GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0016-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范 坚果与籽类食品

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 分类 2
5 坚果与籽类食品生产加工管理要求 2
6 “湾区认证”标志和质量要求 6
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、广东南兴天虹果仁制品有限公司、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。

本文件主要起草人：刘宇欣、杨康荣、林立光、谢宝强、陈震东、刘辉、陆永驰、张亮、欧伟杰、安文佳、招礼容、冯振钊、吴敏忠、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《湾区认证实施规则 坚果与籽类食品》配套使用。

湾区认证技术规范 坚果与籽类食品

1 范围

本文件规定了坚果与籽类食品湾区认证技术规范的术语、定义，分类，加工管理要求，标志和质量要求，抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求等。

本文件适用于对坚果与籽类食品预包装产品及其加工活动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。

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 坚果与籽类食品

以坚果、籽类或其籽仁等为主要原料，经加工制成的预包装食品。

3.2 坚果

具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒，包括核桃、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等。

3.3 籽类

瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽粒，包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆等。

3.4 籽仁（含果仁）

坚果、籽类去除外壳后的部分。

3.5 生干坚果与籽类食品

经过清洗、筛选、或去壳、或干燥等处理，未经熟制工艺加工的坚果与籽类食品。

3.6 熟制坚果与籽类食品

以坚果、籽类或其籽仁为主要原料，添加或不添加辅料，经烘炒、油炸、蒸煮或其他等熟制加工工艺 制成的食品。

3.7 霉变粒

外壳或籽仁出现霉斑的颗粒。

4 分类

4.1 根据不同的加工方式分为：烘炒坚果与籽类食品(烘炒类)、油炸坚果与籽类食品(油炸类)、其他坚果与籽类食品(其他类)。

a) 烘炒类：以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制或烘烤(包括蒸煮后烘炒)熟制而成的食品。

b) 油炸类：以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经油炸熟制而成的食品。

c) 其他类：以坚果、籽类或其果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经水煮或其他加工工艺制成的食品，如即食生干坚果与籽类食品(即食生干类)、混合坚果与籽类食品(混合类)等。

注1:即食生干坚果与籽类食品是指以坚果、籽类或其果仁为主要原料，经过清洗、筛选、或去壳、或干燥、杀菌等处 理，未进行熟制工艺加工，可直接食用的坚果与籽类食品；不包括不适宜加工成即食生干坚果与籽类食品的品类，如白果、杏仁、亚麻籽等。

注2:混合坚果与籽类食品是指以两种或两种以上坚果与籽类食品为主要原料,添加或不添加非坚果与籽类食品，经定量、物理混合而制成的产品，其中去壳混合坚果与籽类食品也称为什锦果仁。

注3:凡是采用两种或两种以上加工工艺的产品，以最后一道熟制加工工序为准对其进行定性分类。

4.2 根据是否带壳分为：带壳类坚果与籽类食品(带壳类)、去壳类坚果与籽类食品(去壳类)。

5 坚果与籽类食品生产加工管理要求

5.1 原料来源及包装要求

原辅料、包装应符合相应标准的要求，储运过程中应避免受到有毒、有害物质的污染。

5.1.1 对原料、食品添加剂、包装材料进行验收时，应记录原料种植/采购地、批次，应验证供方有效资质及货物的检验报告，进口原辅料应验证同批次入境货物检验检疫证明的符合性。

5.1.2 食品添加剂的质量应符合相关标准和有关规定的要求，食品添加剂的使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定及有关公告。

5.1.3 原辅料、食品添加剂和包装材料应建立索证索票制度。

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

5.1.5 检验合格的原料应以“先进先出”为原则，必要时应根据不同原料的特性确定出货顺序，如经长期储存，使用前应重新检验，检验合格后方可使用。

5.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定，每年应委托有资质的检验机构对水质进行检验或自行检验。

5.1.7 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 及香港和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产品的食品标签上。

5.2 生产场所与设施

5.2.1 应符合 GB 14881 的相关规定，厂房建筑应按照坚果与籽类食品生产工艺流程合理布局，能满足挑选、清理、蒸煮、干燥、烘炒、油炸以及包装等工序的要求。

5.2.2 厂房和车间根据生产特点合理划分工作区域。

5.2.3 企业应制定设备操作规程，包括操作方法、故障处理和维护保养等要求。

5.2.4 按照坚果与籽类食品生产特点，厂房和车间的布局应合理，防止交叉污染。

5.2.5 厂房和车间内的通道、传送系统等设施结构应设计合理，易于通行、运输。

5.2.6 选料车间的设计与设施应能满足原料去除杂质、筛选分级的工艺技术要求。

5.2.7 选料车间应设有除尘设备，架空构件和设备的安装位置必须便于清理，防止和减少粉尘积聚。

5.2.8 煮制、干燥、油炸等产生大量热能及水蒸气的车间，应安装有防止倒灌装置的排风设施。

5.2.9 油炸设施上应安装排烟罩，并对油烟、水蒸气有足够排除能力，防止油滴落，油烟机入口应安装易于清洗的耐腐蚀网罩。

5.2.10 包装车间应与粉尘、水蒸气、油烟产生较多的场所做有效隔断。

5.2.11 企业应注重环境保护，对污水和废弃物应有相关的处理方法和处置措施，并能达到国家有关排放要求；废弃物应委托有资质的专业单位（或符合相关条件的组织）妥善处理。

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

5.2.13 企业应具有与生产经营坚果与籽类食品品种、数量相适应的仓储设施，包括常温仓、平仓，必要时设定冷藏库、筒仓。冷藏库的设计应符合 GB 50072 的规定，应配置温湿度计或自动监测记录仪。

5.3 生产设备

5.3.1 根据生产工艺和产品的实际需要设置必要的、数量相适应的设备和工具，且各个设备的能力可相互匹配。

5.3.2 与原辅料、半成品、成品直接或间接接触的所有设备与用具，材质应符合食品相关产品的有关标准。

5.3.3 加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查。食品容器、工具 和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位避免有尖角。

5.3.4 各种设备的管道应明显区分，且不宜架设于暴露的食品、食品接触面的上方；食品输送带上方应安设输送带防护罩等设施。

5.3.5 应制定设备、设施维修保养计划，保证其正常运转和使用。对于关键部件应制订强制保养和 更换计划，保证生产正常进行。

5.3.6 与食品接触的设备所用润滑剂应为食品级。

5.4 采购

应建立采购索证、验收制度。对原辅料、食品添加剂、包装材料进行验收时，应验证供方有效资质及货物的检验报告，进口原辅料应验证同批次入境货物检验检疫证明的符合性。

应对供应商建立评价管理制度，针对原料的风险水平，应每年向供应商索取至少一次检测报告，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。

5.5 生产用水

5.5.1 生产用水应符合 GB5749 要求。

5.6 生产过程

5.6.1 原辅料处理工序的控制

5.6.1.1 按照生产工艺要求，实施处理原辅料的监控项目及限值、监控频率、监控人员、纠正和预防措施等，并形成记录。

5.6.1.2 原料筛选时，去除外来杂物及粉尘并妥善收集处理。

5.6.1.3 辅料要自行加工的，应在专用辅料加工间进行。

5.6.2 微生物控制

5.6.2.1 温度和时间

5.6.2.1.1 应根据产品工艺的特点，采用适宜的温度、时间杀灭微生物或抑制微生物生长繁殖。

5.6.2.1.2 应建立温度、时间控制措施和纠偏措施，并保持监控记录。

5.6.2.2 湿度

5.6.2.2.1 应根据产品和工艺特点，对需要湿度控制区域的空气湿度进行控制。

5.6.2.2.2 应制定空气湿度关键限值，并有效实施和记录。

5.6.2.3 防止微生物污染

5.6.2.3.1 应对从原辅料和包装材料进厂到成品出厂的全过程采取必要的措施，防止微生物的污染。

5.6.2.3.2 用于输送、装载或贮存原料、半成品、成品的设备、容器及用具，其操作、使用与维护应避免对加工或贮存中的食品造成污染。

5.6.2.3.3 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，降低微生物生长的概率。

5.6.3 化学污染的控制

5.6.3.1 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。

5.6.3.2 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。

5.6.4 物理污染的控制

5.6.4.1 应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，确保产品免受外来物的污染。

5.6.4.2 应采取有效措施防止金属或其他外来杂物混入产品中。

5.6.4.3 不应在生产过程中进行电焊、切割、打磨等工作，以免产生异味、碎屑。

5.6.4.4 应在原料验收标准中设定异物的要求，采购符合要求的原料，建立合适的异物检测方法。

5.6.4.5 应根据坚果与籽类食品的原料特性，采取相应的异物处理方法，如采用原料筛选设备（清选机、比重机、去石机、色选机、X 射线异物检测机等）处理和人工挑拣。

5.6.4.6 应采取设置磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

5.6.5 酸价及过氧化值控制

5.6.5.1 对需要控制酸价和过氧化值的原料，应在原料验收标准中设定原料的酸价、过氧化值指标要求，宜采购当年生产的原料进行加工生产，避免使用变质或超过保质期的原料。

5.6.5.2 对于易发生氧化、水解反应的坚果与籽类原料，应进行低温冷藏或采用阻隔性能较好的包装材料进行包装储藏。

5.6.5.3 原料仓库出货顺序应遵循“先进先出”的原则，必要时应根据不同原料的特性确定出货顺序。

5.6.5.4 若采用油炸作为熟制工艺，应做好煎炸油脂的控制，以避免产品出现酸价、过氧化值超标。

5.6.6 生产工序的控制

按照生产工艺要求，制订清洗浸泡、熟制加工(炒制、烘烤、水煮或油炸等)、冷却(或拌料、或裹粉)、包装等各工序实施控制细则，并做好生产监控记录。

5.6.7 食品添加剂的控制

5.6.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及香港法例《食物内防腐剂规例》、《食物内染色料规例》、《食物内甜味剂规例》及澳门法例《食品中食品添加剂使用标准》等粤港澳三地适用法律法规及标准的规定。

5.6.7.2 食品添加剂应设专门场所贮放，由专人负责管理，注意领料正确性及有效期限等，并记录使用的种类、许可证号、进货量及使用量等。

5.6.7.3 在能保证产品质量和食品安全的前提下，宜减少和不使用食品添加剂，包括但不限于防腐剂、抗氧化剂、色素等。

5.6.7.4 减少和不使用食品添加剂产品的生产线宜采用独立生产线，否则应制定切换生产产品时对生产线的清洁措施，以控制食品添加剂交叉污染的风险。

5.6.8 产品包装标识的控制

5.6.8.1 建立文件化的产品标识程序。

5.6.8.2 根据销售地区，产品包装标签应符合 GB7718、GB 28050 及香港澳门有关法律法规的要求及其他相关规定。

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，应按照规定的期限保持可追溯性记录，应符合法律、法规的要求。

6 “湾区认证”标志和质量要求

6.1 贴有“湾区认证”标志的坚果与籽类食品加工过程应符合本文件要求。

6.2 未获得坚果与籽类食品“湾区认证”的产品，不得使用“湾区认证”标志。

6.3 产品质量要求

6.3.1 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
滋味、气味	不应有酸败等异味	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法按 GB19300 附录 A
霉变粒/% 带壳产品　≤ 去壳产品　≤	 2.0 0.5	
杂质	无正常视力可见外来异物	

6.3.2 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
	生干		熟制		
	坚果	籽类	葵花籽	其他	
过氧化值a（以脂肪计）/(g/100g)　≤	0.08	0.40	0.80	0.50	样品前处理按 GB 19300 附录 B,过氧化值按 GB 5009.227测定、酸价按 GB 5009.229测定。
酸价[a]（以脂肪计）	3				

(KOH)/(mg/g) ≤		
注：[a] 脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品，其酸价、过氧化值不作要求。		

6.3.3 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量指标

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.12

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《食品中重金屬污染物最高限量》《食品中禁用物質清單》的相应规定。

6.3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量指标

项目	限量	检验方法	适用范围
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和），μg/kg	≤15	GB 5009.22	所有坚果与籽类食品
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤5	GB 5009.22	除花生外
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤5	GB 5009.96	豆类

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。

6.3.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB29921的规定。

熟制坚果与籽类食品及直接食用的生干坚果与籽类食品的微生物限量应符合表5的规定。

表 5　　微生物限量

项　　目	采样方案[a] 及限量（若非指定，均以 CFU/g表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB4789.3 平板计数法
霉菌[b] ≤	25				GB4789.15
[a] 样品的采集及处理按 GB4789.1执行。 [b] 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。					

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。

6.3.6 食品添加剂

食品添加剂应符合表6的规定。

表6 食品添加剂指标

序号	项目	最大使用量（g/kg）	适用类别	检验方法
1	丁基羟基茴香醚（BHA）/二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂计）	不得检出	全部熟制坚果与籽类（烘炒/油炸/混合果仁）	GB 5009.32
2	特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂计）	不得检出	全部熟制坚果与籽类（烘炒/油炸/混合果仁）	GB 5009.32
3	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SO_2 计）	不得检出	全部熟制、生干坚果籽类	GB 5009.34 第三法
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出	全部熟制坚果与籽类	GB 5009.28
5	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	不得检出	全部熟制坚果与籽类	GB 5009.121
6	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出	全部熟制坚果与籽类	GB 5009.28
7	糖精钠（以糖精计）	不得检出	带壳熟制坚果、带壳熟籽、去壳熟制果仁、混合什锦果仁	GB 5009.28
8	甜蜜素（环己基氨基磺酸计）	不得检出	带壳熟制坚果、带壳熟籽、去壳熟制果仁、混合什锦果仁	GB 5009.97
9	安赛蜜	不得检出	带壳熟制坚果、带壳熟籽、去壳熟制果仁、混合什锦果仁	GB 5009.140

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。

6.3.7 农药残留

农药残留应符合表7的规定。

表7 农药残留指标

序号	项目	限量（mg/kg）≤	适用类别	检验方法
1	唑草酮	0.1	花生、葵花籽等油料籽类	参照 GB 23200.15
2	氟乐灵	0.05	花生、大豆、葵花籽等油料籽类	GB/T 5009.172
3	氟氯氰菊酯	0.01	全部坚果类、全部籽类	GB 23200.113

4	叶菌唑	0.04	核桃、巴旦木、开心果等木本坚果	暂不限定方法
5	阿维菌素	0.01	全部坚果类、全部籽类	GB 23200.20、GB 23200.121
6	氨磺乐灵	0.05	葵花籽、西瓜籽等瓜籽类	暂不限定方法
7	苯丁锡	0.5	开心果、核桃、山核桃等坚果	参照 SN 0592
8	吡丙醚	0.02	全部坚果、籽类通用	GB 23200.113
9	丙炔氟草胺	0.02	花生、大豆籽类	GB 23200.31
10	草甘膦	1	花生、葵花籽、大豆等油料籽类	NY/T 1096、SN/T 1923
11	哒螨灵	0.05	全部坚果、籽类通用	GB 23200.121、 GB 23200.113
12	敌草胺	0.1	葵花籽、西瓜籽瓜籽类	GB 23200.113
13	砜嘧磺隆	0.01	花生籽类	暂不限定方法
14	环氧丙烷	300	带壳烘炒/油炸熟制坚果、籽类（熏蒸处理）	暂不限定方法
15	甲氨基阿维菌素	0.02	全部坚果、籽类通用	GB 23200.121
16	甲萘威	1	全部坚果、籽类通用	GB 23200.112、GB 23200.121
17	甲氰菊酯	0.1	核桃、开心果等坚果；葵花籽、花生籽类	GB 23200.121、GB 23200.113
18	氯吡嘧磺隆	0.05	花生、大豆籽类	暂不限定方法
19	灭螨醌	0.01	全部坚果、籽类通用	SN/T 4066
20	氰戊菊酯	0.2	全部坚果、籽类通用	GB 23200.121、GB 23200.113
21	五氟磺草胺	0.01	水稻籽衍生米仁类	暂不限定方法
22	乙氧氟草醚	0.05	花生、葵花籽类	GB 23200.113
23	异噁酰草胺	0.02	花生籽类	暂不限定方法
24	杀扑磷	0.05	全部坚果、籽类通用	GB 23200.121、GB 23200.113
25	溴氰菊酯	0.1	全部坚果、籽类通用	GB 23200.113
26	虫酰肼	0.05	核桃、巴旦木、开心果等坚果	GB 23200.121

6.4 坚果与籽类食品的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坚果与籽类食品产品质量内容、污染物指标、农药残留、食品添加剂要求等，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 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。

6.4.1

7 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

7.1 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的坚果与籽类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。

7.2 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

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：建立供应链管理要求，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。原料农药残留的符合性。	□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。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，每年索取至少一次原料检测报告。	□是 □否 □不适用
6） 加工用水符合 GB 5749 要求。	□是 □否 □不适用
7） 加工区域、加工人员、加工活动应符合 GB 14881 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） 设置原料和成品仓库，并对温度、湿度实施监控。	□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体系。	□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

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，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：

2.1 应包含本文件第 6 章表 1 至表 6 的所有适用项目，并随机抽取表 7 中的 5 个项目；

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 采信依据本附件 A.2 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 除本附录 2.5 条款检测项目外，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。

3.6 采信应在本文件第 7 章 所述的抽样检测前完成，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6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

本章节适用于坚果与籽类食品生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据坚果与籽类食品的特征特性及质量安全要求，坚果与籽类食品“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 坚果与籽类食品》基础要求，金标和蓝标为坚果与籽类食品拔高项，详见分级表：

坚果与籽类食品 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 坚果与籽类食品》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 坚果与籽类食品》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4真菌毒素限量或表7农药残留限量的两个表中任一表中的适用类别的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 坚果与籽类食品》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4真菌毒素限量和表7农药残留限量的适用类别所有检测项目指标不得检出。