GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0062-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范 蜂蜜

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 基本要求 2
5 蜜源与蜂场环境及养蜂管理、蜂蜜采收 2
6 加工管理要求 3
7 “湾区认证”标志和质量要求 7
8 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 9
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、广电计量检测集团股份有限公司、方圆标志农食（广东）认证检测有限公司。

本文件主要起草人：应晓虹、何建文、李孝坤、林立光、陆永驰、万幼敏、骆海彬、高敏、陈凯旋、王宇、李金莲、赵斌、林永祥。

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 蜂蜜》配套使用。

湾区认证技术规范 蜂蜜

1 范围

本文件规定了蜂蜜湾区认证技术规范术语和定义、基本要求、蜜源与蜂场环境、养蜂管理、蜂蜜采收与加工、包装、标签与标识、储存与运输、废弃物管理、质量要求、可追溯性要求、“湾区认证”标志使用及质量要求、抽样检测与质量监控、产品一致性要求。

本文件适用于蜂蜜产品及其生产加工活动质量保证能力实施“湾区认证”。

本文件不适用于蜂蜜制品（如蜂蜜膏、蜂蜜饮料）。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

农业农村部公告第250号（禁用兽药清单）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法

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）

食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 蜂蜜

蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质。

4 基本要求

4.1 蜜蜂养殖基地的农业生产经营者应具备有效的营业执照，具有合法的土地使用权和/或合法的经营证明文件。

4.2 配备养蜂技术人员（需具备兽医资格或养蜂经验），建立蜂农档案和养蜂日志制度。养蜂日志和用药记录包括如下内容：记录放蜂地点，蜜源种类、流蜜、环境和气候情况；记录养蜂生产操作情况，如：摇蜜、取浆、移虫、蜂具更换等。

5 蜜源与蜂场环境及养蜂管理、蜂蜜采收

5.1 蜜源安全

5.1.1 蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露应安全无毒，不得来源于雷公藤、博落回、狼毒等有毒蜜源植物。

5.1.2 蜂场半径 5 公里内无污染源（工矿区、垃圾场等）。

5.2 养蜂管理

5.2.1 应建立养蜂管理及养蜂用药监管制度，配备至少 1 名专职或兼职的养蜂技术人员(相当于兽医资格)，指导和监督蜂农养蜂和用药，并经检验检疫机构考核合格上岗。

5.2.2 应建立蜂农档案和养蜂日志制度。养蜂日志和用药记录包括如下内容：记录放蜂地点，蜜源种类、流蜜、环境和气候情况；记录养蜂生产操作情况，如：摇蜜、取浆、移虫、蜂具更换等。

5.2.3 蜂群≥100 群/户，使用抗病蜂种。

5.2.4 应有蜂场用药操作规程，规范具体用药时间、药物品种及用量。发现蜜蜂得病(除螨病外)时，应按规范用药，并做好记录。用药须满足国家用药要求。

5.3 蜂蜜采收

5.3.1 采收之前的 30 天内以及生产期间不能对蜂群使用任何药品。

5.3.2 采收之前将蜂场及其周围环境清理干净，确保清洁、卫生、没有积水，尤其要注意卫生死角的清理。

5.3.3 所有采收用具要用清水洗刷干净、晾干，使用前用 75%乙醇进行全面消毒。

5.3.4 采收过程中操作人员必须穿工作服、戴工作帽，保持手和衣物的清洁卫生。

5.3.5 所采收的蜂产品应及时正确处理，贮存于经过消毒并适宜密闭储藏的容器中。

5.3.6　采收结束之后，及时清理干净所有使用过的用具器皿，晾干后妥善收存。场地用清水冲洗干净。

5.4　蜂蜜贮存运输管理

5.4.1　应使用经过现场消毒处理的洁净无毒食品级塑料桶或者不锈钢桶。

5.4.2　蜂蜜装桶后应及时扭紧桶盖，密封保存。

5.4.3　装卸、运输过程中，应确保蜂蜜运到生产场所时产品完好，包装完整。

6　加工管理要求

6.1　原料来源和技术要求

6.1.1　应有自有养殖基地，且该基地满足湾区认证的现场检查要求，原料使用物理方法保藏。

6.1.2　其他原辅料及包材应符合相关法规和国家标准等。

6.1.3　蜂蜜生产过程中融蜜温度不得高于 60℃。有需要进行脱水的，应当采取适宜的方式，脱水温度不得高于 65℃

6.2　采购

应建立采购索证、验收制度。应对原辅料实施逐批验收，确保其符合相关国家标准或行业标准的规定。

应对供应商建立评价管理制度，针对原料风险水平，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。

6.3　选址及厂区环境

应符合 GB14881 中第3章的相关规定。

6.4　加工场所布局与结构:

应符合 GB14881 中第 4 章的相关规定，还应符合以下规定：

6.4.1　应按照从原料至成品的单一流向要求，依照加工前处理、过滤、灌装、包装、贴标、喷码、储运等各工序对场地进行合理布局。

6.4.2　厂房和车间的设计通常划分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区。各区之间应有效隔离，防止交叉污染。一般作业区通常包括水处理区、仓库、包装区等；准清洁作业区通常包括配（投）料区、包装容器清洗消毒区等；清洁作业区通常包括灌装防护区。可根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求具体设定。

6.4.3　场地应设有原料冷藏库、前处理区、灌装车间、外包装间、成品库等，应确保物流单一流向；应按 GB 14881 要求设置更衣、洗手、消毒设施，各区位置应远离卫生间、废弃物临时存放等可能产生污染的区域。

6.4.4　地面、墙壁、门窗、天花板等应符合 GB 14881 建筑结构的规定。

6.5　设施与设备

6.5.1 一般要求

应符合 GB 14881 中第 5 章的相关规定。

6.5.2 设施

1)供水设施

a.不同用途的水如生产用水、清洗消毒用水、辅助生产用水等,应避免交叉污染,各管路系统应明确标识以便区分,鼓励企业设置清洗水回收设施;

b.辅助生产用水包括锅炉房、机修、制冷、空压机及真空泵站、污水站、检验实验室和贮运等用水。

2)清洁消毒设施

a.应根据工艺需要配备包装容器清洁消毒设施。

b.与产品接触的设备及管道的清洗消毒应配备清洗消毒设施，使用原位清洗系统(CIP)，并定期对清洗系统的清洗效果进行评估。

3)个人卫生设施

a.生产场所或生产车间入口处应设置更衣室,洗手、干手和消毒设施,换鞋(穿戴鞋套)设施或工作鞋靴消毒设施,必要时应设置风淋设施。

b.清洁作业区入口处应设置二次更衣室,设置风淋设施、换鞋(穿戴鞋套)设施或工作鞋靴消毒设施,洗手、干手、消毒设施;

c.当按照 5.4.3 要求,灌装、封盖(封口)一体设备不设在清洁作业区时,其灌装防护区入口

处可不设置二次更衣室、风淋设施、鞋靴消毒设施和洗手、干手、消毒设施。

d.风淋设施应定期进行清洁和维护。

4)空气净化设施

a.灌装防护区应加装空气过滤装置,对空气进行过滤净化处理,并对过滤装置定期清洁。

b.生产过程中直接与产品或包装接触的压缩空气应经过除油、除水、除尘过滤处理。

5)仓储设施

a.应具有与生产产品的数量、贮存要求、周转容器周转期及产品检验周期相适应的仓储设施。仓储设施包括自有仓库或外租仓库。

b.同一仓库贮存性质不同的物品时,应适当分离或分隔(如分类、分架、分区存放等),并有明显的标识。

c.原料应具有冷藏(冻)库,冷藏(冻)库应配备可正确显示库内温、湿度的设施

6.5.3 设备

a.采集设备、输水管道及水贮存设备应定期进行清洗、消毒。水贮存设备应密闭,易于排水和清洗,避免形成死水层。

b.灌装、封盖(封口)设备宜采用全自动化控制设备,不应人工灌装、人工封盖(封口)。

c. 应配备与生产能力和实际工艺相适应的设备一般包括:水处理设备、配料设施、过滤设备(需过滤的产品)、自动灌装封盖(封口)设备、生产日期标注设备、工器具的清洗消毒设施等

d. 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。

e. 工具、容器、操作台等与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落避免有尖角，便于清洁，防止积聚食品碎屑、污垢等。

f. 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托盘和木柄工器具等。

g. 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。

6.6 卫生管理

6.6.1 应符合 GB 14881 第 6 章的规定，除此之外，还应符合：如使用臭氧杀菌工艺,工作场所空气中臭氧浓度应符合相关规定；如使用紫外杀菌工艺，紫外灯管的杀菌时间和紫外灯管的使用时长应符合相关规定。

6.6.2 清洁作业区（如灌装间）的空调机和净化空气口应定期维护，保留相关记录。

6.7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

6.7.1 一般要求

应符合 GB 14881 中第 7 章的相关规定,还应符合以下要求：

6.7.2 企业应建立食品相关产品供应商管理制度,规定供应商的选择、审核、评估程序,并在与其签订的合同中明确双方应承担的安全责任

6.7.3 非连线生产(外购)的包装容器如玻璃瓶、瓶盖等在运输和贮存过程中应使用清洁卫生、防水的材料包装,运输车厢和贮存库应保持清洁,不得与有毒有害物质混合运输贮存,应有防尘、防污染措施。

6.7.4 包装容器、材料应符合相关标准或规定,并且在特定贮存和使用条件下不影响产品的安全和产品特性。食品接触的包装容器、材料用添加剂应符合 GB 9685 及相关法规要求。

6.8 生产过程的食品安全控制

6.8.1 一般要求

应符合 GB 14881 第 8 章的规定

6.8.2 产品污染风险控制

a. 应定期检测食品加工用水的水质，应符合 GB 5749 的相关要求。检测周期通常为一年一次。

b. 有水处理工艺,应规定水处理过滤装置清洗更换要求,制定处理后水的控制指标并监测记录。

c. 有调配工艺的,需复核确认,防止投料种类和数量有误。

d. 原料使用前应确认其感官性状无异常。

e. 半成品的贮存应严格控制温度和时间,配制好的半成品应尽快使用。因故延缓生产时,应对已调配好的半成品及时作有效处理,防止污染或腐败变质,恢复生产时应对其进行检验,不符合标准的应予以废弃。

f. 生产时应确保产品封口的密闭性。

6.8.3 生物污染的控制

清洁和消毒

a. 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。

b. 包装容器、材料在使用前应清洁或消毒,如果采用吹瓶、灌装、封盖(封口)一体设备,且设备自带空瓶或瓶胚除尘和瓶盖消毒功能,可不再进行空瓶和瓶盖清洗消毒。

6.8.4 生产加工过程中微生物的监控

应对灌装防护区、清洗消毒后的包装容器等关键生产环节进行微生物监控。应结合生产工艺及产品特点制定监控内容，包括微生物监控指标、取样点、监控频率、取样和检测方法、评判原则以及不符合情况的处理等，并保留相关监控记录。微生物监控应包括致病菌监控和指示菌监控，食品加工过程的微生物监控结果应能反映食品加工过程中对微生物污染的控制水平。

6.8.5 化学污染的控制

a. 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。

b. 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。使用的洗涤剂、消毒剂应符合国家相关标准和规定。

c. 生产车间不应在生产过程中使用各类杀虫剂。

d. 杀虫剂、清洁剂、消毒剂等化学品应在其外包装上有明显警示标识,并存放于专用仓库内,设专人保管。

e. 杀虫剂、清洁剂、消毒剂等化学品的采购及使用应有详细记录,包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。

6.8.6 物理污染的控制

a. 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。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、灯检、金属探测等。

b. 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。应对工器具、容器的完整性实施检查和管理，防止异物混入。

c. 必要时，宜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。

6.8.7 废弃物管理

应设有专用加盖的废弃物容器，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。

6.8.8 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。

6.8.9 人员培训

应建立生产相关岗位的培训制度，对加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

7 “湾区认证”标志和质量要求

7.1 使用“湾区认证”标志的蜂蜜，应获得蜂蜜“湾区认证”。

7.2 贴有“湾区认证”标志的蜂蜜加工过程应符合本文件要求。

7.3 质量要求

7.3.1 产品质量要求

1)感官要求

应符合表1的相关要求，理化指标应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	依蜜源品种不同，从水白色（近无色）至深色（暗褐色）	按 SN/T 0852 的相应方法检验
滋味、气味	具有特有的滋味、气味，无异味	
状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶	在自然光下观察状态，
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质（含蜡屑巢蜜除外）	

2)理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
果糖和葡萄糖/（g/100g） ≥		60	GB 18932.22
蔗糖/	桉树蜂蜜，柑橘蜂蜜，紫苜蓿蜂蜜，荔枝蜂蜜，野桂花蜜 ≤	10	

（g/100g）	其他蜂蜜	≤	5	
锌（Zn）/（mg/kg）		≤	25	GB 5009.14

3) 微生物限量

微生物限量应符合表3的相关规定。

表3 微生物限量

项目		指标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤	1000	GB 4789.2
大肠杆菌/（MPN/g）	≤	0.3	GB 4789.3
霉菌计数/（CFU/g）	≤	200	GB 4789.15
嗜渗酵母计数/（CFU/g）	≤	200	GB 4789.15
沙门氏菌		0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌		0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌		0/25g	GB 4789.10
样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。			

4)污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的相关要求、香港澳门适用法例要求，同时应符合表3的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检测方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12

5)农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的相关要求、香港澳门适用法例要求。同时应符合表4的规定。

表 5 农药残留限量

项目	指标	检验方法
双甲脒，mg/kg	≤0.05	GB 5009.143
氟胺氰菊酯，mg/kg	≤0.05	GB 31657.1
克百威，mg/kg	≤0.01	GB/T 20769
氧乐果，mg/kg	≤0.01	GB 23200.113

6)兽药残留限量

兽药残留限量应符合相关要求、香港澳门适用法例要求。同时应符合表5的规定。

表 6 兽药残留限量

项目	指标	检验方法
呋喃西林代谢物(氨基脲)， μg/kg	不得检出	GB/T18932.24
呋喃唑酮代谢物(3-氨基-2-恶唑酮)， μg/kg	不得检出	GB/T18932.24
甲硝唑， μg/kg	不得检出	GB/T 23410
氯霉素， μg/kg	不得检出	GB/T18932.19
诺氟沙星， μg/kg	≤5	GB 31657.2
培氟沙星， μg/kg	≤5	GB 31657.2
氧氟沙星， μg/kg	≤5	GB 31657.2

7)食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的要求及香港澳门适用法例要求，同时应符合表6的规定。

表 7 食品添加剂限量

项目	指标	检验方法
*苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/kg	不得检出	GB 5009.28 第一法
*山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	不得检出	GB 5009.28 第一法
*安赛蜜，g/kg	不得检出	GB 5009.140

7.3.2 蜂蜜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蜂蜜质量内容、农药残留、兽药残留、食品添加剂、污染物指标等，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。

8 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

8.1 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的蜂蜜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。

8.2 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。

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5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5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）　应包含本文件第 7 章 7.3 规定内带“*”标记的所有项目，并随机抽取其他 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中挑选 10 个项目组成项目清单；

d）　结合风险评估结果，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；

e）　结合风险评估结果，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7.3章表1至表7内带“*”标记的检测项目，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7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7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

本章节适用于蜂蜜生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据蜂蜜的特征特性及质量安全要求，蜂蜜“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 蜂蜜》基础要求，金标和蓝标为蜂蜜拔高项，详见分级表：

蜂蜜 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 蜂蜜》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 蜂蜜》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污染物限量、表5农药残留限量或表6兽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 蜂蜜》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污染物限量、表5农药残留限量和表6兽药残留限量中所有检测项目指标不得检出。