GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0124-2026
版本：A1

湾区认证技术规范 红糖

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 管理制度和人员 2
5 前提方案 3
6 生产过程的食品安全控制 5
7 生产工序的控制 5
8 检验 6
9 贮存和运输 6
10 产品追溯与召回管理 6
11 质量要求 7
12 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 8
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测指南 11
附　录　B　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 13

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：中国质量认证中心有限公司、中国检验认证集团广东有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、中国检验有限公司(香港)、中国检验认证集团澳门有限公司、贵州奥博特认证有限公司、广东质检中诚认证有限公司、方圆标志认证集团广东有限公司、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西工业技师学院、广西百桂堂食品科技有限公司。

本文件主要起草人：何建文、曾红强、林立光、冯进、何成、李志雄、陆永驰、万幼敏、骆海彬、高敏、邓国祥、张海殷、吴宇桐、叶青、甘丽霞、蔡永海、谭秋。

本文件代替 GBACA-TS02-0124-2026，A0 版本《湾区认证技术规范　红糖》，与 GBACA-TS02-0124-2026，A0 版本相比，主要技术变化如下：

——新增了 12　抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求；

——修订了 A.2　抽样检测技术要求

——修订了 附　录　B （规范性） 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 5 月 19 日首次修订发布为 GBACA-TS02-0124-2026，A0 版本；

——2026 年 10 月 11 日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0124-2026，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 红糖》配套使用。

湾区认证技术规范 红糖

1 范围

本技术规范规定了“湾区认证”红糖的评价要求，包括厂房和车间、设施与设备、生产过程中的食品安全控制、检验、贮存和运输、质量要求等要求。

本技术规范适用于红糖的“湾区认证”。

本技术规范适用于以甘蔗为原料，经提取糖汁、清净处理后，直接煮制不经分蜜等工艺生产的红糖。

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。

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/T 35885 红糖

GB 13104 食糖卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB/T 10498 糖料甘蔗

QB/T 8040 赤砂糖试验方法

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）

2021年食物内有害物质（修订）规例（香港特别行政区2021年第86号法律公告）

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）

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）

3 术语和定义

3.1 红糖

以甘蔗为原料，经提取糖汁、清净处理后，直接煮制不经分蜜的棕红色或黄褐色的固态食糖。

3.2 原料

用于生产红糖的甘蔗。

4 管理制度和人员

4.1 管理制度

4.1.1 应制定与食品种类、生产工艺和生产规模相适应的食品安全管理制度，并根据生产实际和实施情况不断完善。

4.1.2 应根据食品的特点以及生产、贮存过程的食品安全要求，建立食品安全关键环节的监控制度，并定期检查，确保实施，发现问题及时纠正。

4.1.3 应针对生产环境、生产人员、设备及设施等建立卫生操作作业指导文件和食品安全监控制度，明确内部监控的范围、对象和频率。

4.1.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。

4.2 人员

4.2.1 企业应建立并执行食品生产人员健康管理制度。

4.2.2 从事接触直接入口食品工作的生产人员，每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

4.2.3 进入生产场所前应整理个人卫生，防止污染产品。

4.2.4 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

4.2.5 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。

4.2.6 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

4.2.7 非食品生产人员不得进入食品生产作业区，特殊情况下进入时应遵守和食品生产人员同样的卫生要求。

4.2.8 鼓励设置来访者专用更衣室或来访者专用防护服。

5 前提方案

5.1 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 中第 3 章的相关规定。

5.2 厂房和车间

5.2.1 厂房与设施应结构合理、坚固、完善。车间面积与加工能力相适应，工艺流程布局合理。车间供水、供气、供电满足生产所需。

5.2.2 车间地面应由防滑、坚固、耐腐蚀的材料建造，平坦、不积水，易于清洗消毒，保持清洁；车间与外界相连的排水、通风口应有防蝇、防虫、防鼠装置。应排水畅通，通风良好。

5.2.3 产品裸露区域门窗应严密，采用不变形、耐腐蚀的材料制作。门窗应有防蝇虫和防鼠设施。

5.2.4 厂房内应有良好的通风设施，以保持空气新鲜；加灰、饱充车间应有排风除尘设施。

5.2.5 车间内操作台、工器具、传送带(车)用无毒、不生锈、易清洗消毒、坚固耐用的材料制作。

5.2.6 红糖加工车间和包装车间内墙壁和天花板采用无毒、浅色、防水、防霉、易清洗材料修建，墙角、地角、柱角、顶角具有弧度。

5.2.7 照明设施照度符合生产需要，位于产品上方的照明设备应加防护罩。

5.2.8 包装车间内应安装温湿度显示装置，温湿度应控制在加工工艺要求所需范围内。

5.3 设施

5.3.1 供水系统

5.3.1.1 生产用水水质应符合 GB 5749 的要求，每年水质检测不少于 1 次；雨季、管网更换后追加检测要求。

5.3.1.2 非生产用水应单独管道输送，不与生产用水交叉连接，宜有明显的颜色区别。

5.3.1.3 各生产工序使用的蒸汽不得含有危害人体健康或污染原料、半成品和成品的物质。

5.3.2 排水系统

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；排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。室内排水的流向由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且应有防止逆流/防虹吸的设计。污水在排放前经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定。

5.3.3 个人卫生设施

5.3.3.1 在生产场所的清洁作业区入口附近应设置更衣室（含更鞋或戴鞋套）、洗手和干手设施、消毒设施。必要时应设置风淋设施。

5.3.3.2 出入清洁作业区的人员应有防止交叉污染的措施，如要求更换工作服、工作鞋靴或鞋套。

5.3.3.3 如设置风淋设施,应定期对其进行清洁和维护。

5.3.4 通风设施

应具有适宜的自然通风或人工通风措施，通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域。应合理设置进气口位置，进气口与排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜的距离和角度。进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施。通风排气设施应易于清洁、维修或更换。熬煮车间应有排风除湿设施。

5.3.5 废弃物设施

配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器标识清晰。在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。

5.3.6 温湿度控制设施

根据不同产品的要求，配备适宜的加热、冷却等设施，以及用于监测温湿度的设施。必要时设置控制室温的设施。

5.4 设备

5.4.1 生产设备

5.4.1.1 凡与制糖过程产品接触的机械设备、容器、管路等，应采用无毒、不吸水、易清洗、无异味及不与制糖过程产品起化学反应的材料制作。

5.4.1.2 机械设备、工器具的结构和固定设备的安装位置，应便于清洗和消毒。应符合 GB 14881 中第 4 章的相关规定。

5.4.1.3 应建立生产设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养，定期检修，保持记录完整、清晰。

5.4.1.4 每次生产前应检查设备是否处于正常状态，防止影响产品卫生质量的情形发生；出现故障应及时排除并记录故障发生时间、原因及可能受影响的产品批次。

5.4.1.5 设备备件应贮存在专门的区域，以便设备维修时能及时获得，并应保持备件贮存区域清洁干燥。

5.4.2 监测设备

根据生产工艺配备用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温湿度计、温度计、记录仪等一次仪表，应定期校准、维护，确保监测设备正常使用。

5.5 虫害控制

5.5.1 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时，应追查来源，消除隐患。

5.5.2 厂区应定期进行除虫灭害工作。

5.5.3 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。

5.5.4 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。

6 生产过程的食品安全控制

6.1 基本要求

6.1.1 应符合 GB14881 第 8 章的相关规定。

6.1.2 应遵循 HACCP 原则，建立并有效运行食品安全控制体系，明确关键环节与控制措施。

6.2 生物性污染的控制

6.2.1 清洁和消毒

应根据产品工艺的特点，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。应确保清洁消毒制度的有效实施，及时验证清洁消毒效果。

6.2.2 温度和时间

应根据产品工艺的特点，采用适宜的温度、时间控制微生物或抑制微生物生长繁殖；建立温度、时间控制措施和纠偏措施，并保留监控记录。

6.2.3 湿度

应根据产品和工艺特点,对需要进行湿度控制区域的空气湿度进行控制,以减少有害微生物的繁殖；制定空气湿度限值，并有效实施。

6.3 化学污染的控制

6.3.1 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，并提出控制措施。

6.3.2 应选择符合要求的洗涤剂、消毒剂、润滑油，并按照产品说明书的要求使用；对其使用应做登记，并保存好使用记录，避免污染食品的危害发生。与食品分开贮存，明确标识，并应有专人对其保管。

6.4 物理污染的控制

6.4.1 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。

6.4.2 应通过采取设备维护、食品安全管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

7 生产工序的控制

7.1 原料验收、储存及使用

7.1.1 应建立原辅料供应商管理制度，规定供应商的选择、审核、评估程序。

7.1.2 应制定原辅料的验收标准、抽样计划、检验项目及检验方法，并实施。

7.1.3 甘蔗原料应符合 GB/T10498，同时应满足香港法例《食物内除害剂残余规例》和澳门法规《食品中农药最高残留限量》的相应规定。

7.1.4 原辅料投入使用前应经过检验，原料和辅料检验不合格的不得使用。

7.1.5　原料贮存场所应避免有毒、有害物质的污染，采取有效的防止有害生物孳生、繁殖的措施，防止污染，并在保质期内尽快使用。控制储藏时间和温度,发现霉变及时剔除。

7.1.6　严禁使用法规标准不允许使用的添加剂和加工助剂。

7.2　压榨与过滤

采用物理压榨取汁，优先采用物理膜法过滤，不违规使用化学澄清剂。严控过滤精度，去除蔗渣、泥沙等杂质。

7.3　熬煮

鼓励采用 90℃及以下低温熬糖，严控温度与时间。实时监控糖浆浓度、色泽，确保品质稳定。

7.4　成型与干燥

固态红糖干燥充分，干燥失重达标，不结块、不霉变。

7.5　包装

进入包装的糖类产品应通过除铁器或金属探测器，剔除金属杂质；包装材料无毒、无味、符合食品接触标准；包装区洁净干燥，标识清晰完整。

8　检验

8.1　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。

8.2　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。

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

9　贮存和运输

9.1　应符合 GB 14881 第 10 章的相关规定。

9.2　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。

9.3　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。

10　产品追溯与召回管理

10.1　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于食用的情况时，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。

10.2　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。

10.3　建立完善的可追溯体系，应合理划分记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。

11　质量要求

11.1　感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽自然，呈金黄色至红褐色，无明显黑渣和杂质。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	糖样或其水溶液味甜，具有红糖的芳香味和焦糖的芳香味，无焦苦味。	
状态	组织形态为块状、颗粒状、粉状，质地均匀，无肉眼可见外来杂质。	

11.2　理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标	检验方法
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g)	≥90.0	QB/T 8040
干燥失重/(g/100 g)	≤4.0	GB 5009.3
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤150	QB/T 8040

11.3　污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
锡（以 Sn 计）[a]，mg/kg	≤250	GB 5009.16

[a]限采用镀锡薄板容器包装的食品

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《食品中重金屬污染物最高限量》的相应规定。

11.4 生物限量

螨：不得检出。检验方法按GB 13104中附录A要求。

11.5 食品添加剂最大使用量

表 4 食品添加剂最大使用量

项目	最大使用量（g/kg）	检验方法
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（以二氧化硫残留量计）	0.03	GB 5009.34 第二法
柠檬黄	不得检出	GB5009.35
新 红	不得检出	
苋菜红	不得检出	
胭脂红	不得检出	
日落黄	不得检出	
诱惑红	不得检出	
酸性红	不得检出	
喹啉黄	不得检出	
赤藓红	不得检出	

11.6 真菌毒素限量

真菌毒素应符合表 5 的要求

表 5 真菌毒素限量

序号	检测项目	限量（μg/kg）	检验方法
1	总黄曲霉毒素 (黄曲霉毒素 B1、B_2、G_1及G_2之和)	≤10	GB 5009.22
按GB 5009.22 规定的高效液相色谱法检测，检出限0.1μg/kg			

11.7 红糖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红糖质量内容、农药残留、污染物指标等，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 132CM 章/香港规例第 132V 章/香港规例第 132AF 章”和/或“澳门第 23/2018 号和第 5/2024 号行政法规”的规定。

12 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

12.1 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的红糖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。

12.2 产品一致性要求

企业应建立并实施关键要素变更控制程序,确保变更不会影响产品对认证要求的符合性及产品的一致性。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:产品种类、原料、配方、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用于明确落实食品安全主体责任的相关要求的技术指南。

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4-11章节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）生产用水的水质监测报告	□是 □否 □不适用
3）选址及厂区环境	□是 □否 □不适用
4）厂房和车间 (包括设计布局、建筑内部结构与材料)	□是 □否 □不适用
5） 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
6) 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
7)食品相关产品 (包括采购、验收、运输及贮存管理)	□是 □否 □不适用
8) 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
9) 产品检验 (包括生产线检验、实验室检验)	□是 □否 □不适用
10) 贮存和运输	□是 □否 □不适用
11) 产品追溯与召回管理	□是 □否 □不适用
12) 人员培训	□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4-11章节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

认证机构应综合评估产品种植与生产加工过程中的特性，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) 应再本文件第 11 章节内的检测项目中随机抽取 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要求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，其余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章节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11章节的规定内容纳入湾区认证产品的产品执行标准，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

本章节适用于红糖生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据红糖的特征特性及质量安全要求，红糖“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 红糖》基础要求，金标和蓝标为红糖拔高项，详见分级表：

红糖 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 红糖》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 红糖》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污染物限量或表4食品添加剂最大使用量两个表任一表中所有检测指标均不得检出	认证产品符合《湾区认证技术规范 红糖》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污染物限量和表4食品添加剂最大使用量两个表中所有检测项目指标均不得检出。