

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0109-2025

版本号：A1

湾区认证技术规范 酱腌菜

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 1

4 加工管理要求 2

5 湾区认证标志和质量要求 6

6 抽样检测和质量监控要求 8

附 录 A （规范性） 现场审核与抽样检测指南 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：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、贵州奥博特认证有限公司、广东潮汕佬实业股份有限公司。

本文件主要起草人：刘娟、冯进、陆永驰、万幼敏、骆海彬、朱新武、高敏、韦雨轩、王雪枫、陈泽文。

本文件替代GBACA-TS02-0109-2025，A0版本《酱腌菜湾区认证技术规范》。

本文件与GBACA-TS02-0109-2025，A0版本相比，主要变化如下：

——修订了名称，改为《湾区认证技术规范 酱腌菜》；

——修订了引言；

——修订了 6 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。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

——2025年10月24日首次发布GBACA-TS02-0109-2025，A0版本；

——2026年6月30日第一次修订发布GBACA-TS02-0109-2025，A1版；

——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 酱腌菜》配套使用。

湾区认证技术规范 酱腌菜

1 范围

本文件规定了酱腌菜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、抽样检测和质量监控要求等。

本文件适用于酱腌菜湾区认证活动。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 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 预包装食品中致病菌限量
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 191 包装储运图形符号标志
NY/T 437 绿色食品 酱腌菜
SB/T 10439 酱腌菜
食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132章，附属法例V）
食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
食物内染色料规例（香港规例第132章，附属法例H）
食物内甜味剂规例（香港规例第132章，附属法例U）
食物内有害物质规例（香港规例第132章，附属法例AF）
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）
食品中重金属污染物最高限量（澳门规例第23/2018号行政法规）
食品中真菌毒素最高限量（澳门规例第13/2016号行政法规）
食物及药物（成分组合及标签）规例（香港规例第132章，附属法例W）
供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件（澳门规例第50/92/M号法令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件：

3.1 酱腌菜

以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的各种蔬菜制品，如酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜和糟渍菜等。

3.2 酱渍菜

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用酱渍加工而成的蔬菜制品。

3.3 盐渍菜

以蔬菜为原料，用食盐盐渍加工而成的蔬菜制品。

3.4 酱油渍菜

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用酱油浸渍加工而成的蔬菜制品。

3.5 糖渍菜

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用糖渍加工而成的蔬菜制品。

3.6 醋渍菜

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用醋渍加工而成的蔬菜制品。

3.7 糖醋渍菜

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用糖醋渍加工而成的蔬菜制品。

3.8 虾油渍菜

以蔬菜为主要原料，用食盐盐渍后再经虾油渍制加工而成的蔬菜制品。

3.9 盐水渍菜

以蔬菜为原料，用盐水经生渍或熟渍加工而成的蔬菜制品。

3.10 糟渍菜

以蔬菜咸坯为原料，用酒糟或醪糟经糟渍加工而成的蔬菜制品。

3.11 发酵蔬菜

以新鲜蔬菜为原料，加入盐和/或其他调味料，经微生物发酵制成的制品。

4 加工管理要求

4.1 基本要求

湾区认证产品生产者、湾区认证产品加工者、湾区认证产品经营者（简称湾区认证产品生产、加工、经营者）应有合法的土地使用权和合法的经营证明文件。

4.2 选址及厂区环境

应符合 GB14881 中 3.1~3.2 的相关规定。

4.3 厂房和车间

应符合 GB14881 中 4.1~4.2 的相关规定。

4.4 设施与设备

应符合 GB14881 中 5.1~5.2 的相关规定。

4.5 卫生管理

应符合 GB14881 中 6.1~6.6 的相关规定。

4.6 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

4.6.1 一般要求

应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合国家有关要求。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。不应使用来自转基因的配料、添加剂和加工助剂。

4.6.2 食品原料

- a) 配料中的蔬菜鼓励自有基地种植，或有稳定合作关系的基地，有稳定合作关系基地的应与合作基地签订原料采购合同，并对原料采购要求进行规定。
- b) 配料中蔬菜来源应符合相关食品安全标准的要求。
- c) 采购的食品原料应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验。
- d) 食品原料必须经过验收合格后方可使用。
- e) 食品原料运输工具和容器应保持清洁、维护良好，必要时应进行消毒。食品原料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染食品原料。
- f) 食品原料仓库应设专人管理，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食品原料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

4.6.3 食品添加剂

- a) 采购食品添加剂应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。食品添加剂必须经过验收合格后方可使用。
- b) 运输食品添加剂的工具和容器应保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品添加剂。
- c) 食品添加剂的贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据食品添加剂的特性确定出货顺序。

4.6.4 食品相关产品

- a) 采购食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。食品包装材料等食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。
- b) 运输食品相关产品的工具和容器应保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品原料和交叉污染。
- c) 食品相关产品的贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品相关产品。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

4.7 生产过程的安全控制

4.7.1 基本生产流程

原辅料预处理→腌制（盐渍、糖渍、酱渍等）→整理（淘洗、晾晒、压榨、调味、发酵、后熟）→灌装→灭菌（或不灭菌）→包装

4.7.2 建立并执行生产过程控制制度。在关键环节所在区域，配备相关的文件如岗位规程、记录表等。生产过程中原料管理（领料、投料、余料管理等）、生产关键环节（如生产工序、设备、贮存、包装等）的控制措施实施记录，应与企业制定的工艺文件要求一致。关键控制环节包括但不限于：

- a) 原辅料预处理：将霉变、变质、黄叶剔除。
- b) 后熟：掌握适宜时间，避免腌制时间不当导致亚硝酸盐超标。
- c) 灭菌：主要控制灭菌的温度及灭菌的时间以及包装容器的清洗和灭菌。
- d) 灌装：注意灌装时样品不受污染。

4.7.3 生物污染的控制

应符合GB14881中8.2的相关规定。

4.7.4 化学污染的控制

应符合 GB14881 中 8.3 的相关规定。

4.7.5 物理污染的控制

应符合 GB14881 中 8.4 的相关规定。

4.7.6 应采取必要措施，防止湾区认证产品与其他产品混杂或被污染。

4.8 检验

4.8.1 应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，建立食品出厂检验记录制度。

4.8.2 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检定或校准。

4.8.3 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。

4.8.4 应建立产品留样制度，及时保留样品。

4.9 标签、标识

4.9.1 在内地销售的产品，标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应在包装或随行文件上标识加工工艺；标注产品的原产国。

4.9.2 在香港销售的产品，标签标识应符合《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。

4.9.3 在澳门销售的产品，标签标识应符合《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。

4.9.4 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.10 贮存和运输

4.10.1 根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

4.10.2 应建立和执行适当的仓储管理制度，发现异常应及时处理。

4.10.3 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，降低食品污染风险。

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

4.10.5 湾区认证产品尽可能单独贮存和/或运输。若与其他产品共同贮存和/或运输，应采取必要的措施，防止湾区认证产品与其他产品混杂或受到污染。

4.11 产品召回管理

应建立和保持有效的产品召回制度，包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施、产品召回的演练等，并保留产品召回过程中的全部记录，包括召回、通知、补救、原因、处理等。

4.12 人员管理

4.12.1 应配备食品安全专业技术人员、管理人员，并建立保障食品安全的管理制度。

4.12.2 企业应建立培训制度，制定培训计划，培训的内容应与岗位相适应。

4.12.3 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明。

4.13 记录和文件管理

4.13.1 应建立记录制度，对食品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

4.13.2 应建立文件的管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

4.14 产品一致性

通过文件审核、记录审查、现场观察、人员访谈等路径验证产品一致性，评估企业的产品一致性控制能力。

4.15 产量核算

应综合考虑自有或合作基地基本情况、加工厂基本情况、年度生产计划等因素，对认证范围内的产品计划生产量进行核算。

5 湾区认证标志和质量要求

5.1 使用湾区认证标志的酱腌菜，应获得酱腌菜湾区认证。

5.2 贴有湾区认证标志的酱腌菜生产过程应符合本文件要求。

5.3 质量要求

5.3.1 感官要求

表 1 感官要求

项目	要求	指标来源	检验方法
滋味、气味	无异味、无异味	GB2714	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
状态	无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物		

5.3.2 污染物和真菌毒素限量

污染物和真菌毒素限量应符合表2要求。

表 2 污染物和真菌毒素限量

项 目	限 量	指标来源	检验方法
*铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤0.5	GB2762 香港规例第 132 V 章 澳门第 23/2018 号行政法规	GB 5009.12
*亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计） （mg/kg）	≤20	GB2762	GB 5009.33
锡 ^a （以 Sn 计）/（mg/kg）	≤250	GB 2762	GB 5009.16
*总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和）/（μg/kg）	≤10	香港规例第 132AF 章	GB 5009.22
注： ^a 仅限于采用镀锡薄板包装的食品。			

污染物限量还应符合GB 2762、食物掺杂（金属杂质含量）规例（第 132 章，附属法例 V）、食品中重金属污染物最高限量（澳门规例第23/2018号行政法规）的规定。

注：适用时可选择国家、港澳特区认可的其他检验方法。

5.3.3 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 / 25 g 或 / 25ml 表示)				指标来源	检验方法
	n	c	m	M		
*大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB2714	GB4789. 3 平板计数法
*沙门氏菌	5	0	0	—	GB29921	GB4789. 4
*金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100CFU/g (ml)	1000CFU/g (ml)	GB29921	GB4789. 10
^b 不适用于非灭菌发酵型产品。						

5.3.4 食品添加剂

食品添加剂限量应符合表4的规定。

表 4 食品添加剂限量

项目	最大使用量/ (g/kg)	指标来源	备注
*安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)	0.3	GB2760 香港规例第 132U 章	适用于非发酵蔬菜类产品
	不得使用	澳门第 5/2024 号行政法规	适用于发酵蔬菜类产品
*苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	1.0	GB2760 香港规例第 132BD 章	以苯甲酸计, 适用于非发酵蔬菜类产品
	不得使用	澳门第 5/2024 号行政法规	以苯甲酸计, 适用于发酵蔬菜类产品
*二氧化硫及亚硫酸盐(包括二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠)	0.1	GB2760 香港规例第 132BD 章	最大使用量 以二氧化硫残留量计 适用于非发酵蔬菜类产品
	不得使用	澳门第 5/2024 号行政法规	最大使用量以二氧化硫残留量计 适用于发酵蔬菜类产品
*山梨酸及其钾盐(包括山梨酸, 山梨酸钾)	1.0	GB2760 香港规例第 132BD 章	以山梨酸计 适用于非发酵蔬菜类产品

项目	最大使用量/ (g/kg)	指标来源	备注
		澳门第 5/2024 号行政法规	品
	不得使用		以山梨酸计 适用于发酵蔬菜类产品
*甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	1.0	GB2760 香港规例第 132U 章 澳门第 5/2024 号行政法规	以环己基氨基磺酸计 适用于非发酵蔬菜类产品
	不得使用		以环己基氨基磺酸计 适用于发酵蔬菜类产品
*脱氢乙酸及其钠盐(包括脱氢乙酸, 脱氢乙酸钠)	不得使用	GB2760 香港规例第 132BD 章 澳门第 5/2024 号行政法规	以脱氢乙酸计
*糖精钠	0.15	GB2760 香港规例第 132U 章 澳门第 5/2024 号行政法规	以糖精计 适用于非发酵蔬菜类产品
	不得使用		以糖精计 适用于发酵蔬菜类产品
*合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、靛蓝、亮蓝、苋菜红、胭脂红、栀子黄)	各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门第 5/2024 号行政法规	视产品色泽而定
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	0.3	GB2760 香港规例第 132U 章 澳门第 5/2024 号行政法规	适用于非发酵蔬菜类产品
	2.5		适用于发酵蔬菜类产品

食品添加剂还应符合GB 2760、食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）、食物内甜味剂规例（香港规例第132章，附属法例U）、食物内染色料规例（香港规例第132章，附属法例H）、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）。

注：适用时可选择国家、港澳特区认可的其他检验方法。

6 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的酱腌菜应按照本文件附录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。

A. 1 现场审核技术指南

A. 1. 1 现场审核活动安排及实施

应覆盖本文件第4章与申请产品及其生产工艺相适应的所有要求。可参考如下表格内容。

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)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
2) 加工用水检测报告	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
3) 选址及厂区环境	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
4) 厂房和车间(包括厂区、厂房和车间、库房要求等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
5) 设备设施。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
6) 卫生管理	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
7) 食品配料、食品添加剂和食品相关产品(食品原料、食品添加剂、加工助剂、食品相关产品等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
8) 生产过程的食品安全控制(物理污染、生物污染、化学污染等的控制)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
9) 检验(自行检验、委托检验、产品留样等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
10) 标签、标识(包装、运输等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
11) 贮藏和运输(原料仓库、成品仓库、运输和交付管理等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
12) 产品召回管理(产品可追溯性、食品安全自查、客户投诉、产品召回等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
13) 人员管理(企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员任命、培训、考核)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
14) 记录和文件管理	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
15) 质量要求(包括抽样要求、检测要求、质量监控要求等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用

16) 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
--	--

A. 1. 2 产品认证标识及质量技术文件、记录的审核

应覆盖本文件第5章与申请产品及其生产过程相适应的所有要求。

A. 2 抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑产品生产过程中的特性，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) 应包含本文件第 5 章 5.3 规定内带“*”标记的所有项目，并随机抽取其他 5 个项目；
- b) 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；
- c) 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；
- d) 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。

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 A. 2 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 年内同类别产品有效的检测报告。

A. 3. 5 除本附录 A. 2 的 d 条款检测项目外，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。

A. 3. 6 采信应在本文件第 5 章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5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

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

酱腌菜 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 酱腌菜》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 酱腌菜》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污染物和真菌毒素限量或表4食品添加剂限量的两个表任一表中所有带“*”检测项目指标不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 酱腌菜》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污染物和真菌毒素限量和表4食品添加剂限量所有带“*”检测项目指标不得检出。