

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0118-2026

版本号: A1

湾区认证技术规范 草本饮料

2026-07-20 发布

2026-07-21 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 采购 2

5 加工管理要求 2

6 产量核算 5

7 “湾区认证”标志和质量要求 5

8 产品一致性要求 9

9 抽样检测和质量监控要求 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：贵州奥博特认证有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、广西壮族自治区产品质量检验研究院、华南理工大学、广州金至检测技术有限公司、钦州市检验检测中心、广西荷城多记投资有限公司。

本文件主要起草人：王杜娟、何成、冯进、周冀、罗淦、赵林、冯珊、孙应连、陆永驰、万幼敏、骆海彬、高敏、许喜林、王晶、张海殷、吴宇桐、叶青、甘丽霞、蔡永海、李薇、陆迪。

本文件代替GBACA-TS02-0118-2026，A0版本《湾区认证技术规范 草本饮料》，与GBACA-TS02-0118-2026，A0版本 相比，主要技术变化如下：

- 修订了 9 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：

- 2026 年03月15日首次发布为 GBACA-TS02-0118-2026，A0版本；
- 2026 年07月20日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0118-2026，A1版本；
- 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 草本饮料》配套使用。

湾区认证技术规范 草本饮料

1 范围

本文件规定了草本饮料湾区认证技术规范的术语、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等。

本文件适用于草本饮料加工活动生产经营者的内部自我评价和外部“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 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
- GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T31326 植物饮料
- 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）
- 食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 M）
- 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
- 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）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 草本饮料/本草软料

以国家允许使用的植物(包括可食的根、茎、叶、花、果、种子)或其提取物的一种或几种为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的饮料,如凉茶、花卉饮料等。

3.2 植物提取物

植物(包括可食的根、茎、叶、花、果、种子)的水提取液或其浓缩液、粉。

4 采购

4.1 主要原料草本类植物应来自于自有农场或稳定合作关系的农场。

4.2 应建立进货查验记录制度。对原辅料、包装容器供应商进行审核,并定期进行审核评估;应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。包装容器应符合相应食品安全国家标准和相应产品标准的要求。

4.3 应对供应商建立评价管理制度,针对原料风险水平,每批次产品应有检测记录,检测项目宜覆盖相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求。

5 加工管理要求

5.1 选址及厂区环境

5.1.1 应符合 GB14881 中第 3 章的相关规定建设厂房。

5.2 厂房和车间

5.2.1 应符合 GB14881 中第 4 章的相关规定建设厂房。

5.2.2 清洁作业区设有空气处理装置和空气消毒设施。清洁作业区应满足相应空气洁净度要求。静态时空气洁净度应至少达到 10 万级要求。对于有后杀菌工艺的,灌装防护区可设在“准清洁作业区”,杀菌区可设在“一般作业区”。

5.3 设施与设备

5.3.1 生产车间依其清洁度要求一般分为:一般作业区(原料处理区、水处理区、仓储区、外包装区等)、准清洁作业区(杀菌区、配料区、预包装清洗消毒区等)、清洁作业区(灌装防护区等)。对于有后杀菌工艺的,灌装防护区可设在“准清洁作业区”,杀菌区可设在“一般作业区”。

5.3.2 应符合 GB 14881 中 5.1~5.2 及 GB 8957 中第 5 章的相关规定。生产场所或生产车间入口处应设置更衣室,洗手、干手和消毒设施,换鞋(穿戴鞋套)或工作鞋靴消毒设施。清洁作业区入口应设置二次更衣区,洗手、干手和(或)消毒设施,换鞋(穿戴鞋套)或工作鞋靴消毒设施,并设置风淋设施。采用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的吹瓶、灌装、封盖(封口)一体,且其内部形成清洁作业环境的设备可不设在清洁作业区,可豁免设置二次更衣区和上述相关设施。

5.3.3 供水设施:生产设备和设施根据实际工艺需要配备,一般包括:水处理设备、清洗消毒系统、灌装封盖(口)设备、自动喷码设备等。应根据工艺需要配备包装容器清洁消毒设施。食品加工用水储水罐应安装空气呼吸器。

5.3.4 有水处理工艺的应规定水处理过滤装置的清洗更换要求,制定处理后水的控制指标并监测记录;调配应有复核,防止投料种类和数量有误。应制定有效的清洗、消毒方法和管理制度并验证,保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全,防止产品及其包装在生产过程中被污染。

5.3.5 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）中的卫生要求（pH 值除外），检测周期通常为一年一次。

5.3.6 排水设施：排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。

5.3.7 污水在排放前应经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定。

5.4 检验设备

检验设备一般应具有：无菌室（或超净工作台）、杀菌锅、培养箱、干燥箱、生物显微镜（或菌落计数器）、分析天平（0.1mg）、酸度计（需检 pH 项目时）、相应检测特征性指标的设备（出厂需检特征性指标项目时）及相关计量器具。

5.5 卫生管理

5.5.1 应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度以及相应的考核标准，明确岗位职责，实行岗位责任制。

5.5.2 应根据食品的特点以及生产、贮存过程的卫生要求，建立对保证食品安全具有显著意义的关键控制环节的监控制度，良好实施并定期检查，发现问题及时纠正。

5.5.3 应制定针对生产环境、食品加工人员、设备及设施等的卫生监控制度，确立内部监控的范围、对象和频率。记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

5.5.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

5.5.5 应建立并执行食品加工人员健康管理制度。从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。上岗前应接受卫生培训。

5.5.6 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

5.5.7 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。除虫灭害工作应有相应的记录。

5.5.8 应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物。

5.5.9 应制定工作服的清洗保洁制度，必要时应及时更换；生产中应注意保持工作服干净完好。

5.6 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

5.6.1 食品原料、食品添加剂的使用应符合 GB 14881 中第 7 章的相关规定，不应使用配料表以外的食品添加剂。

5.6.2 应建立进货查验记录制度。对原辅料、包装容器供应商进行审核，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。包装容器应符合相应食品安全国家标准和相应产品标准的要求。

5.6.3 应建立产品配方管理制度，列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新食品原料的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂等应符合相应产品标准及国务院卫生行政部门相关公告的规定。

5.7 生产过程的食物安全控制

5.7.1 应建立食品相关岗位的培训制度，对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

5.7.2 应建立产品配方管理制度，列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新食品原料的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新食品原料应符合相应产品标准及国务院卫生行政部门相关公告的规定。

5.7.3 对原料采用萃取工艺的，应监控记录萃取的温度、时间，过滤器孔径应符合生产工艺要求；采用蒸煮、制浆工艺要控制好原料的蒸煮温度、时间和压力。植物浓缩液（如凉茶浓缩液）应在不影响产品质量及食品安全条件下贮存，并对贮存参数进行监控和记录。

5.7.4 有调配工艺的，应控制并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统需有适宜规格的过滤器或其他等效的除杂措施；根据生产工艺要求，进行搅拌、加热、保温等操作的，应监控和记录相关工艺参数。

5.7.5 有杀菌工序的，严格监控影响杀菌效果的工艺参数（如杀菌温度、时间等）并记录，对于杀菌效果进行监控并记录。

5.7.6 灌装封盖（口）时，在产品灌装前应设置异物控制措施，并控制灌装温度、灌装量；封盖（口）应控制如封盖扭矩、封盖压力等封盖（口）密封性参数，确保产品密封。灌装封盖（口）后应对产品的外观、灌装量、容器状况进行检查。

5.7.7 应通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节，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。

5.7.8 应当确定中间产品的储存条件和期限。

5.7.9 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，降低微生物污染的风险。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。

5.7.10 根据产品特点确定关键控制环节进行微生物监控；必要时应建立食品加工过程的微生物监控程序，包括生产环境的微生物监控和过程产品的微生物监控。

5.7.11 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和控制程序。

5.7.12 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。

5.7.13 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和控制程序。

5.7.14 用于不同清洁区内的清洁工具应有明确标识，不得混用。

5.7.15 应采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

5.7.16 包装容器、材料在使用前应清洁或消毒，如果采用吹瓶、灌装、封盖（封口）一体设备，且设备自带空瓶或瓶胚除尘和瓶盖消毒功能，可不再进行空瓶和瓶盖清洗消毒。

5.8 检验

5.8.1 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂检验的管理规定，确保产品符合相关食品安全标准要求。建立产品出厂检验管理制度，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素，明确出厂检验项目、批次、频次和检验要求。

5.8.2 建立产品留样制度，产品留样间应当满足产品贮存条件要求，留样数量应当满足复检要求，产品留样应当保存至保质期满并有记录。

5.8.3 企业可以使用快速检测方法及设备，但应保证检测结果准确。使用快速检测方法及设备做检验时，应定期与国家标准规定的检验方法比对或验证。快速检测结果不合格时，应使用国家标准规定的检验方法进行确认。

5.9 标签和标识

5.9.1 在内地销售的产品，标签标识应符合 GB7718 及《市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告》要求，运输包装标志应符合 GB/T191 的规定。在香港、澳门地区销售的产品，产品及运输包装的标签标识应符合当地有关规定。在配料表中，过敏原成分需突出显示。

5.10 可追溯要求和产品召回管理

应建立并实施可追溯性系统，应建立不合格产品召回制度，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，应符合法律、法规的要求。

应建立产品召回制度，当发现生产的产品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，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。被召回的食品，应该进行妥善处理并进行记录。

5.11 贮藏和运输

应建立和执行适当的仓储制度，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。

6 产量核算

应充分考虑自有工厂生产能力，对认证范围内的产品进行产量核算，其核算的产量应保持数量平衡。

7 “湾区认证”标志和质量要求

7.1 使用“湾区认证”标志的草本饮料，应获得草本饮料“湾区认证”。

7.2 贴有“湾区认证”标志的草本饮料加工过程应符合本文件要求。

7.3 质量要求

7.3.1 产品质量要求

1) 感官要求

应符合表1的相关要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物；允许少量天然植物成分沉淀，摇匀后可分散。	

2) 理化要求

表 2 理化要求

产品		项目	指标要求
草本饮料/本草饮料	花卉	固形物a/ (g/L)	≥ 0.1
	其他	固形物a/ (g/L)	$\geq 0.5^a$
a: 以有食用量规定的植物为原料, 其使用量应严格执行有关规定。			

3) 污染物含量

污染物限量应符合GB 2762、香港澳门适用法例要求, 并符合表3要求。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅/(mg/kg) $\leq$	0.3	GB 5009.12
总黄曲霉毒素/(μ g/kg) $\leq$	10	——
锡/(mg/kg) $\leq$ (仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品)	150	GB 5009.16

4) 微生物限量

微生物限量应符合表3的相关规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
*菌落总数 (CFU/g或CFU/ml)	5	2	10^2	5×10^4	GB 4789.2
*大肠菌群 (CFU/g或CFU/ml)	5	2	1	10	GB 4789.3
*霉菌 (CFU/g或CFU/ml) $\leq$	20				
*酵母 (CFU/g或CFU/ml) $\leq$	20				
*沙门氏菌	5	0	0	——	GB 4789.4
注: 1、n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值; 2、样品的分析及处理按 GB 4789.1 和GB/T 4789.21执行。					

5) 食品添加剂

表 5 食品添加剂限量

序号	项目	最大使用量（mg/kg）	备注
1	*L(+)-酒石酸, dL-酒石酸	5000	GB 5009.157-2016
2	*阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	600	——
3	*苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	1000	GB 5009.28-2016
4	*山梨酸及其钾盐(包括山梨酸, 山梨酸钾)	500	GB 5009.28-2016
5	*焦糖色(亚硫酸铵法)	100	GB 1886.64-2015
6	*纽甜(又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯)	20	GB 5009.247-2025
7	*维生素E(包括dL-α-生育酚, d-α-生育酚, 混合生育酚浓缩物)	200	GB 5009.82-2016
8	*柠檬黄	100	——
9	*诱惑红	100	——
10	*亮蓝	20	——
11	*蔗糖素（又名三氯蔗糖）	250	GB 5009.298-2023
12	*甜菊糖苷	200	SN/T 3854-2014
13	β-阿朴-8'-胡萝卜素醛	10	——
14	*磷酸及磷酸盐	300	——
15	*甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	650	——
16	*胭脂虫红及其铝色淀	600	——
17	*乙二胺四乙酸盐	30	GB 5009.278-2016
注：适用时，可选用符合中国内地或港澳法规要求的其他方法。			

6) 农药残留限量

根据使用的原料，需要同时满足 GB 2763、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）的要求。

表6 农药残留限量

序号	项目	最大残留限量, mg/kg	检测方法
1	*胺苯磺隆	0.02	GB 23200.121
2	巴毒磷	0.05 ^a	GB 23200.116
3	丙酯杀螨醇	0.02 ^a	GB 23200.113
4	草枯醚	0.01 ^a	GB 23200.113
5	*毒虫畏	0.01	GB 23200.113、GB 23200.121
6	*二溴磷	0.01	GB 23200.113
7	氟除草醚	0.01 ^a	GB 23200.113
8	格螨酯	0.01 ^a	GB 23200.113
9	*甲磺隆	0.02	GB 23200.121
10	*甲氧滴滴涕	0.01	GB 23200.113
11	乐杀螨	0.05 ^a	SN 0523
12	*硫丹	0.05	GB 23200.113、GB/T5009.19
13	*氯苯甲醚	0.05	GB 23200.113
14	*氯磺隆	0.02	GB 23200.121
15	*灭螨醌	0.01	GB 23200.121、SN/T 4066
16	三氟硝草醚	0.05 ^a	GB 23200.113
17	*三氯杀螨醇	0.01	GB 23200.113、GB/T5009.176
18	*杀虫畏	0.01	GB 23200.116、GB 23200.121
19	*杀扑磷	0.05	GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121
20	*速灭磷	0.05	GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121
21	特乐酚	0.01 ^a	SN/T4591
22	烯虫炔酯	0.01 ^a	GB 23200.113

23	*烯虫乙酯	0.01	GB 23200.113
24	*乙酯杀螨醇	0.05	GB 23200.113
25	抑草蓬	0.05 ^a	GB 23200.113
26	茚草酮	0.01 ^a	GB 23200.121
27	灭草环	0.05 ^a	GB 23200.113
注： ^a 为临时限量；适用时，可选用符合中国内地或港澳法规要求的其他方法。			

7.4 草本饮料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、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 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 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。

8 产品一致性要求

8.1 企业应建立原料、生产投入品、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,并重新进行产品设计/开发的验证和确认。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。

8.2 认证产品一致性要求的主要内容有:原料、生产投入品、工艺等。

9 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的草本饮料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。

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。

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5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) 选址及厂区环境	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
2) 厂房和车间 （包括设计布局、建筑内部结构与材料）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
3) 设施与设备 （包括一般要求、供水设施、清洁消毒设施、个人卫生设施、空气净化设施、贮存设施、生产设备等）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
4) 检验设备	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
5) 卫生管理 （卫生管理制度、厂房及设施卫生管理、人员健康及卫生管理、虫害控制、废弃物管理、工作服管理等）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
6) 食品原料、食品添加剂和食品相关产品	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
7) 生产过程的食品安全控制 （包括产品工艺控制、化学污染控制、微生物污染控制、生产过程中装置的维护、生产过程中的微生物监控等）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
8) 产品检验 （包括生产线检验、实验室检验）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
9) 标签和标识	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
10) 可追溯要求和产品召回管理	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
11) 产品追溯与召回管理	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
12) 贮藏和运输	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
13) 质量要求 （包括抽样要求、产品检测、质量监控要求等）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用

14) 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工艺相适应的所有要求。

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：

- a) 应包含本文件第7章内带“*”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；
- e) 结合评估结果，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。

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（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。

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7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7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

本章节适用于草本饮料生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据草本饮料的特征特性及质量安全要求，草本饮料“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 草本饮料》基础要求，金标和蓝标为草本饮料拔高项，详见分级表：

草本饮料 湾区认证证书分级表

等级	金标	蓝标	绿标
要 求	认证产品符合《湾区认证技术规范 草本饮料》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 草本饮料》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5食品添加剂限量或表6农药残留限量的两个表中任一表中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 草本饮料》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5食品添加剂限量和表6农药残留限量所有检测项目指标均不得检出。