着色剂可视产品具体色泽而定；
适用时，可选用符合中国内地或港澳要求的其他检测方法。

食品添加剂的使用应符合 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。

9.7 糕点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、食品添加剂等，检测项目必须符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 7099 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 V 章/香港规例第 132 AF 章/香港规例第 132 BD 章/香港规例第 132 H 章/香港规例第 132 U 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 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 产品一致性要求

企业应建立原料、食品添加剂、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：原料、食品添加剂、工艺、产品检测指标符合认证等级等。

11 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的糕点应按照本文件附录 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。

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) 原料、食品添加剂及包装材料等食品相关产品控制要求(包括供应商管理、索证索票、进货查验等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
2) 加工管理要求(包括厂房间和设施、设备、人员和卫生管理、虫害控制、生产过程控制等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
3) 检验(包括原辅料进货及成品出厂检验、检验原始记录、检验设备管理、留样等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
4) 贮存和运输	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
5) 产品追溯与召回管理	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
6) 质量要求	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
7) 企业承诺赔付相关(应关注企业承诺的项目。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

认证机构应基于风险评估的原则,综合考虑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9章9.2-9.6所有适用项目;
- 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 结合评估结果,可抽取由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 采信依据本附件第 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 除本附件 2.4 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。

3.6 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。

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9章规定的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

本章节适用于糕点生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据糕点的特征特性及质量安全要求，糕点“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 糕点》基础要求，金标和蓝标为糕点拔高项，详见分级表：

糕点 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 糕点》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 糕点》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污染物限量或表6食品添加剂指标(带*项目)的两个表任一表中所有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 糕点》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6食品添加剂指标(带*项目)中所有检测项目指标不得检出。

附录 C

(资料性)

表 C.1 糕点品种明细及示例

大类名称	小类名称	品种明细	品种定义	示例
热加工糕点	烘烤糕点	酥类	用较多的食用油脂和糖等调制可塑性面团，经成形、烘烤而成的组织不分层次、口感酥松的糕点	如京式核桃酥、芝麻酥、苏式杏仁酥、潮式杏仁酥等
		松酥类	用较少的食用油脂、较多的糖，辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂，调制成具有一定韧性、良好可塑性的面团，经成形、烘烤而成的糕点	如京式冰花酥、苏式香蕉酥、广式德庆酥、滇式冰沙饼、桂花酥、豆沙饼、荷叶酥、西式糕点中的司康饼、小松饼等
		松脆类	用较少的食用油脂、较多的糖浆或糖调制成糖浆面团，经成形、烘烤而成的口感松脆的糕点	如广式薄脆、滇式乐口酥等
		酥层类	用水油面团包入油酥面团或食用油脂、经反复压片、折叠、成形后，烘烤而成的具有多层次次的糕点	如广式千层酥、滇式乐口酥、蝴蝶酥等
		酥皮类	用水油面团包油酥面团或食用油脂制成酥皮，经包馅、成形后，烘烤而成的饼皮分层次的糕点	如京八件、苏八件、广式莲蓉酥、滇式酥皮鲜花饼、滇八件、苏式月饼、太史饼、晋八件等
		松酥皮类	用较少的食用油脂、较多的糖，辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂，调制成具有一定韧性、良好可塑性面团，经制皮、包馅、成形、烘烤而成的口感松酥的糕点	如京式状元饼、苏式猪油松子饼、广式莲蓉甘露酥、潮式宝斗酥、滇式莲花酥等
		糖浆皮类	用糖浆面团制皮，然后包馅，经成形、烘烤而成的柔软或韧酥的糕点	如京式提浆月饼、苏式松子枣泥（麻）饼、广式月饼、广式鸡仔饼（小凤饼）等
		硬皮类	用较少的糖和饴糖、较多的食用油脂和其他辅料制皮，经包馅、成形、烘烤而成的外皮硬酥的糕点	如京式自来红、自来白月饼、滇式硬壳鲜花饼等
		水油皮类	用水油面团制皮，然后包馅、成形、烘烤而成的糕点	如春饼、滇式蛋清饼、荞饼等
		发酵类	用发酵面团，经成形或包馅成	如苏式酒酿饼、广式西樵大

			形后, 烘烤而成的口感柔软或松的糕点	饼、滇式茴饼等
		烤蛋糕类	以谷物粉、蛋品、糖等为主要原料, 经打蛋、注模或包馅, 烘烤而成的组织松软的糕点	如苏式桂花大方蛋糕、广式莲花蛋糕、滇式重油蛋糕、云蜜糕、晋式蛋皮月饼、烤芝士蛋糕等
		烘糕类	以谷物粉等为主要原料, 经拌粉、装模、炖糕、成形、烘烤而成的口感松脆的糕点	如苏式五香麻糕、广式淮山鲜奶饼、绍兴香糕等
		烫面类	以水或牛奶加食用油脂煮沸后烫制小麦粉, 拌入蛋品, 通过挤糊、烘烤、填馅料等工艺而制成的糕点	如西式糕点中的泡芙类糕点等
		其他类	除上述类别以外的烘烤糕点	如酥皮蛋糕、西式糕点中的烤布丁等
	油炸糕点	酥皮类	用水油面团包油酥面团或食用油脂制成酥皮, 经包馅、成形后, 油炸而成的饼皮分层次的糕点	如京式酥盒子、苏式花边饺、广式莲蓉酥角、潮式浮饼等
		水油皮类	用水油面团制皮, 然后包馅、成形、油炸而成的糕点	如京式一品烧饼、滇式夹心麻花、苏式巧酥等
		松酥类	用较少的食用油脂、较多的糖, 辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂, 调制成具有一定韧性、良好可塑性的面团, 经成形、油炸而成的糕点	如京式开口笑、苏式炸食、广式炸多叻、潮式酥饺等
		酥层类	用水油面团包入油酥面团或食用油脂, 经反复压片、折叠、成形后, 油炸而成的具有多层次次的糕点	如京式马蹄酥、潮式勝方酥等
		水调类	以小麦粉和水等为主要原料制成韧性面团, 经成形、油炸而成的口感松脆的糕点	如京式炸大排岔、潮式鸡蛋酥、滇式麻花等
		发酵类	用发酵面团, 经成形或包馅成形后, 油炸而成的口感柔软或松脆的糕点	如滇式软皮饼等
		其他类	除上述类别以外的油炸糕点	如西式面点中的油炸泡芙类糕点等
	蒸煮糕点	蒸蛋糕类	以蛋品、谷物粉等为主要原料, 经打蛋、调糊、入模、蒸制而成的组织松软的糕点	如京式百果蛋糕、苏式夹心蛋糕、广式莲蓉蒸蛋糕、西式糕点中的蒸布丁等

		印模糕类	以熟或生的原辅料，经拌和、印模成形、蒸制而成的口感松软的糕点	如苏式绿豆糕、闽式福禄糕等
		韧糕类	以糯米粉，糖等为主要原料，经蒸制、成形而成的韧性糕点	如京式百果年糕、苏式猪油年糕、广式马蹄糕、滇式年糕等
		发糕类	以小麦粉或米粉等为主要原料调制成面团，经发酵、蒸制、成形而成的带有蜂窝状组织的松软糕点	如京式白蜂糕、苏式蜂糕、广式伦教糕等
		松糕类	以粳米粉、糯米粉等为主要原料调制成面团，经包馅（或不包馅）、成形、蒸制而成的口感松软的糕点	如苏式松子黄千糕、高桥式百果松糕、定胜糕等
		粽子类	以糯米和其他谷类等为主要原料,裹入或不裹馅料,用粽叶包扎成形，煮（或蒸）至熟而成的糕点	如肉粽子、蛋黄粽子、豆沙粽子等
		水油皮类	用水油面团制皮，然后包馅、成形、熟制而成的糕点	如晋式甜咸细点、太师饼等
		片糕类	以米粉等为主要原料,经拌粉、装模、蒸制或炖糕，切片成形而制成的口感绵软的糕点	如苏式桂花云片糕等
		其他类	除上述类别以外的水蒸、水煮糕点	—
	炒制类糕点	—	—	—
	其他热加工糕点	—	—	—
冷加工糕点	熟粉糕点	—	—	如核桃云片糕、莲蓉水晶糕、油炒面等。
		热调软糕类	用糕粉、糖和沸水等调制成为有较强韧性的软质糕团,经成形制成的糕点。	如苏式桔红糕、青团等。
		冷调韧糕类	用糕粉、糖浆等调制成为有较强韧性的软质糕团,经成形制成的糕点。	如闽式食珍桔红糕等、麻糯等。
		冷调松糕类	用糕粉、糖浆等调制成为松散性的糕团,经成形制成的糕点。	如苏式松子冰雪酥、清闵酥等。
		印模糕类	以熟制的米粉等为主要原料,经拌和、印模成形等工序而制成的口感柔软或松脆的糕点。	如广式莲蓉水晶糕、四川仁寿芝麻糕等。
		挤压糕点类	以小麦粉和/或豆粉等为主要原料,以食用植物油、食用盐、白砂糖、	—

			辣椒或剁辣椒等为辅料,经挤压熟化、切分、拌料、包装等工艺加工制成的具有甜、咸、柔韧、香辣等特色的糕点。	
		其他类	除上述类别以外的熟粉糕点,将米粉、豆粉或小麦粉等预先熟制、调制、成形而成的其他熟粉糕点。	—
	西式装饰蛋糕类	—	以谷物粉、蛋品、糖等为主要原料,经打蛋、入模成形、烘烤后,再在蛋糕坯表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的糕点。	如裱花蛋糕、蛋类芯饼、卷心蛋糕、慕斯蛋糕、糖膏(团)装饰蛋糕等
	上糖浆类	—	以谷物粉为原料,加入水、蛋液等调制、成形,经油炸后再拌(或浇、浸、喷)入糖浆制成的口感松酥或酥脆的糕点。	如萨其马(沙琪玛)、京式蜜三刀、苏式枇杷梗、广式雪条、多纳圈(金麦圈)、滇式芙蓉糕、兰花根等
	夹心(或注心)类	—	在两块熟制糕点产品中通过夹心工序添加芯料而制成的糕点。	夹心蛋糕、注心蛋糕、夹心蛋黄派、注心蛋黄派
	糕团类	—	—	如麻楞、青团、双酿团、糯米糕团等
		生制糕团类	以糯米粉等谷物粉为主要原料,滚粘或包制馅料后成形的糕点。	如元宵、汤圆等。
	其他冷加工糕点	—	除熟粉糕点、西式装饰蛋糕类、上糖浆类以外的其他冷加工糕点。	—