

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0106-2025

版本号：A1

湾区认证技术规范 速冻芋圆

2026 - 06 - 30 发布

2026 - 07 - 01 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心 发布

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 生产过程的食品安全控制 3

6 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期 4

7 “湾区认证”标志和质量要求 4

9 抽样检测和质量监控要求 7

附 录 A （规范性） 现场审核与抽样检测指南 8

附 录 B （规范性） 湾区认证证书等级划分规则 10

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：方圆标志认证集团广西有限公司、广西壮族自治区产品质量检验研究院、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、华南理工大学、广西顺腾农产品有限公司。

本文件主要起草人：王仕红、王雪枫、杨帆、何成、陈海艳、陆永驰、万幼敏、骆海彬、许喜林、朱新武、高敏、韦雨轩、王雪枫、刘双斌、蒙韦玲、熊碧玉、陈美君、肖飒、覃泓燕、唐晓莹、李凯文、蒙剑莒、周翔、张海殷、吴宇桐、叶青、甘丽霞、凌瑞谦、滕羽、陆莉莉、曾德芳。

本文件替代GBACA-TS02-0106-2025，A0版本《速冻芋圆 湾区认证技术规范》。

本文件与GBACA-TS02-0106-2025，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 速冻芋圆》；

——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。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

——2025年10月22日首次发布GBACA-TS02-0106-2025，A0版本；

——2026年6月30日第一次修订发布GBACA-TS02-0106-2025，A1版；

——本次为第二次发布。

引 言

本文件根据《农食产品湾区认证实施通则》要求编制，并与《湾区认证实施规则 速冻芋圆》配套使用。

速冻芋圆湾区认证技术规范

1 范围

本文件规定了速冻芋圆食品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等。

本文件适用于速冻芋圆实施湾区认证的相关技术要求。

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 1886.322 食品安全国家标准 食品添加剂 可溶性大豆多糖
- 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 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 191 包装储运图形符号标志
- GB/T 317 白砂糖
- SN/T 3538-2013 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 速冻芋圆

以谷物、豆类、薯类、果蔬等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加木薯淀粉、白砂糖等辅料或食品添加剂，经调制、加工、成型等工序，速冻、包装而成的非即食冷冻产品。

4 加工管理要求

4.1 原料要求

4.1.1 谷物、豆类、薯类、果蔬选用来自自有或签约的种植基地，应新鲜或贮藏良好、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.1.2 木薯淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.5 其他辅料：调味料、食品添加剂等其他辅料应符合相应的食品标准和内地、香港、澳门的相关标准。

4.2 原料、食品添加剂及食品相关产品的控制要求

4.2.1 通用要求

4.2.2 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。

4.2.3 应建立原料、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。

4.2.4 每批到货的原料、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。

4.2.5 根据原料、食品添加剂的特点和要求，必要时配备保温、冷藏等设施，并对温度等进行控制和记录。

4.2.6 贮存散装原料的筒仓、贮罐，应按不同品种，不同质量等级进行分仓、分罐存放。应对温度、水分、虫害情况进行检查并做好记录，发现霉变、虫蚀等情况应及时采取相应的处理措施。

4.3 加工场所布局与结构

4.3.1 应符合 GB 14881 中 4.1~4.2 的相关规定。按照从原料至成品的单一流向要求,应按产品工艺在适用时依照各工序对场地进行合理布局。

4.3.2 场地应按工艺在适用时设有原料仓储区、成型车间、包装车间、成品冷库区等,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。

4.3.3 地面、墙壁、门窗、天花板等应符合 GB14881 建筑结构的规定。

4.4 设施与设备

应符合 GB 14881 中 5.1~5.2 的相关规定。

4.5 卫生管理

4.5.1 卫生管理制度

应符合 GB 14881 中 6.1 的相关规定。

4.5.2 厂房及设施卫生管理

应符合 GB 14881 中 6.2 的相关规定。

4.5.3 食品加工人员健康管理与健康要求

应符合 GB 14881 中 6.3 的相关规定。

4.5.4 虫害控制

应符合 GB 14881 中 6.4 的相关规定。

4.5.5 废弃物处理

应符合 GB 14881 中 6.5 的相关规定。

4.5.6 工作服管理

应符合 GB 14881 中 6.6 的相关规定。

5 生产过程食品安全控制

5.1 产品污染风险的控制

5.1.1 应符合 GB 14881 中 8.1 的规定。

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

5.1.3 加热后的产品,如需进行预冷处理,应再符合食品安全要求的环境下进行。预冷过程应防止污染,同时应采取有效措施避免冷凝水接触食物,预冷后的产品应及时速冻。

5.2 生物污染的控制

应符合 GB14881中8.2的相关规定。

5.3 化学污染的控制

应符合 GB14881 中 8.3 的相关规定。

5.4 物理污染的控制

应符合 GB14881中8.4的相关规定。

5.5 包装

应符合 GB14881中8.5的相关规定。

5.6 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。

5.7 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明产品类别是生制品。销售往港澳地区的产品，应符合港澳地区的有关法规条例要求。

6.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

6.3 运输

6.3.1 运输车辆应保持清洁，应满足产品所需的冷储温度要求。

6.3.2 产品不应与有毒、有污染的物品混运。

6.3.3 搬运产品不应摔扔、撞击和挤压。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存冷库，冷库温度应满足产品的贮存要求。

6.4.2 产品不能与有毒、有污染的物品混贮。

6.4.3 产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应 >10 cm。

7 “湾区认证”标志和质量要求

7.1 使用湾区认证标志的速冻芋圆，应获得速冻芋圆湾区认证。

7.2 贴有湾区认证标志的速冻芋圆生产过程应符合本文件要求。

7.3 产品质量要求

7.3.1 感官要求

表 1 感官要求

项目	要求
组织形态	外观完好，具有该产品应有的一定形状
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽良好
气味和滋味	具有芋圆应有的气味和滋味
杂质	无杂质

7.3.2 理化指标

以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品和速冻调制食品，其理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	限量，≤	检验方法
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	0.25	GB 5009.227

7.3.3 污染物和真菌毒素限量

污染物和真菌毒素限量应符合表3的规定。

表 3 污染物和真菌毒素限量

项目	限量，≤	检验方法
*铅（以Pb计），mg/kg	0.5	GB 5009.12
*锡 ^a （以Sn计），mg/kg	250	GB 5009.16
*总黄曲霉毒素，mg/kg	0.01	GB 5009.22
^a 仅限于采用镀锡薄板包装的食品		

污染物和真菌毒素限量还应符合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。

7.3.4 食品添加剂限量

食品添加剂限量符合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》《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》的相应规定。不得添加内地、香港、澳门的标准及法规规定以外的添加剂。

表 4 食品添加剂限量

项目		限量指标 (g/kg) ≤	检测方法	备注
*合成着色剂 (视产品具体色泽而定)	柠檬黄	0.06	GB 5009.35	
	新红	0.05		
	苋菜红	0.05		
	靛蓝	0.15		
	胭脂虫红	0.6		
	胭脂红	0.05		
	日落黄	0.5		
	诱惑红	0.3		
	亮蓝	0.15		
	赤藓红	0.05		
	辣椒红	2.0		
	叶黄素	0.1		
	紫甘薯色素	0.2		
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）		1.0	GB 5009.28	
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		1.0	GB 5009.28	
糖精钠		0.15	GB 5009.28	限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测。
甜蜜素		1.6	GB 5009.28	限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测。
L-半胱氨酸盐酸盐		0.6		
β-胡萝卜素（合成）、β-胡萝卜素（三孢布拉霉来源）、富含β-胡萝卜素的杜氏盐藻提取物		1.0		
海藻酸丙二醇酯		5.0		

可溶性大豆多糖	10.0		
*磷酸及磷酸盐[包括磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠),三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙]	1.5		以磷酸根计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DA-TEM”)	10.0		

8 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，散装食品除外。

9 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的速冻芋圆应按照本文件附录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。

9.1 产品一致性要求

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：基地、原料、生产投入品、工艺等。

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

1.1 现场审核活动安排及实施

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。	☐ 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) 设备配置完整,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。原料大豆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) 设置常温或低温库,并对温度实施监控。	☐ 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

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7章与申请产品及其生产过程相适应的所有要求。

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7章带*号的所有项目；
- 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，且采信的检测项目应在CMA认定范围内。
- 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

本章节适用于速冻芋圆生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据速冻芋圆的特征特性及质量安全要求，速冻芋圆“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 速冻芋圆》基础要求，金标和蓝标为速冻芋圆拔高项，详见分级表：

速冻芋圆 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 速冻芋圆》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 速冻芋圆》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 速冻芋圆》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。