GBACA

# 广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0009-2026

版本号：A0

# 湾区认证技术规范 速冻预包装面米食品

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 ..... 1
4 速冻预包装面米食品加工管理要求 ..... 2
5 “湾区认证”标志和质量要求 ..... 4
6 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 ..... 9
**附　录　B**　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 ..... 11

# 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：中国检验认证集团广东有限公司、佛山市金城速冻食品有限公司、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、中国检验有限公司（香港）、中国检验认证集团澳门有限公司、广州海关技术中心、广电计量检测集团股份有限公司。

本文件主要起草人：应晓虹、何建文、林立光、刘辉、陆永驰、安文佳、罗兆波、招礼容、冯振钊、吴敏忠、骆海彬、高敏、王宇。

本文件首次发布。

# 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 速冻预包装面米食品》配套使用。

# 湾区认证技术规范 速冻预包装面米食品

## 1 范围

本文件规定了速冻预包装面米食品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、产品一致性要求等。

本文件适用于对速冻预包装面米食品产品及其加工场所质量保证能力实施湾区认证。

## 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。

SB/T 10412 速冻面米食品

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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

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

香港食环署指引 食品微生物含量指引

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 食品中兽药最高残留限量

澳门法规 食品中农药最高残留限量

澳门食品安全厅指引 即食食品微生物含量指引

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 肉类

馅（或拌）料完全由畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

### 3.2 含肉类

馅（或拌）料中含有畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

### 3.3 无肉类

馅（或拌）料中不含畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料。

### 3.4 无馅类

以面、米为主要原料，不含馅（或拌）料的产品。

### 3.5 生制冻结

产品冻结前未经加热成熟。

### 3.6 熟制冻结

产品冻结前经加热成熟。

### 3.7 速冻预包装面米食品

以小麦 、大米 、玉米 、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料 ，或同时以单一或由多种配料组成的肉、禽、蛋、水产品、 蔬菜、果料、糖、油、调味品为馅（或拌）料，熟制或生制 ，经加工 、成型等，采用速冻工艺（产品热中心温度≤-18℃）冻结，在低温状态下储存、运输及销售的预包装食品。

注：“热中心”是指产品内部在冻结终了时的温度最高点。

## 4 速冻预包装面米食品加工管理要求

### 4.1 原料要求

速冻预包装面米食品用原料应纳入生产者供应链管理系统，原料应符合相应的食品安全标准和有关规定 ，确保来源真实性与可靠性。

应识别原料的过敏原风险，按过敏原分类建立过敏原管控措施，避免交叉污染。适用时应按GB 7718及香港及澳门特别行政区有关法规要求将识别出的过敏原信息正确标注在食品标签上。

适用于畜禽肉类原料时应建立盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺等β-受体激动剂类项目的验收要求及措施。

### 4.2 加工场所布局与结构

4.2.1 应按照从原料至成品的单一流向要求，按产品工艺在适用时依照原辅料预处理、产品成型、发酵、熟制、预冷、速冻、包装、储运等各工序对场地进行合理布局。

4.2.2 场地应按工艺在适用时设有原料仓储区、预处理区、成型车间、发酵车间、熟制车间、预冷区、速冻包装间、外包装间、成品冷库区等，生熟界面应清晰并做到物理隔离，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。

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

### 4.3 设备

4.3.1 设有专用速冻设施，并确保速冻设备可靠性。

4.3.2 设备、工具、容器应按不同用途专用，有明显标识区分，并符合相关食品安全标准的要求。用前应消毒，用后应洗净。

4.3.3 工具、容器、操作台等与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

4.3.4 设备、工具、容器宜使用不锈钢材料或食用级塑料材料，不宜使用木质材料如木质砧板和木柄刀具等。

### 4.4 采购

应建立采购索证、验收制度。应对原料实施逐批验收。应对供应商建立评价管理制度，针对原料的风险水平，应每年至少一次索取检测报告，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。

### 4.5 加工用水和冰

4.5.1 加工用水及制冰用水应符合 GB5749 要求。

### 4.6 加工过程

4.6.1 加工区域、加工人员、加工活动应符合 GB14881 要求。

4.6.2 加工过程应严格区分不同清洁区，在生熟界面物理隔离的基础上建立人员、物料的作业管理规范，防止交叉污染。

4.6.3 产品熟化工序应制定作业指导书，规范加工时间与加工温度，以确保产品微生物水平达到 GB 29921、香港及澳门相关法例、法规的要求。

4.6.4 应对配方实施管理，制定原辅料的配制规范文件，添加剂使用量应符合 GB 2760 及香港、澳门相关法例、法规要求。

4.6.5 加工过程中不应添加化学合成类防腐剂、着色剂。

4.6.6 速冻工序应形成作业指导书，并对速冻时间和速冻温度实施监控，达到本文件要求。

### 4.7 冷链控制

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在2℃以内。

### 4.8 异物控制

组织应在风险分析的基础上在适宜的工序设置异物控制措施，如：目测、金属探测等措施。

应对工器具、容器的完整性实施检查和管理，防止异物混入。

应在车间人员入口处设置工作服毛发及异物的检查和清除措施。

### 4.9 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。

### 4.10 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，应按照规定的期限保持可追溯性记录，并应符合法律法规的要求。

## 5 “湾区认证”标志和质量要求

5.1 贴有“湾区认证”标志的速冻预包装面米食品加工过程应符合本文件要求。

5.2 未获得速冻预包装面米食品“湾区认证”的产品，不得使用“湾区认证”标志。

### 5.3 产品质量要求

#### 5.3.1 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 | 具有该产品应有的色泽 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在 自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味与气味，无异味 | |
| 状态 | 具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物 | |

#### 5.3.2 理化指标

5.3.2.1 水分、蛋白质、脂肪项目应符合表 2 的规定。

**表 2 水分、蛋白质、脂肪指标**

| 项　　目 | 指　　标 | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 肉　类 | 含肉类 | 无肉类 | 无馅类 |
| 水分/(g/100g)　≤ | 65 | 70 | 65 | 60 |
| 蛋白质/(g/100g)　≥ | 6.0 | 2.5 | / | / |
| 脂肪/(g/100g)　≤ | 18 | 18 | / | / |

5.3.2.2 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 3 的规定 。

**表 3 理化指标**

| 项目 | | 指标 | 检验方法 |
|---|---|---|---|
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ | 0.25 | GB 5009. 227 |

### 5.3.3 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

**表 4 污染物限量指标**

| 项目 | 限量 | 检验方法 |
|---|---|---|
| 铅（以Pb计），mg/kg | 0.5 | GB 5009.12 |
| 锑，mg/kg | 1 | GB 5009.137 |
| 硼砂或硼酸 | 不得检出 | GB 5009.275 |

污染物限量还应符合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。

### 5.3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表5的规定。

**表 5 真菌毒素限量指标**

| 项目 | 限量 | 检验方法 |
|---|---|---|
| 总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和），μg/kg | ≤10 | GB 5009.22 |

真菌毒素限量还应符合GB2761、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。

### 5.3.5 微生物限量

5.3.5.1 微生物限量应符合表 6 的规定。

**表 6 微生物限量指标**

| 项　　目 | 采样方案a 及限量 | | | | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌/(25g) | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| 样品的采集及处理按 GB4789. 1执行 。 | | | | | |

5.3.5.2 即食生制品和即食熟制品的微生物限量还应符合表 7 的规定。

**表 7　微生物限量指标**

| 项　　目 | 采样方案[a] 及限量 | | | | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 1 | $10^4$ | $10^5$ | GB4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | $10^2$ | GB4789.3 平板计数法 |
| [a] 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行 。 | | | | | |

输往香港澳门的即食产品还应符合香港食环署指引《食品微生物含量指引》、澳门食品安全厅指引《即食食品微生物含量指引》的相应规定 。

### 5.3.6　食品添加剂

食品添加剂应符合表8的规定。

**表8 食品添加剂指标**

| 序号 | 项目 | 最大使用量 | 适用类别（GB 2760 分类依据） | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | 不得检出 | 全部速冻预包装面米食品（生制/熟制、含馅/无馅） | GB 5009.28 |
| 2 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 不得检出 | 全部速冻预包装面米食品（生制/熟制、含馅/无馅） | GB 5009.28 |
| 3 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | 不得检出 | 全部速冻预包装面米食品（生制/熟制、含馅/无馅） | GB 5009.121 |
| 4 | 二氧化硫、焦亚硫酸钠（以 $SO_2$ 计） | 不得检出 | 全部速冻预包装面米食品（生制/熟制、含馅/无馅） | GB 5009.34 |
| 5 | 糖精钠（以糖精计） | 不得检出 | 带馅甜味速冻面米（豆沙包、奶黄包、甜汤圆等） | GB 5009.28 |
| 6 | 甜蜜素(环己基氨基磺酸计) | 不得检出 | 带馅甜味速冻面米（豆沙包、奶黄包、甜汤圆等） | GB 5009.97 |
| 7 | 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾） | 不得检出 | 带馅甜味速冻面米（豆沙包、奶黄包、甜汤圆等） | GB 5009.140 |
| 8 | 三氯蔗糖 | 不得检出 | 带馅甜味速冻面米（豆沙包、奶黄包、甜汤圆等） | GB 5009.298 |
| 9 | 特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂计) | 不得检出 | 含油脂速冻面米（煎饺、葱油饼、油条类、含肉馅制品） | GB 5009.32 |
| 10 | 丁基羟基茴香醚（BHA）/二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂计） | 不得检出 | 含油脂速冻面米（煎饺、葱油饼、油条类、含肉馅制品） | GB 5009.32 |
| 11 | 亚硝酸钠、亚硝酸钾（以亚硝酸钠计） | 不得检出 | 肉类馅料速冻面米（猪肉饺、牛肉包、肉汤圆等肉馅制品） | GB 5009.33 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 12 | 聚磷酸钠、焦磷酸钠等磷酸盐（以 $PO_4^{3-}$ 计） | 不得检出 | 肉类馅料速冻面米、水产馅料速冻面米 | GB 5009.256 |
| 13 | 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计） | 不得检出 | 发酵面制品类（包子、馒头、花卷等生制发酵面坯） | GB 5009.120 |
| 14 | 双乙酸钠（以双乙酸钠计） | 不得检出 | 全部速冻预包装面米食品 | GB 5009.277 |

食品添加剂还应符合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》的相应规定。

### 5.3.7 农药残留及兽药残留

依据GB2763、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》的要求，谷物、果蔬原料农药残留应符合表9的规定。

**表9 农药残留指标**

| 序号 | 项目 | 限量（mg/kg）≤ | 适用类别（原料带入分类） | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 毒死蜱 | 0.1 | 谷物类原料（小麦粉、大米粉，全部速冻面米通用） | GB 23200.113 |
| 2 | 三唑磷 | 0.05 | 谷物类原料（小麦粉、大米粉，全部速冻面米通用） | GB 23200.113 |
| 3 | 氯氰菊酯 | 0.5 | 谷物类原料（小麦粉、大米粉，全部速冻面米通用） | GB 23200.113 |
| 4 | 溴氰菊酯 | 0.5 | 谷物类原料（小麦粉、大米粉，全部速冻面米通用） | GB 23200.113 |
| 5 | 吡虫啉 | 0.05 | 谷物类原料（小麦粉、大米粉，全部速冻面米通用） | GB 23200.121 |
| 6 | 克百威 | 0.02 | 蔬菜馅料类（白菜饺、韭菜饺、青菜包等菜馅制品） | GB 23200.112 |
| 7 | 氧乐果 | 0.02 | 蔬菜馅料类（白菜饺、韭菜饺、青菜包等菜馅制品） | GB 23200.113 |
| 8 | 甲胺磷 | 0.05 | 蔬菜馅料类（白菜饺、韭菜饺、青菜包等菜馅制品） | GB 23200.113 |
| 9 | 敌敌畏 | 0.05 | 蔬菜馅料类（白菜饺、韭菜饺、青菜包等菜馅制品） | GB 23200.113 |
| 10 | 百菌清 | 0.01 | 蔬菜馅料类（白菜饺、韭菜饺、青菜包等菜馅制品） | GB 23200.113 |
| 11 | 多菌灵 | 0.5 | 水果馅料类（草莓汤圆、水果包、豆沙馅等甜馅制品） | GB 23200.112 |
| 12 | 嘧霉胺 | 0.5 | 水果馅料类（草莓汤圆、水果包、豆沙馅等甜馅制品） | GB 23200.121 |
| 13 | 咪鲜胺 | 0.05 | 水果馅料类（草莓汤圆、水果包、豆沙馅等甜馅制品） | GB 23200.121 |
| 14 | 草甘膦 | 0.1 | 全品类通用（谷物+蔬菜+水果原料均覆盖） | NY/T 1096 |
| 15 | 草铵膦 | 0.05 | 全品类通用（谷物+蔬菜+水果原料均覆盖） | GB 23200.121 |
| 16 | 氟虫腈 | 0.02 | 全品类通用（谷物+蔬菜+水果原料均覆盖） | GB 23200.113 |
| 17 | 啶虫脒 | 0.1 | 全品类通用（谷物+蔬菜+水果原料均覆盖） | GB 23200.113 |
| 18 | 噻虫嗪 | 0.2 | 全品类通用（谷物+蔬菜+水果原料均覆盖） | GB 23200.121 |

使用畜禽肉原料的产品兽药残留应符合表10的规定。

**表10 含畜禽肉原料的速冻面米制品兽药残留指标**

| 项目 | 限量（μg/kg） | 检验方法 |
|---|---|---|
| 土霉素/金霉素/四环素 | 200 | GB/T 5009.116 |
| 头孢喹肟 | 50 | GB 31658.4 |
| 氟苯尼考 | 100（家禽），200（牛羊），300（猪） | GB 31658.5 |

5.3.8 速冻预包装面米食品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速冻预包装面米食品质量内容、污染物指标、农兽药残留等，检测项目必须符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 CM 章/香港规例第 132 V 章/香港规例第 132 AF 章”和/或“澳门第 11/2020 号和第 23/2020 号行政法规”的规定，采用“就高不就低”原则确定限值标准。

## 6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

### 6.1 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的速冻预包装面米食品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。

### 6.2 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：原料、产品品种、配方、生产工艺。

# 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）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

认证机构应综合评估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) 应随机挑选本文件第 5 章 5.3 规定的项目，随机抽取 5 个项目；
b) 应包含过往连续 2 年“国家食品安全风险监测实施方案”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 本文件第 5.3 章 的检测项目，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 6 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5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

本章节适用于速冻预包装面米食品生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据速冻预包装面米食品的特征特性及质量安全要求，速冻预包装面米食品“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 速冻预包装面米食品》基础要求，金标和蓝标为速冻预包装面米食品拔高项，详见分级表：

**速冻预包装面米食品 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 速冻预包装面米食品》基本要求，即满足中国大陆强制性法规要求和港澳强制性法规规例要求。 | 认证产品符合《湾区认证技术规范 速冻预包装面米食品》基本要求，即满足中国大陆强制性法规要求和港澳强制性法规规例要求；同时满足表4污染限量、表9农药残留限量或表10兽药残留限量的三个表中任一表中的适用类别的检测指标均不得检出。 | 认证产品符合《湾区认证技术规范 速冻预包装面米食品》基本要求，即满足中国大陆强制性法规要求和港澳强制性法规规例要求；同时满足表4污染限量、表9农药残留限量和表10兽药残留限量的适用类别所有项目不得检出。 |