GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0041-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范 茶叶

2026-10-10 发布　　2026-10-11 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心　　发 布

目　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 基本要求 3
5 产地环境条件 3
6 种植管理 4
7 采摘 5
8 加工 5
9 检验 7
10 贮存和运输 7
11 召回与追溯 7
12 质量要求 7
13 产品一致性要求 14
14 质量监控要求 14
附录 A　现场审核与抽样检测指南 16
附录 B （规范性）湾区认证证书等级划分规则 18

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、广东产品质量监督检验研究院、广东粤港澳大湾区认证促进中心、广东省农科院茶叶所、广东龙圣茶叶食品有限公司、广西昭平县鹊鸣春茶业有限公司、罗定市宝富农业发展有限公司。

本文件主要起草人：包娟娟、曾恒、邓钰润、张燕、何建文、乔小燕、何森玲、伍金华、刘庆强、张丕林、陆永驰、万幼敏、骆海彬。

本次为首次发布。

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 茶叶》配套使用。

湾区认证技术规范 茶叶

1 范围

本技术规范规定了“湾区认证”茶叶（绿茶、红茶、黄茶、白茶、乌龙茶、黑茶、再加工茶）的评价要求，包括产地环境条件、种植管理、加工过程、质量要求等要求。

本技术规范适用于茶叶（绿茶、红茶、黄茶、白茶、乌龙茶、黑茶、再加工茶）的“湾区认证”，本技术规范不适用于含茶制品及代用茶。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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/T 5009.19 食品安全国家标准 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

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/T 5009.176 食品安全国家标准 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定

GB/T 5009.218 食品安全国家标准 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 19965 砖茶含氟量

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.11 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 413 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砜威、吡唑醚菌酯、嘧菌酯等 65 种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.73 食品安全国家标准 食品中鱼藤酮和印楝素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 23376 茶叶中农药多残留测定 气相色谱/质谱法

GB/T 30766 茶叶分类

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

GB/T 40633 茶叶加工术语

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1969 进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 2432 进出口食品中哒螨灵残留量的检测方法

食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）

食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）

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）

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）

3 术语和定义

3.1 茶鲜叶

从山茶科山茶属茶组茶树上采摘的新梢，作为各类茶叶加工的原料。

3.2 茶叶

以茶鲜叶为原料，采用特定加工工艺制作，供人们饮用或食用的产品，包括绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶（乌龙茶）、红茶，及以上述茶叶为原料再加工的花茶、紧压茶、袋泡茶和粉茶。

3.3 萎凋

鲜叶在一定的温、湿度条件下均匀摊放，使其萎蔫、散发水分的过程。

3.4 杀青

采用一定温度，使鲜叶中的酶失去活性，或称将酶钝化的过程。

3.5 做青

在机械力作用下，鲜叶叶缘部分受损伤，促使其内含的多酚类物质部分氧化、聚合，产生绿叶红边的过程。

3.6 闷黄

将杀青或揉捻或初烘后的在制品趁热堆积，使其在湿热作用下逐渐变黄的过程。

3.7 **发酵**

在一定温、湿度条件下，在制品内含物发生以多酚类物质酶促氧化为主体的、形成叶红变的过程。

3.8 **渥堆**

在一定温、湿度条件下，通过茶叶堆积促使其内含物质缓慢变化的过程。

3.9 **绿茶**

以鲜叶为原料，经摊青、杀青、揉捻、干燥等加工工艺制成的产品。

3.10 **红茶**

以鲜叶为原料，经萎凋、揉捻（切）、发酵、干燥等加工工艺制成的产品。

3.11 **黄茶**

以鲜叶为原料，经杀青、揉捻、闷黄、干燥等加工工艺制成的产品。

3.12 **白茶**

以鲜叶为原料，经萎凋、干燥等加工工艺制成的产品。

3.13 **乌龙茶**

以鲜叶为原料，经晒青、做青、杀青、揉捻、干燥等加工工艺制成的产品。

3.14 **黑茶**

以鲜叶为原料，经杀青、揉捻、渥堆、干燥等加工工艺制成的产品。

3.15 **再加工茶**

以茶叶为原料，采用特定工艺加工而成且供人们饮用或食用的产品。

4 基本要求

4.1 种植加工基地的农业生产经营者应具备有效的营业执照和食品生产许可证，应具有合法的土地使用权和（或）合法的经营证明文件。

4.2 当产品输送到港澳地区，加工基地应获得《出口食品生产企业备案证明》或相关许可资质。

4.3 应具备农业生产的技术知识或经验的人员，应配备与种植的产品类别、种植加工方式、产量和质量要求相适应的资源。

5 产地环境条件

5.1 种植基地应具备茶叶种植所需要的条件，应远离城区、工矿区、交通主干线、工业污染源、生活垃圾场等，并宜持续改进产地环境。

5.2 土壤环境质量应符合 GB 15618 的规定，灌溉用水水质应符合 GB 5084 的规定。

5.3　应对湾区认证产品的种植区域受到邻近常规种植区域污染的风险进行分析。在存在风险的情况下，则应在湾区认证产品的种植区域和常规种植区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障，以防止地块受到交叉污染。

6　种植管理

6.1　种子或种苗的选择

应选择适应当地土壤和气候条件、抗病虫害的茶树品系或品种。

6.2　土肥管理

6.2.1　根据土壤理化性质、茶树品种、茶树长势和气候等条件，确定合理的肥料种类、数量和施肥时间，实施茶园平衡施肥。

6.2.2　农家肥经腐熟后可使用，不应使用城市生活垃圾、工业垃圾、医院垃圾、污水淤泥和人粪尿等。

6.2.3　应合理使用化学肥料，采用合理耕作、施用有机肥、种植绿肥等方法改良土壤结构，提升土壤肥力。

6.3　投入品管理

种植过程所用的农药、肥料应从正规渠道采购并索证索票。农药、肥料应有专用仓库储藏，专人负责保管。

6.4　栽培

6.4.1　采用地面覆盖等措施提高茶园的保土蓄水能力，杂除杂草、修剪枝叶和作物秸秆等覆盖材料应未受有害有毒物质的污染。

6.4.2　应根据种植基地情况制定合理的灌溉方式（如滴灌、喷灌、渗灌等）。

6.4.3　适时合理修剪，控制茶树高度；及时清园，将茶园根际附近的落叶及表土清理至行间深埋，可有效防治叶病类和减轻在土壤中越冬的害虫的发生。

6.5　病虫草害防治

6.5.1　防治原则

病虫草害防治的基本原则应从农业生态系统出发，综合运用各种防治措施，创造不利于病虫草害孳生和有利于各类天敌繁衍的环境条件，保持农业生态系统的平衡和生物多样化，减少各类病虫草害所造成的损失。遵循“预防为主，综合防治”的原则，以农业防治、物理防治为基础，优先采用生物防治，辅以化学防治。

6.5.2　物理防治

6.5.2.1　利用害虫的趋光性，在其成虫发生期，采用防虫网、银灰膜、杀虫灯、色板等物理措施诱杀，减轻田间的发生量。

6.5.2.2　对发生较轻、危害中心明显及有假死性的害虫，采用人工捕杀，减轻危害。

6.5.3　生物防治

应使用性诱剂、生物源农药等生物防治方法防控病虫害。

6.5.4 化学防治

化学农药使用应符合国家相关法律法规、标准规定。严格按照安全间隔期用药。严禁使用中国内地、香港地区、澳门地区的禁用药物。

7 采摘

7.1 采摘时间：根据茶树品种和当地的气候条件，按照加工的茶类选择合适的采摘时间。应在新梢达到适当的成熟度时及时采摘。

7.2 采摘标准：按照加工的茶类和等级要求进行采摘，采摘新梢时要注意完整性和鲜嫩度。

7.3 天气条件：尽量避免在雨天或露水未干时采摘，以免影响茶叶的品质和加工效果。

7.4 采摘方式：人工手采和机械采摘。采摘时应注意老梗老叶及其他（如包装绳、杂树、石头等）非茶类物质混入采摘的鲜叶中。机械采摘时要防止汽油、机油滴入茶鲜叶中造成污染。

7.5 保持鲜度：采摘后的鲜叶应尽快送至加工场所，避免长时间堆放导致鲜叶发热变质，影响茶叶品质。

7.6 采收、装运工具应保持清洁，采收搬运过程应避免机械损伤，鲜叶应轻放、轻翻。

8 加工

8.1 原料、辅料及包装材料要求

8.1.1 茶叶鲜叶应来自于已按本技术规范要求进行种植管理的茶园基地。

8.1.2 企业应建立原料、辅料及包装材料的采购、验收、运输、贮存和索证索票管理制度，明确原材料、辅料及包装材料的标准、采购与验收要求。

8.1.3 每批到货的原料、辅料、包装材料应经质量检验部门检验、验证合格后方可进厂使用。检验不合格的原料、辅料、包装材料不得投入生产，应明确标识并及时处置，防止混用、误用。

8.1.4 企业应制定选择、评价和重新评价供方的准则,对原料、辅料、包装材料的供方进行评价、选择。

8.2 厂房车间和设施

应符合 GB 14881 第 4 章的相关规定。

8.3 生产设备

应符合 GB 14881 第 5 章的相关规定。

8.4 人员和卫生管理

8.4.1 建立并执行食品加工人员健康管理制度。食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；进入作业区域按规定要求进行着装。

8.4.2 应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度。

8.4.3　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，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。

8.4.4　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。

8.5　虫害控制

8.5.1　应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

8.5.2　应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类、昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹，应追查来源，消除隐患。

8.5.3　厂区应定期进行除虫灭害工作。

8.5.4　采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

8.5.5　使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

8.6　生产过程控制要求

8.6.1　基本要求

8.6.1.1　茶鲜叶、毛茶等原料质量应符合验收标准要求。

8.6.1.2　加工过程中，原料和在制品不应与地面直接接触，不得添加食品添加剂。

8.6.1.3　加工废弃物应及时清理出现场，妥善处理，以免污染茶叶和环境。

8.6.2　初制工艺

按照毛茶加工工艺要求，企业应制定不同茶类加工设备作业要求及工艺参数，重点控制好温度、时间、投叶量等工艺技术参数，并做好生产监控记录。

8.6.3　精制工艺

8.6.3.1　毛茶应进行必要的整理，以满足后续加工的需要。

8.6.3.2　按照成品茶生产工艺要求，采用相应的加工工艺方案进行加工。企业应制定精制加工、包装等各工序作业要求，应控制好各工序在制品的规格大小、形状、水分、匀整度、净度、色泽等品质因子，并做好生产监控记录。

8.6.4　再加工工艺

8.6.4.1　再加工的原料应符合相应茶类产品标准的要求。

8.6.4.2　按照产品品质要求，企业应制定对初加工或精加工后的茶叶做筛分、拼配、汽蒸、整形、窨制、干燥等各工序作业要求，并做好生产监控记录。

8.6.4.3　花茶加工可使用食用或药食两用的香花进行窨制。香花污染物、农药残留应符合 GB 2762、GB 2763、香港法例《食物内除害剂残余规例》、香港法例《食物掺杂(金属杂质含量)规例》、澳门法规《食品中农药最高残留限量》、澳门法规《食品中重金属污染物最高限量》的规定。

9　检验

9.1　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。

9.2　建立完整的内部管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

9.3　应建立产品留样制度，及时保留样品。

9.4　自行检验应具备与所检项目相适应的检验室、检验设备和检验能力，检验仪器设备应按期检定或校准。

10　贮存和运输

10.1　应符合 GB 14881 第 10 章的相关规定。

10.2　仓库中的产品在贮存期间应定期检查，保证其安全和质量，必要时应有温度记录和(或)湿度记录，如有异常应及时处理。

10.3　产品的贮存和运输应有相应的记录，产品出库应遵循先进先出的原则。

11　召回与追溯

11.1　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。

11.2　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。

11.3　企业应建立产品溯源制度，溯源内容至少应包括：种植产地、采收信息（采收日期、采收数量）、加工信息、入库信息、销售出货信息。

12　质量要求

12.1　感官品质

表1　感官要求

项目	要求	检验方法
外形	具有正常的外形和色泽，符合所属茶类应有的品质特征，无劣变，无霉变	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察形态和色泽。称取混匀试样3g-5g置于带

内质	具有正常的汤色、香气和滋味，符合所属茶类应有的品质特征，无异气，无异味	盖审评杯中，按照茶水比1:50(质量比)加入沸水，浸泡5min后，将茶汤沥入评茶碗中，嗅茶底香气，用温开水漱口，品尝茶汤滋味。

12.2 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项目	限量/(mg/kg)	检验方法
铅（以 Pb 计）	5.0	GB 5009.12
锡（以 Sn 计）[a]	250	GB 5009.16
氟[b]	300	GB 19965
[a]限采用镀锡薄板容器包装的食品 [b]限适用于砖茶		

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。

12.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的规定。

表3 真菌毒素限量

项目	限量/（μg/kg）	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1及G_2之和）	≤10	GB 5009.22

12.4 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。

12.5 农药残留

农药残留限量应符合表4的规定。

表4 农药残留限量

序号	项目名称	最大残留限量/（mg/kg）	检测方法	适用范围
1	胺苯磺隆	0.02	GB23200.121	茶叶
2	巴毒磷	0.05*	GB 23200.116	茶叶
3	百草枯	0.2	参照 SN/T 0293	茶叶

4	百菌清	10	参照 NY/T 761	茶叶
5	苯醚甲环唑	10	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB/T 5009.218、GB23200.121	茶叶
6	吡丙醚	15	—	绿茶和红茶
7	吡虫啉	0.5	GB23200.121	茶叶
8	吡蚜酮	2	GB 23200.13	茶叶
9	吡唑醚菌酯	10	GB 23200.113、GB 23200.121	茶叶
10	丙溴磷	0.5	GB 23200.13 GB 23200.113	茶叶
11	丙酯杀螨醇	0.02*	GB 23200.113	茶叶
12	草铵膦	0.5	GB 23200.122	茶叶
13	草甘膦	1	GB23200.122、SN/T 1923	茶叶
14	草枯醚	0.01*	GB 23200.113	茶叶
15	草芽畏	0.01*		茶叶
16	虫螨腈	20	GB 23200.113 GB/T 23204	茶叶
17	虫酰肼	25	—	绿茶和红茶
18	除虫脲	20	GB 23200.121	茶叶
19	春雷霉素	0.04	—	绿茶和红茶
20	哒螨灵	5	GB 23200.113 GB/T 23204 SN/T 2432 GB 23200.121	茶叶
21	滴滴涕	0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19	茶叶
22	敌百虫	2	GB 23200.121	茶叶
23	丁硫克百威	0.01	GB 23200.13	茶叶
24	丁醚脲	5	GB 23200.13	茶叶
25	啶虫脒	10	GB 23200.121	茶叶
26	啶氧菌酯	20	GB/T 23204、GB 23200.121	茶叶

27	毒虫畏	0.01	GB 23200.121、GB23200.113	茶叶
28	毒菌酚	0.01*		茶叶
29	毒死蜱	2	GB 23200.113、GB23200.116、GB23200.121	茶叶
30	多菌灵	5	GB 23200.121	茶叶
31	二嗪磷	0.1	GB 23200.121、GB23200.113、GB 116	绿茶和红茶
32	二溴磷	0.01	GB23200.113	茶叶
33	呋虫胺	20	GB 23200.121	茶叶
34	氟苯虫酰胺	50	—	绿茶和红茶
35	氟苯脲	20		绿茶和红茶
36	氟虫脲	20	GB、23200.12 、GB/T 23204	茶叶（绿茶、红茶除外）
		15		绿茶和红茶
37	氟除草醚	0.01*	GB23200.113	茶叶
38	氟啶胺	5	GB 23200.34、GB23200.121	绿茶和红茶
39	氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	1	GB 23200.113 GB/T 23204	茶叶
40	氟氰戊菊酯	20	GB 23200.113 GB/T 23204、GB 23200.121	茶叶
41	格螨酯	0.01*	GB 23200.113	茶叶
42	庚烯磷	0.01	GB 23200.113、GB 23200.121	茶叶
43	环螨酯	0.01*		茶叶
44	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	0.5	GB 23200.121	茶叶
45	甲胺磷	0.05	GB 23200.113、GB23200.116、GB23200.121	茶叶
46	甲拌磷	0.01	GB 23200.113、GB23200.116、GB23200.121	茶叶
47	甲磺隆	0.02	GB23200.121	茶叶

48	甲基对硫磷	0.02	GB 23200.113、GB 23200.116 GB/T 23204	茶叶
49	甲基硫环磷	0.03*	GB23200.116、GB23200.121	茶叶
50	甲基嘧啶磷	10		绿茶和红茶
51	甲基异柳磷	0.01	GB 23200.113 GB 23200.116、GB23200.121	茶叶
52	甲萘威	5	GB 23200.13 GB 23200.112、GB23200.121	茶叶
53	甲氰菊酯	5	GB 23200.113、GB23200.121、GB/T 23376	茶叶（绿茶、红茶除外）
		2	GB/T 23376	绿茶和红茶
54	甲氧虫酰肼	20	—	绿茶和红茶
55	甲氧滴滴涕	0.01	GB 23200.113	茶叶
56	腈苯唑	10	—	绿茶和红茶
57	克百威	0.02	GB 23200.112、GB 23200.113、GB23200.121	茶叶
58	喹螨醚	15	GB 23200.13 GB/T 23204、GB23200.121	茶叶
59	乐果	0.05	GB 23200.113 GB 23200.116、GB 23200.121	茶叶
60	乐杀螨	0.05*	参照 SN 0523	茶叶
61	联苯菊酯	5	GB 23200.113、GB 23200.121、 SN/T 1969	茶叶
62	硫丹	10	GB 23200.113、GB/T 5009.19	茶叶
63	硫环磷	0.03	GB 23200.13 GB 23200.113、GB 23200.121	茶叶
64	六六六	0.2	GB 23200.113 GB/T 5009.19	茶叶
65	螺甲螨酯	30	—	绿茶和红茶
66	氯苯甲醚	0.05	GB 23200.113	茶叶
67	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	15	GB 23200.113	茶叶
68	氯磺隆	0.02	GB23200.121	茶叶
69	氯菊酯	20	GB 23200.113、GB23200.121、GB/T 23204	茶叶

70	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	20	GB 23200.113 GB/T 23204	茶叶
71	氯噻啉	3	GB23200.121	茶叶
72	氯酞酸	0.01*	—	茶叶
73	氯酞酸甲酯	0.01	GB23200.113	茶叶
74	氯唑磷	0.01	GB 23200.113 、GB23200.121、GB/T 23204	茶叶
75	茅草枯	0.01*	—	茶叶
76	醚菊酯	50	GB 23200.13、GB23200.113、GB23200.121	茶叶
77	醚菌酯	20		绿茶和红茶
78	嘧菌酯	10	—	绿茶和红茶
79	灭草环	0.05*	GB 23200.113	茶叶
80	灭多威	0.2	GB 23200.112、GB23200.121	茶叶
81	灭螨醌	0.01	SN/T 4066、GB23200.121	茶叶
82	灭线磷	0.05	GB 23200.13 GB 23200.113 GB23200.116 GB23200.121 GB/T 23204	茶叶
83	内吸磷	0.05	GB 23200.13、GB23200.116、GB23200.121、 GB/T 23204	茶叶
84	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	0.1	GB 23200.113、GB23200.121、GB/T 23204	茶叶
85	炔螨特	5	—	绿茶和红茶
86	噻虫胺	10	GB 23200.39、GB23200.121	茶叶（绿茶、红茶除外）
		0.7		绿茶和红茶
87	噻虫啉	10	GB 23200.13、GB23200.121	茶叶
88	噻虫嗪	10	GB23200.121	茶叶
89	噻螨酮	15	GB 23200.121	茶叶

90	噻嗪酮	10	GB23200.121、GB/T 23376	茶叶
91	三氟硝草醚	0.05*	GB 23200.113	茶叶
92	三氯杀螨醇	0.01	GB 23200.113 GB/T 5009.176	茶叶
93	杀虫畏	0.01	GB 23200.116、GB23200.121	茶叶
94	杀螟丹	20	GB23200.119	茶叶
95	杀螟硫磷	0.5	GB 23200.113、GB23200.116	茶叶
96	杀扑磷	0.05	GB 23200.113、GB 23200.116、GB23200.121	茶叶
97	水胺硫磷	0.05	GB 23200.113、GB23200.116、GB23200.121 、GB/T 23204	茶叶
98	速灭磷	0.05	GB 23200.113 GB 23200.116、GB23200.121	茶叶
99	特丁硫磷	0.01	GB23200.121	茶叶
100	特乐酚	0.01*	参照 SN/T 4591	茶叶
101	戊硝酚	0.01*	—	茶叶
102	戊唑醇	25	—	绿茶和红茶
103	西玛津	0.05	GB 23200.113、GB23200.121	茶叶
104	烯虫炔酯	0.01*	GB23200.113	茶叶
105	烯虫乙酯	0.01	GB23200.113	茶叶
106	烯啶虫胺	1	GB 23200.121	茶叶
107	消螨酚	0.01*	—	茶叶
108	辛硫磷	0.2	GB23200.121	茶叶
109	溴甲烷	0.02*	—	茶叶
110	溴氰菊酯	10	GB 23200.113、GB23200.121	茶叶
111	氧乐果	0.05	GB 23200.13 GB 23200.113、GB23200.116、GB23200.121	茶叶
112	依维菌素	0.2	GB23200.121	茶叶
113	乙螨唑	15	GB 23200.113、GB23200.121	茶叶

114	乙酰甲胺磷	0.05	GB 23200.113 GB 23200.116、GB23200.121	茶叶
115	乙酯杀螨醇	0.05	GB 23200.113	茶叶
116	抑草蓬	0.05*	GB 23200.113	茶叶
117	印楝素	1	GB 23200.73	茶叶
118	茚草酮	0.01*	GB23200.121	茶叶
119	茚虫威	5	GB 23200.13、GB23200.121	茶叶
120	莠灭净	0.05	—	绿茶和红茶
121	莠去津	0.1	GB 23200.113、GB23200.121	茶叶
122	唑虫酰胺	50	GB23200.121	茶叶
* 表示在 GB 2763 中该限量为临时限量。				

农药残留应符合GB 2763 的相应规定，产品还应符合香港法例《食物内除害剂残余规例》、澳门法规《食品中农药最高残留限量》的相应规定。

12.6 茶叶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、农药残留等，检测项目必须符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 AF 章/香港规例第 132 CM 章/香港规例第 132 V 章”和/或“澳门特别行政区第 11/2020 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。

13 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。

14 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的茶叶应按照本文件附录 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　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

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)　产地环境条件(包括种植基地周边环境条件、边界、缓冲带（如适用），土壤环境质量、灌溉用水水质等。)	□是　□否　□不适用
3)　种植管理（包括种子和种苗的选择、土肥管理、投入品管理、栽培状况、病虫草害防治等。）	□是　□否　□不适用
4)　采摘（包括采摘季节时间、采收及装运工具卫生管理、采收搬运过程控制等。）	□是　□否　□不适用
5)　加工（包括原料及包装材料要求、厂房车间和设施、生产设备、人员和卫生管理、虫害控制、加工过程控制等。）	□是　□否　□不适用
6)　检验（包括原辅料进货及成品出厂检验、检验原始记录、检验设备等。）	□是　□否　□不适用
7)　贮存和运输	□是　□否　□不适用
8)　召回与追溯	□是　□否　□不适用
9)　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
10)　产品一致性要求	□是　□否　□不适用
11)　企业承诺赔付相关（应关注企业承诺的化学农药使用情况。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

A.2　抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑作物种植及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.2.1　应包含本文件第12章12.2至12.3所有适用项目；

A.2.2　应结合企业认证申报产品种植生长过程中植保产品带入残留的风险，12.4农药残留抽取不少于10项列入抽样检测项目清单；

A.2.3　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；

A.2.4　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；

A.2.5　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；

A.2.6　结合评估结果，可抽取由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为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　采信依据本附件第2节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　除本附件2.5所述的检测项目外，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12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12章的规定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

本章节适用于茶叶生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据茶叶的特征特性及质量安全要求，茶叶“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 茶叶》基础要求，金标和蓝标为茶叶拔高项，详见分级表：

茶叶 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 茶叶》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 茶叶》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污染物限量、表3真菌毒素限量或表4农药残留限量的三个表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 茶叶》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污染物限量、表3真菌毒素限量和表4农药残留限量中所有检测项目指标不得检出。