

“天府名品”产品认证实施规则

泡菜

版本号：2026 第一版

文件编号：	TFMP/AP-0004
发布日期：	2024 年 6 月 30 日
修订日期：	2026 年 8 月 10 日
实施日期：	2026 年 8 月 10 日

“天府名品”国际认证联盟 发布

“天府名品”产品认证实施规则

泡菜版本记录

版本号	修订日期	修改内容/原因	更改	批准
第二版	2025 年 12 月 31 日	调整抽样要求、明确检测项目、补充与具体产品的针对性强的工厂检查要求/国家认证认可监督管理委员会 9 号公告对应要求	姚浩华	联盟秘书处
2026 第一版	2026 年 8 月 10 日	新增认证检查员要求、认证证书使用要求、现场检查不符合项的处置时限、复检要求，区域特色认证指标，明确所有检验检测项目、方法、判定标准并保持与认证标准一致	姚浩华	联盟秘书处

前言

本规则由“天府名品”国际认证联盟组织制定，版权归“天府名品”国际认证联盟所有，联盟内成员认证机构在得到本规则的联盟授权后，根据本机构的资质条件及技术能力向国家认监委备案并批准后使用，成员认证机构开展有关认证活动应接受联盟的过程及结果监督，联盟外的任何组织及个人未经“天府名品”国际认证联盟的授权，不得以任何形式全部或部分使用。

本规则编制单位：中国质量认证中心、方圆标志认证集团四川有限公司

本规则参与起草单位：中国船级社质量认证有限公司、通标标准技术服务有限公司、莱茵技术监督服务(广东)有限公司成都分公司。

本规则主要起草人：江海、胡晓峰、姚浩华、倪罗伟、王峰、王超、王晓博、罗汉。

本规则为首次发布，使用过程中由于法律法规或相关产品标准、技术、产业政策等因素发生变化所引起的适用范围调整，将进行及时修订。

目录

1 目的与认证范围	3
2 认证依据	3
3 认证模式	3
4 认证单元	3
5 认证程序	3
5.1 认证申请与受理	3
5.1.1 认证申请资料提交	4
5.1.2 申请资料评审与受理	4
5.1.3 签订认证合同	5
5.2 产品检测	5
5.2.1 样品要求	5
5.2.2 检测要求	6
5.2.3 采信检测报告	9
5.2.4 检测结果	10
5.3 现场检查	11
5.3.1 检查员要求	11
5.3.2 检查方案策划	11
5.3.3 现场检查准备	12
5.3.4 现场检查实施	13
5.3.5 现场检查结果	14
5.3.6 现场检查不符合的处置时限	15
5.4 复核与认证决定、证书颁发	15
5.4.1 复核	15
5.4.2 认证决定、证书颁发	15
5.5 获证后监督	16
5.5.1 监督检测	16
5.5.2 监督检查	16
5.5.3 监督结果	17
5.6 获证后管理	17
6. 认证证书	18
6.1 认证证书的使用	18
6.2 认证证书的保持	19
6.3 获证后的变更	19
6.3.1 认证证书内容的变更	19
6.3.2 认证要求变化时的变更	19
6.3.3 其他类型的变更	20

6.3.4 变更评价和批准	20
6.4 认证证书覆盖产品的扩展	20
6.5 证书的暂停、恢复、撤销、注销	20
6.5.1 暂停	20
6.5.3 注销	20
6.5.3 撤销	21
6.5.4 恢复	21
6.6 证书的再认证	21
7 认证标志	22
8 信息通报	23
9 认证责任	23
10 技术争议与申诉	23
11 认证收费	24
附件 1.《天府名品泡菜生产规范》	25

1 目的与认证范围

为规范泡菜产品的“天府名品”认证活动，根据《中华人民共和国认证认可条例》等有关规定制定本实施规则。

申请认证的泡菜产品应符合“天府名品”团体标准《泡菜》（T/SCSJXH 004—2024）标准中对泡菜的要求。

本规则适用于在四川省行政区域内加工、生产的泡菜产品“天府名品”认证，规定了认证机构实施泡菜产品“天府名品”认证活动的基本要求。

本规则与《“天府名品”认证通用规范》标准配套使用，与认证机构公正性、保密、认证变更管理等公开文件共同实施。

2 认证依据

《“天府名品”认证通用规范》（DB51/T2860-2021）

《泡菜》（T/SCSJXH 004—2024）

3 认证模式

认证模式为：产品检测+现场检查+获证后监督。

4 认证单元

认证单元为泡菜，同一执行标准，同一认证委托人，同一生产单元，按相同生产操作规程生产的泡菜为一个产品认证单元。

注：生产单元为实际生产企业或生产基地。

5 认证程序

认证基本环节包括：认证申请与受理、产品检测、现场检查、复核与认证决定、获证后监督、证书到期再认证。

5.1 认证申请与受理

认证委托人应具备以下条件：

a) 能对生产过程和产品负法律责任，在国家市场监督管理部门或有关机构注册登记在四川省境内的法人资格；

b) 已取得相关法规规定的行政许可（适用时）；

c) 连续 3 年内未出现产品质量安全重大事故；

d) 未被列入国家信用信息严重失信主体相关名录；

e) 生产、经营的产品符合相关法律、法规、标准和规范的要求；

f) 认证委托人及其相关方一年内未被认证机构撤销认证证书。

5.1.1 认证申请资料提交

认证委托人向认证机构提交正式申请书、“天府名品”认证企业成熟度评价表及相关附件，并对其真实性负责，相关附件通常包括：

a) 认证委托人、生产企业的合法资质文件，如营业执照、土地使用权等证明性材料；有关法规规定的行政许可文件和备案证明复印件（适用时）；

b) 生产单元或经营等场所的相关图示（如地理位置坐标、生产分布及地块图等），图示应包含明显标识物、方向、周边环境等信息；

c) 申请认证的所有场所信息；多场所生产的，应同时提交多场所委托加工情况说明（适用时）；委托人不是直接从事产品生产的，应同时提交委托人与生产企业签订的书面合同复印件（适用时）；

c) 符合“天府名品”标准要求的管理手册/程序、操作规程及生产工艺描述；

d) 符合 T/SCSJXH 004—2024 标准的检测报告（适用时）；

e) 产地（基地）环境符合性证明文件；

f) 承诺遵守相关法律、法规、认证机构要求及提供材料真实性的自我声明；

g) 其他需要的文件。

5.1.2 申请资料评审与受理

认证机构对申请资料进行评审，确认申请信息的完整性和正确性。对于资料齐全且符合要求的认证委托人，认证机构在收到申请资料的 10 个工作日内对

提交的申请文件和资料进行评审，做出是否受理的决定，并保存评审记录；申请资料缺失、不符合要求的，认证机构应通知认证委托人补充资料或修改信息，补充完善申请信息及资料的时间不计入认证时间；无法提供有效资料或不符合认证申请要求的，认证机构不予受理，并应书面通知认证委托人且明示理由。

5.1.3 签订认证合同

认证机构向认证委托人提交《产品认证报价单》，经双方确认后，签署《产品认证合同》，合同签订后方可安排现场检查。

若因变更导致原认证合同的约定事项发生变化，应经双方确认变更事项及修订条款后重新签署合同。

5.2 产品检测

5.2.1 样品要求

产品检查的样品由认证委托人按认证机构的要求选送至由认证机构指定的至少具备 CMA 资质且检测对象/产品/项目/参数在 CMA 资质认定能力附表内的第三方检测机构进行检测，认证委托人对选送样品负责；或由认证机构委派的人员从工厂成品仓库抽取，所抽样品经抽样人员和企业代表双方共同确认签封后送至认证机构指定的至少具备 CMA 资质且检测对象/产品/项目/参数在 CMA 资质认定能力附表内的第三方检测机构进行检测。

抽样原则：申请认证单元中涉及多个规格的，应选取具有代表性的产品进行检验，样品应覆盖认证标准对认证单元产品的所有要求。必要时，应抽取申请认证单元中涉及所有规格的样品。

抽样方法：

根据认证单元的情况，确定抽样的区域，且应满足以下要求

a) 预包装食品独立包装 $\leq 1000\text{g}$ 的固态食品相同批次的包装；

- b) 预包装食品独立包装>1000g 的固态食品，应用无菌采集器从同一包装的不同部位分别采取检验依据规定重量的样品，放入同一个无菌采样容器内作为一件样品。
- c) 散装食品或现场制作食品，用无菌采样工具从 n 个不同部位现场采集样品，放入 n 个无菌采样容器内作为 n 件样品（n 的数量不少于 5）。每件样品的采样量应满足微生物指标检验单位的要求。

5.2.2 检测要求

检测项目应满足 T/SCSJXH 004-2024《泡菜》全部检测项目的要求。其中感官指标要求及检验方法应按 T/SCSJXH 008-2024《泡菜》中表 1 执行；理化指标要求及检验方法应按 T/SCSJXH 008-2024《泡菜》中表 2 执行；微生物指标要求及检验方法应按 T/SCSJXH 008-2024《泡菜》中表 3 执行；安全指标要求及检验方法应按 T/SCSJXH 008-2024《泡菜》中 4.5--4.8 执行。

表 2 检测项目、认证依据、限值及检测方法

检测项目	认证依据	限值	检测方法	产品检测	监督检测
色泽	T/SCSJXH 004—2024 4.2	具有本产品固有的色泽	GB2714-2015	•	•
气味	T/SCSJXH 004—2024 4.2	具有本产品固有的香气，无不良气味	GB2714-2015	•	•
滋味	T/SCSJXH 004—2024 4.2	具有本产品固有的滋味，无异味	GB2714-2015	•	•
组织形态	T/SCSJXH 004—2024 4.2	具有本产品固有的形态，无肉眼可见外来杂质	GB2714-2015	•	•
固形物含量,%	T/SCSJXH 004—2024 4.3	≥65.0	GB/T 10786-2022	•	•
食用盐(以NaCl计),g/100g	T/SCSJXH 004—2024 4.3	≤5.0	GB 5009.54-2024	•	•
总酸(以乳酸计),g/100g	T/SCSJXH 004—2024 4.3	0.2~1.5	GB 12456-2021	•	•
过氧化值(以脂肪计),g/100g	T/SCSJXH 004—2024 4.3	≤0.25	GB 5009.227-2016	•	•

检测项目	认证依据	限值	检测方法	产品检测	监督检测
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.3	≤5.0	GB 5009.33-2016	•	•
铅(以 Pb 计), mg/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.3	≤0.5	GB 5009.12-2023	•	•
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.3	≤5.0	GB 5009.22-2016	•	•
大肠菌群, CFU/g	T/SCSJXH 004—2024 4.4	n=5, c=2, m=10, M=100 0	GB 4789.3-2025	•	•
沙门氏菌, /25g	T/SCSJXH 004—2024 4.4	n=5, c=0, m=0, M=—	GB 4789.4-2024	•	•
金黄色葡萄球菌, CFU/g	T/SCSJXH 004—2024 4.4	n=5, c=1, m=100, M=10 00	GB 4789.10-2016	•	•
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	T/SCSJXH 004—2024 4.4	n=5, c=0, m=0, M=—	GB 4789.30-2025	•	•
L(+)-酒石酸, d1-酒石酸, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤3.0 以酒石酸计	GB 5009.157- 2016	•	---
β-胡萝卜素, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤0.132	GB 5009.83-2016	•	---
β-环状糊精, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤0.5	GB 5009.256- 2016	•	---
阿斯巴甜, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤0.3	GB 5009.286- 2016	•	---
安赛蜜, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤0.3	GB 5009.286- 2016	•	---
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤1.0	GB 5009.28-2016	•	---
靛蓝及其铝色淀(以靛蓝计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤0.01	GB 5009.35-2023	•	---
二氧化硫及亚硫酸盐(以二氧化硫残留量计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤0.1	GB 5009.34-2022	•	---
红黄, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤0.5	GB 5009.35-2023	•	---
红曲米, 红曲红	T/SCSJXH 004—2024 4.2	按生产需要适量使用	GB 5009.150- 2016	•	---
姜黄(以姜	T/SCSJXH 004—2024	≤0.01	GB 5009.35-2023	•	---

检测项目	认证依据	限值	检测方法	产品检测	监督检测
黄 素 (计), g/kg	4.2				
辣椒红	T/SCSJXH 004—2024 4.2	按生产需要适量使用	GB 1886.34-2015	•	---
辣椒油树脂	T/SCSJXH 004—2024 4.2	按生产需要适量使用	GB 1886.169-2015	•	---
亮蓝及其 铝色淀(以 亮 蓝 计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.025	GB 5009.35-2023	•	---
麦芽糖醇, 麦芽糖醇 液	T/SCSJXH 004—2024 4.2	按生产需要适量使用	GB 5009.222-2016	•	---
柠檬黄及其 铝色淀 (以柠檬黄 计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.1	GB 5009.35-2023	•	---
纽甜, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.01	GB 5009.286-2016	•	---
葡萄糖酸 亚铁(以铁 计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.15	GB 5009.90-2016	•	---
乳 酸 钠, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.5	GB 5009.157-2016	•	---
三 氯 蔗 糖, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.25	GB 5009.286-2016	•	---
山梨酸及其 钾盐(以 山 梨 酸 计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 1.0	GB 5009.28-2016	•	---
山梨糖醇, 山梨糖醇 液	T/SCSJXH 004—2024 4.2	按生产需要适量使用	GB 5009.222-2016	•	---
双乙酰酒 石酸单双 甘 油 酯, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 2.5	GB 1886.98-2024	•	---
糖精钠(以 糖 精 计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.15	GB 5009.286-2016	•	---
天门冬酰 苯丙氨酸 甲酯乙酰 磺 胺 酸, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.20	GB 5009.286-2016	•	---
甜菊糖苷 (以甜菊醇 当 量 计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.23	GB 5009.286-2016	•	---

检测项目	认证依据	限值	检测方法	产品检测	监督检测
氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 1.0	GB 5009.256-2016	•	---
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.3	GB 5009.28-2016	•	---
苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.05	GB 5009.35-2023	•	---
胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.05	GB 5009.35-2023	•	---
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.25	GB 5009.278-2016	•	---
栀子黄, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 1.5	GB 5009.35-2023	•	---
栀子蓝, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.5	GB 5009.35-2023	•	---
植酸(又名肌醇六磷酸), 植酸钠(以植酸计), g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.2	GB 1886.244-2016	•	---
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐, g/kg	T/SCSJXH 004—2024 4.2	≤ 0.30	GB 5009.279-2016	•	---
注： 1、“•”表示必检项，“---”表示可选项。 2、监督检测每次须在可选项中抽取 5 项作为检测项目，临近两次的可选项目不得出现重复项。					

5.2.3 采信检测报告

认证委托人如能满足以下条件并提供符合要求的泡菜产品检测报告时，现场检查时可不进行抽样检测，直接采信提供的泡菜产品检测报告。

a) “天府名品”认证成熟度得分高于 90；

b) 所涉及产品的检测报告应由具备 CMA 资质且对应检测对象/产品/项目/参数在 CMA 资质认定能力附表内的第三方检测机构出具；

c) 所涉及产品的检测报告日期符合规定间隔，通常为距现场检查日期不超过 12 个月；

d) 所涉及产品的执行标准和种类、质量等级与认证产品所确认的执行标准和种类、质量等级一致；

e) 所涉及产品的具体规格与认证产品一致；

f) 所涉及产品检测的具体项目满足认证产品确认标准的要求时，且经检测符合要求。

认证机构应根据《“天府名品”认证通用规范》对认证委托人进行“天府名品”认证成熟度评价，并按采信原则对检测机构的资格以及检测报告中所涉及产品的抽样日期、执行标准、种类、质量等级、具体规格、代表的认证产品范围、检测的具体项目等进行核查。

检查员应在现场对样品的代表性进行判断，根据抽样产品相关信息进行产品一致性的检查，同时对受检查方质量控制体系进行追溯，并做好相关记录，以支持采信报告的合理性。

如果经认证机构评估，可以采信由认证委托人提交的相关合格评定材料，认证机构需要出具相应的核查报告。

5.2.4 检测结果

认证机构应对检测机构出具的检测报告进行审核确认，校核报告中检测项目、检测依据等内容是否符合要求，同时结合检测结果给出判定结论。当全部检测结果符合产品的认证依据标准及本规则要求时，则判定合格；如检测结果出现不符合项，认证委托人在规定期限内（自自检测结果不合格通知之日起 30 个工作日计算）完成整改的，判定为合格，否则判定为不合格。

如认证委托人对检测结果评价有异议，应在 15 日内向认证机构申请复议或复查。

5.3 现场检查

5.3.1 检查员要求

从事“天府名品”认证检查活动的人员应当具备必要的个人素质；具有相关专业教育和工作经历；接受过相关的农产品生产、经营、食品安全及认证技术等方面的培训，具备相应的知识和技能。

“天府名品”产品认证检查员必须满足《中华人民共和国认证认可条例》相关规定，且“天府名品”泡菜产品认证的专业检查员应具备 CCAA 注册的国家自愿性产品认证检查员 PV03 专业资质。

认证机构不得将是否获得认证与检查员及其他人员的薪酬挂钩。

认证机构应对本机构的各类认证人员的能力做出评价，以满足实施相应认证范围的“天府名品”认证活动的需要。

5.3.2 检查方案策划

合同签订后，认证机构根据确定的认证单元、依据标准和认证模式等情况，制定检查方案，并将其通知认证委托人。

a) 初次认证、再认证项目

接受申请后，检查项目管理人员应对下一次再认证检查及之前的各次检查（包括本次检查）进行初步检查方案策划，编制检查方案策划表，以清晰地识别在整个认证周期内所需的检查活动。检查方案应包括初次认证检查、第二、三年的监督检查和第四年在认证到期前进行的再认证检查。

b) 证书变更项目

检查项目管理人员应考虑原有的检查进程，修订检查方案策划表。检查方案制订、实施后，对于需要在原有策划的检查的基础上增加检查的次数的情况（如补充检查、增加监督检查、特殊检查），需要检查项目管理人员重新调整认证检查方案，并相应地对检查方案策划表进行调整，检查实施后，检查组长将检查实施的情况填写在检查方案策划表中。

c) 认证检查范围中包含多个认证单元时，检查项目管理人员应参考该组织的资质文件和所在行业有关的法律法规及标准要求，如：营业执照、生产许可

证等资质文件确定每次检查应涉及的认证单元，检查策划时需要考虑的事项中注明。多场所认证项目认证方案需关注是否能抽样及制定抽样方案。

d) 现场检查可以实施认证产品抽样检测的，应安排在现场检查期间实施抽样。若全部或部分产品无法抽样，应策划补充抽样。检查项目管理人员应在认证申请评审表中备注需要补充抽样的产品名称和抽样时间。

5.3.3 现场检查准备

(一) 检查组

根据所申请产品对应的认证范围，认证机构委派具有相应资质和能力的检查员组成检查组，检查组成员的选取应与工厂检查的目的、方法、风险评估相适宜，每个检查组应至少有一名相应认证范围的专业检查员完成专业检查条款。

认证机构应在现场检查前向检查组下达检查任务书，内容包括但不限于：

- a) 认证依据，包括认证标准、认证实施规则和其他规范性文件；
- b) 认证范围，包括实施检查的产品、种植、采收、贮运场所等；
- c) 认证检查组组长和组员，计划实施检查的时间；
- d) 上年度认证机构提出的不符合项（适用时）。

(二) 文件评审

文件评审应在现场检查实施前进行，根据认证依据相关法律法规要求、认证依据标准对认证委托人的管理文件进行适宜性和充分性的评审，对检查评审过程中发现文件存在不符合认证要求时，应告知认证委托人及时整改。检查组组长实施文件评审工作，并对文件评审结果负责。文件评审通过后，方可安排现场检查。认证机构应保存文件评审记录。

(三) 检查任务书

认证机构应在现场检查 5 日前向检查组下达检查任务书，明确检查依据、检查范围、检查组组长和成员、计划实施检查的时间、检查要点等。

(四) 检查计划

检查组组长应根据认证委托人递交的申请材料制定书面的检查计划，并在现场检查前 3 日内交认证委托人确认。

检查计划应保证对所有申请认证场所及生产体系的运行进行现场检查；检查计划应覆盖所有申请认证产品的生产过程，制定检查计划应考虑往年检查中发现的不符合。

（五）检查时机和人日数

现场检查当日应有认证产品正在生产，或根据产品特性安排在易发生质量安全风险的阶段。因生产季节等因素，认证周期内首次现场检查时产品不在生产期或采收期的，应在距下次现场检查前的 12 个月内实施现场补充检查。

现场检查人日根据产品的生产规模来确定现场检查人日数，单一场所的初始检查和再认证检查的人日数范围核算标准见下表 1。

表 1. 现场检查人日数核算表

认证类型 人日数 生产规模	初始/再认证 (单一场所)	监督	每增加一个生产 场所需要增加的 最少审核时间
100 以下（人）	1-2	按初始/再认 证审核时间的 50-60%计算	最少现场审核时 间的 30-50%
100~500（人）	2-3		
500 以上（人）	3-4		

申请扩大时或申请变更经评审需现场检查时，若采取单独实施检查的方式，应根据生产规模增加或减少的部分，按照表 1 核算检查人日数。

生产规模以认证产品相关的生产人数为界定标准，如果遇到以下人日核算表内容不能覆盖的情形，检查组长需及时与认证管理人员沟通对检查人日作出调整。

5.3.4 现场检查实施

现场检查应查验核实申请资料及附件，确认认证委托人提交的文件与实际活动的一致性，确认其生产活动与“天府名品”产品认证依据的符合性。

检查内容

a) 对“天府名品”认证企业成熟度的现场核查；按照 DB51/T 2860《“天府名品”认证通用规范》评价申请认证的企业及产品在创新驱动、标准领先、品质卓越、品牌引领、社会责任等方面的成熟度；

- b) 对认证委托人的产品、品种、规格及其产量的核实；
- c) 对所有申请认证场所的现场检查，应覆盖所有与认证依据要求相关的文件、场所、产品和活动过程。检查过程应包含首次会议、文件评审、环境及产品抽样检验、现场检查，末次会议（包括对发现的不符合的沟通）；
- d) 对产品质量保证能力的检查，包括：厂区环境要求、设备设施、采购控制、生产过程控制、出厂检验、不合格品控制与产品召回、包装贮存、标志管理等，详见附件 1《天府名品农食产品生产通用规范》；
- e) 对操作人员、感观检验人员进行访谈；对认证依据要求的文件/程序与记录进行审核；
- f) 对管理制度和认证标识使用管理程序进行评估、验证；
- g) 对产品包装是否符合认证依据要求进行确认；
- h) 抽取必要的样品实施产品抽样检测；
- i) 对上一年度提出的不符合项采取的纠正和纠正措施进行验证（适用时）；
- j) 其他。

检查组通过现场检查生产过程和活动、查阅受检查方的文件和记录、与各岗位人员面谈、座谈等适当方法，抽样收集并验证有关的信息，形成检查及评价结论。

5.3.5 现场检查结果

检查组在现场检查结束前，应对现场检查情况进行总结，并向受检查方和认证委托人确认检查发现的不符合项。现场检查存在不符合项时，工厂应在规定的期限内完成整改，检查组采用适当的方式对整改结果进行验证，未能按期完成整改或整改不通过，现场检查不通过。

检查组如发现工厂生产和质量保证能力不具备持续生产满足认证要求的产品时，可终止认证，申请方 3 个月后方可重新申请认证。

现场检查结论分为以下三种情况：

a) 检查通过

“天府名品”认证企业成熟度通过，且现场检查未发现不符合项。

b) 整改合格后通过

“天府名品”认证企业成熟度通过，且现场检查发现存在一般不符合项，可允许限期整改，报检查组书面资料验证或现场验证其措施有效的，现场检查通过。

c) 检查不通过

“天府名品”认证企业成熟度未通过，或现场检查发现存在系统性的严重缺陷等问题，应判定现场检查不通过或终止检查。

检查组在现场检查过程结束时应形成一份完整的书面检查报告，通过检查记录等书面文件提供充分信息对认证委托人执行标准的总体情况做出评价，对是否通过认证提出意见建议，但不应对认证委托人是否通过认证做出最终结论。

5.3.6 现场检查不符合的处置时限

工厂检查存在不符合项时，生产企业整改时间不应超过自现场检查结束之日起3个月，未能按期完成整改或整改不通过，现场检查结论为不通过。

5.4 复核与认证决定、证书颁发

5.4.1 复核

认证机构对检查材料相关的所有信息和结果进行复核，在现场检查、产品检测结果综合评估的基础上，结合其他相关资料作出认证决定。

5.4.2 认证决定、证书颁发

(一) 认证通过

对符合以下要求的认证委托人，认证机构应批准认证：

a) 生产、管理过程及其他检查证据符合本规则和认证标准的要求；

b) 生产活动、管理过程及其他检查证据虽不完全符合本规则和相关认证标准的要求，但认证委托人已在规定期限内完成了不符合项纠正和/或纠正措施，且通过认证机构验证。

（二）认证不通过

若认证实施过程中存在以下情况之一，认证机构不应批准认证：

- a) 提供虚假信息，不诚信的；
- b) 列入国家信用信息严重失信主体相关名录的；
- c) 违反相关法律法规或出现其他重大质量方面负面舆情的；
- d) 产品检测结果不符合产品认证依据及本规则要求的；
- e) 或检查发现的不符合项未在规定期限内有效纠正和/或没有制定可实施的整改计划；
- f) 现场检查不通过

（三）证书颁发

认证机构应对批准认证的委托人按认证单元向委托人颁发认证证书，许可使用认证标志。认证委托人满足本规则所有适用条款的要求时颁发认证证书，证书有效期为 36 个月。

初次申请认证的认证证书自认证机构做出认证决定的日期开始生效。

对于不符合认证要求的认证委托人，认证机构应以书面形式告知其不能通过认证的原因。

5.5 获证后监督

5.5.1 监督检测

监督检测的样品及抽样应按 5.2.1 执行，监督检测的项目、限值及方法应按 5.2.2 执行，监督检测的报告采信应按 5.2.3 执行。上一次认证所涉及的产品抽样检测报告不能作为当次监督检测可采信的结果。

5.5.2 监督检查

（一）监督检查频次及人日数

监督检查的人日数按照表 1 确定。如果认证委托人的生产规模及产品种类/规格等有重大变化，应根据变化情况进行调整。

一般情况下，初始认证后周期内的每年安排年度监督，每次年度监督检查间隔不超过 12 个月。因生产季或重大自然灾害原因等不可控因素无法接受监督的，获证组织可向认证机构提出延期检查申请。经认证机构批准后，两次监督检查的时间间隔可适当延长，但最长不得超过 15 个月。

若发生下述情况之一可增加监督频次：

- a) 获证产品出现严重质量问题或用户提出严重投诉并经查实为持证人责任的；
- b) 认证机构有足够理由对获证产品与认证依据标准的符合性提出质疑时；
- c) 有足够信息表明生产者、生产厂由于变更组织机构、生产条件、质量管理体系等而可能影响产品符合性或一致性时。

（二）监督检查内容

监督检查按初次认证对其实施检查，还应关注以下方面：

- a) 对上次检查中确定的不符合采取的措施；
- b) 任何变更，包括资质、管理文件、产地环境、投入品使用等；
- c) 认证证书和标识和（或）任何其他对认证资格的使用；
- d) 行业主管部门抽查的结果；
- e) 投诉或其他相关舆论的处理；

检查组负责报告监督检查结论。监督检查结论为不通过的，检查组直接向认证机构报告。监督检查存在不符合项时，工厂应在规定期限内完成整改，认证机构采取适当方式对整改结果进行验证。未能按期完成整改的或整改不通过，按监督检查不通过处理。

5.5.3 监督结果

认证机构基于监督检测结果、监督检查结论对获证组织作出保持、暂停或撤销其认证资格或换发认证证书的决定。

5.6 获证后管理

认证机构应及时了解和掌握获证组织变更信息、监督抽检结果、产品质量安全事故、消费者投诉等情况，采用监督抽样检测、现场检查等方式对对获证

组织实施有效跟踪，以保证其持续符合认证的要求。当跟踪调查结果表明获证组织已不再符合认证要求时，认证机构按 8.2 作出相应处置。

并应对获证后监督全过程予以记录并归档留存，以保证认证过程和结果具有可追溯性。

6. 认证证书

认证机构决定出具证书的，按认证单元向认证委托人出具产品认证证书。认证委托人应按认证机构有关规定的要求正确使用证书。本规则覆盖产品的认证证书应包括以下基本内容，认证证书的设计方案由“天府名品”国际认证联盟统一制订并管理：

- a) 证书编号；
- b) “天府名品”产品认证标志；
- c) 认证机构名称和标志；
- d) 认证委托人/生产企业的名称、地址；
- e) 认证单元名称及产品名称、生产规模等；
- f) 认证依据；
- g) 认证范围；
- h) 发证日期和有效期；
- i) 认证模式；
- j) 认证证书查询方式。

需要时，证书可附附件，以进一步明确详细的认证范围。当有附件时，附件作为证书不可分割的组成部分，且与证书同时使用方为有效。

6.1 认证证书的使用

获得认证的组织应当在广告、宣传等活动中正确、合规使用认证证书和有关信息。不得涂改、伪造、变造证书，不得超认证范围、超有效期使用证书，不得利用产品认证证书和相关文字、符号误导公众认为其服务、管理体系通过认证，严禁转借、出租、转让证书用于不实宣传。

获得认证的产品、质量体系发生重大变化时，获得认证的组织应当向认证机构申请变更，未变更或者经认证机构调查发现不符合认证要求的，不得继续使用该认证证书。

认证机构应当对获得认证的组织使用认证证书的情况实施有效跟踪调查，对不能符合认证要求的，应当暂停其使用直至撤销认证证书，并予以公布；对撤销或者注销的认证证书予以收回；无法收回的，予以公布。

6.2 认证证书的保持

本规则覆盖产品认证证书的有效期为3年。有效期内，证书的有效性依赖认证机构的获证后监督获得保持。

6.3 获证后的变更

产品获证后，如果产品规格、产品涉及产品安全的配方、证书内容等发生变更时，持证人应向认证机构提出变更申请。

6.3.1 认证证书内容的变更

获证后如果企业名称、企业地址、工厂/基地名称、工厂/基地名称地址等认证证书上的内容发生变化，持证人应向认证机构提供变更申请，描述证书内容变化的项目并提供相应证明资料。对于企业名称、地址等非技术性变更，认证机构确认变更内容后换发证书。

6.3.2 认证要求变化时的变更

持证人应主动跟踪并获取本产品相关认证要求及其变化信息。当需使用标准、规则的其他版本时，应按最新发布的适用相关版本执行。

当认证要求发生变化时，认证机构应明确变化信息及具体认证实施要求。持证人应在规定的期限内完成变更申请。

6.3.3 其他类型的变更

根据变更的内容，由认证机构确认验证的方案。

6.3.4 变更评价和批准

变更申请的程序见本规则认证申请与受理的相关使用要求。认证机构根据变更的内容，对提供的资料进行评价，确定是否可以批准变更。如需样品检测和/或工厂检查，应在检测和/或检查合格后方能批准变更。证书内容发生变化的换发证书，证书的编号、批准有效日期不变。

6.4 认证证书覆盖产品的扩展

本条不适用。

6.5 证书的暂停、恢复、撤销、注销

6.5.1 暂停

有下列情形之一的，应在 5 个工作日内暂停认证证书，认证证书暂停期不超过 3 个月，并对外公布：

- a) 未按照规定使用认证证书或者认证标志的；
- b) 获证产品的生产、销售等活动或者管理过程不符合认证要求，且经认证机构评估在暂停期限内能够采取有效纠正或者纠正措施的；
- c) 获证产品的认证委托人拒不接受认证监管部门或者认证机构对其实施监督的；
- d) 其他需要暂停认证证书的情形。

6.5.3 注销

有下列情形之一的，应在 5 个工作日内注销认证证书，并对外公布：

- a) 认证证书有效期届满，未申请延续使用的；
- b) 获证产品不再生产的；

- c) 获证产品的认证委托人申请注销的；
- d) 其他需要注销认证证书的情形。

6.5.3 撤销

有下列情形之一的，应在 5 个工作日内撤销认证证书，并对外公布；

- a) 获证组织不符合中华人民共和国法律法规、标准和强制要求的；
- b) 获证产品的认证委托人虚报、瞒报获证所需信息的；
- c) 获证产品的认证委托人超范围使用认证标志的；
- d) 获证产品的生产、销售等活动或者管理过程不符合认证要求，且在认证证书暂停期间，未采取有效纠正或者纠正措施的；
- e) 获证产品的认证委托人有相关方重大投诉且问题未能采取有效处理措施的；
- f) 认证委托人和/或生产企业生产的获证产品因违反国家农产品、食品安全管理相关法律法规，受到相关行政处罚的；
- g) 其他需要撤销认证证书的情形。

6.5.4 恢复

认证证书被暂停的，需在证书和暂停期内，针对暂停原因完成不符合项纠正或纠正措施并经认证机构审核确认后，可恢复认证证书。

6.6 证书的再认证

认证证书有效期届满，需要延续使用的，获证组织应至少在认证证书有效期届满前向认证机构提出再认证申请。

认证机构应在认证证书有效期内对获证组织进行再认证检查，再认证流程和内容同初次认证。因未在生产季节等特殊原因无法实施再认证检查时，证书持有人在证书有效期内可向认证机构申请延期，再认证检查可在证书失效日后最长 6 个月内实施，未能在有效期内完成再认证的，认证机构应注销证书。

再认证证书生效日期为上一张认证证书生效日期增加 36 个月。如果认证机构在证书到期之后做出认证决定，则再认证证书的生效日期为认证决定的日

期，但认证周期保持不变，再认证证书有效截止日期为上一张证书有效截止日期增加 36 个月。为保持认证过程持续不间断，检查组每年应完成完整的检查报告和验证过程。

7 认证标志

获证组织应在获准认证的产品最小销售本体、包装、随附文件（如说明书、合格证等）、操作系统、电子销售平台等位置使用或展示“天府名品”产品标志，样式见图 1。获证企业在使用该标志时，可以等比例放大或缩小，但不应变形、变色，应符合认证证书和认证标志管理办法的要求。

证书持有人应对认证证书和认证标志的使用和展示进行有效的控制。证书持有人不得利用认证证书或认证标志混淆认证产品与非认证产品误导公众。当证书持有人的法人实体发生变化（如所有人、单位性质改变等）时，不得将认证证书从一个法人实体转让到另一法人实体。当存在法人实体变更时，应实施文件评审、现场补充检查或按初次检查，以确认新的法人实体生产活动符合认证标准要求。

认证机构应当向社会公布认证标志的式样（包括使用的符号）、文字、名称、应用范围、识别方法、使用方法等信息，并建立认证标志管理制度，明确认证标志使用者的权利和义务，对获得认证的组织使用认证标志的情况实施有效跟踪调查，发现其认证的产品、服务、管理体系不能符合认证要求的，应当及时作出暂停或者停止其使用认证标志的决定，并予以公布。



图 1 天府名品认证标志样式

8 信息通报

认证机构应要求获证组织建立信息通报制度，应及时将可能影响“天府名品”产品持续满足认证要求的事宜通报给认证机构，包括但不限于与以下内容有关的变更：

- a) 有关法律地位、经营状况、组织状态或所有权变更的信息；
- b) 联系地址和场所变更的信息；
- c) “天府名品”文件重大变更的信息，包括但不限于：组织管理层重要人员变化、产地环境信息；
- d) 有关农食产品安全事故及相关投诉的信息；
- e) 所在区域内发生的有关重大动物疫情、自然灾害等的信息；
- f) 在政府部门组织的市场抽查中被发现有食品安全或食品安全生产规范体系检查中被发现有不符合的信息；
- g) 不合格品召回/撤回及处理的信息。

9 认证责任

认证机构应对其做出的认证结论负责。

检测机构应对检测结果和检测报告负责。

认证机构及其所委派的工厂检查员应对工厂检查结论负责。

认证委托人应对其所提交的委托资料及样品的真实性、合法性负责。

10 技术争议与申诉

认证委托人如对认证决定结果有异议，可在 10 个工作日内向天府名品国际认证联盟申诉，协会秘书处自收到申诉之日起，应在 30 个工作日内处理并将处理结果书面通知认证委托人。

认证委托人如认为认证机构的行为严重侵害了自身合法权益，可以直接向各级认证监管部门申诉。

11 认证收费

天府名品认证是市场化运作的自愿性认证，认证收费服务项目包含：申请受理费、文件评审费、现场检查费、批准注册费（含证书费）、年金、监督复查费。联盟成员认证机构在其公开性文件中对天府名品认证费用做出具体的规定，具体认证费用由申请企业与认证机构以合同方式确认。

附件 1.《天府名品泡菜生产规范》

1 范围

本规范规定了天府名品泡菜产品的生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。

四川泡菜发酵技艺传承千年，产业根基深厚。省内拥有规模化原料基地、龙头加工企业与完整产业链，眉山等地形成国家级泡菜产业集群，产品市场辐射全国并远销海外。产业具备成熟生产基础与消费市场，但缺乏统一产品标准，亟需规范技术指标，推动行业提质、良性竞争。通过制定团体标准、提炼关键指标、统一认证要素等一系列区域质量品牌建设行为，对推动泡菜产业向标准化、产业化的高质量发展、走向广阔的国内国际市场意义重大。本产品区域特色认证指标详见附表 1. 团体标准《泡菜》区域特色认证指标对比表。

本文件适用于四川省区域内“天府名品”泡菜产品生产经营者的自我评价和第三方评价/认证。

2 术语与定义

GB14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

3. 厂区环境

应在风险评估的基础上，选择环境良好、无污染风险的厂区。厂区环境应符合 GB14881—2013 中第三章的相关规定。

4. 设施设备

4.1 设施

工厂的供水、排水、清洁消毒、废弃物、个人卫生、通风、照明、仓储、温控设施应符合 GB14881—2013 中 5.1.1 至 5.1.9 的规定。

4.2 设备

工厂应配备足够的生产及检验设备，确保在采购、生产制造、最终检验试验等环节中使用的设备能力满足认证产品批量生产时的检验试验要求。检验试验人员应能正确使用仪器设备，掌握检验试验要求并有效实施。

5. 原辅材料及添加剂控制

5.1 采购控制

企业应建立并实施对外部供方提供的过程、产品和服务进行评估、选择、绩效监视以及再评估的准则，确保外部提供的活动得到控制。

5.3 原辅材料的质量控制

工厂应确定原辅料供方验收准则，确保仅接收符合 GB14881—2013 中第 7 章相关要求的物料和服务，包括核查原料、食品添加剂、食品相关产品的检验检疫、卫生合格证明、追溯标识、包装完好情况以及外部提供服务的能力证明等；必要时，对原料、食品添加剂、食品相关产品的安全卫生指标实施有针对性的检验和验证。

5.3 食品添加剂应符合 GB14881—2013 中 7.3 的规定。

6. 生产过程控制

6.1 关键工序

工厂应对影响认证产品质量食品安全的过程进行识别，所识别的关键过程应科学有效，符合规定要求。关键过程操作人员应具备相应的能力；关键过程的控制应确保产品达到相应标准要求。如果关键过程没有文件规定就不能保证认证产品质量时，则应制定相应的作业指导书，使生产过程受控。

6.2 污染风险控制

产品生产过程中的产品污染、生物污染、化学污染、物理污染的控制应符合 GB14881 中 8.1-8.4 的规定。

6.3 生产过程卫生要求

生产过程卫生要求应符合 GB14881 中 6.1-6.7 的规定。

7. 出厂检验

工厂应建立并保持文件化的程序，对最终产品的出厂检验进行控制；检验程序应符合规定要求，程序的内容应包括检验频次、项目、内容、方法、判定

等。工厂应实施并保存相关检验记录。

对于委托外部机构进行的检验，工厂应确保外部机构的能力满足检验要求，并保存相关能力的评价结果，如实验室认可证明等。

8. 不合格品控制及产品召回

8.1 对于采购、生产制造、检验等环节中发现的不合格品，工厂应采取标识、隔离、处置等措施，避免不合格品的非预期使用或交付。返工或返修后的产品应重新检验。

8.2 对于国家级和省级监督抽查、产品召回、顾客投诉及抱怨等来自外部的认证产品不合格信息，工厂应分析不合格产生的原因，并采取适当的纠正措施。工厂应保存认证产品的不合格信息、原因分析、处置及纠正措施等记录。

8.3 工厂获知其认证产品存在重大质量问题时（如国家级和省级监督抽查不合格等），应及时通知认证机构。

8.4 工厂应建立完善的可追溯体系，保持可追溯的生产全过程的详细记录（如地块图、生产加工活动记录、仓储记录、出入库记录、销售记录等）以及可跟踪的生产批号系统。

8.5 工厂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。应符合 GB14881—2013 中第 11 章的相关规定。

9. 标签、包装、运输与贮存

工厂在采购、生产、检验等环节所进行的产品防护，如标识、搬运、包装、贮存、保护等，应符合规定要求。必要时，工厂应按规定要求对产品的交付过程进行控制。

预包装食品标签按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定，运输和包装材料的工具和容器应保持清洁，维护良好，并能提供必要的保护，避免原料和包装材料受到污染。

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有污染的物品混装混运。需冷藏的泡菜应采用冷链运输，应符合 GB 31605 的规定。运输过程中应采取合适的控制措施保证产品包装的完整性和完好性，并将运输时间控制在合理的范围之内。

在贮存期间应按照不同原料和包装材料的特点分区存放，并建立标识，标明产品名称、数量、来源等相关信息。泡菜应贮存于阴凉、通风、干燥、具有防鼠防虫设施的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物质同处贮存。需冷藏的泡菜应按产品要求贮存。

10. 认证标志管理

认证标志的使用和管理应符合《“天府名品”品牌标识授权管理工作细则》。

附表 1. 团体标准《泡菜》区域特色认证指标对比表

序号	关键指标项	指标先进值	检测方法	标准先进性对比（国际国内行业）	
				标准号或行业企业名称	对应指标值
1	铅（以 Pb 计）	$\leq 0.5 \text{ mg/kg}$	GB 5009.12	GB 2762-2022	$\leq 0.5 \text{ mg/kg}$
2	亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）	$\leq 5.0 \text{ mg/kg}$	GB 5009.33	GB 2762-2022	$\leq 20.0 \text{ mg/kg}$
3	黄曲霉毒素 B_1	$\leq 5.0 \text{ } \mu\text{g/kg}$	GB 5009.22	NY/T 437 - 2012	$\leq 5.0 \text{ } \mu\text{g/kg}$
				GB 2761-2017	$\leq 10.0 \text{ } \mu\text{g/kg}$
4	大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）	$n=5, c=2, m=10 \text{ CFU/g}, M=1000 \text{ CFU/g}$	GB 4789.1 GB 4789.3	GB 2714 - 2015	$n=5, c=2, m=10 \text{ CFU/g}$
5	沙门氏菌（仅限于即食类的产品）	$n=5, c=0, m=0/25\text{g}$	GB 4789.4	GB 29921-2021	$n=5, c=0, m=0/25\text{g}$
6	金黄色葡萄球菌（仅限于即食类的产品）	$n=5, c=1, m=100 \text{ CFU/g (mL)}, M=1000 \text{ CFU/g}$	GB 4789.1 GB 4789.10	GB 29921-2021	$n=5, c=1, m=100 \text{ CFU/g (mL)}$
7	固形物含量（仅适用于固液两相产品）	$\geq 65.0\%$	GB/T 10786	ISO 24220:2020	$\geq 50.0\%$
				SB/T 10756-2012	$\geq 50.0 \text{ g/100g}$
8	过氧化值（以脂肪计）（仅适用于含油量超过 10% 的产品）	$\leq 0.25 \text{ g/100g}$	GB 5009.227	GB 2716-2018	$\leq 0.25 \text{ g/100g}$
9	食用盐（以 NaCl 计）	$\leq 5.0 \text{ g/100g}$	GB/T 5009.54	ISO 24220:2020	$0.5 \sim 10.0 \text{ g/100g}$
				NY/T 437 - 2012	$\leq 6.0 \text{ g/100g}$
				SB/T 10439-2007	$\leq 9.0 \text{ g/100g}$

				SB/T 10756-2012	≤15.0 g/100g
10	总酸(以 乳酸计)	0.2~1.5 g/100g	GB 12456	ISO 24220:2020	0.2~2.5 g/100g
				NY/T 437 - 2012	≤2.0 g/100g
				SB/T 10439-2007	≤2.0 g/100g
				SB/T 10756-2012	≤1.5 g/100g