GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0065-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范 果蔬汁类及其饮料

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 加工管理要求 4
6 “湾区认证”标志和质量要求 8
7 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 11
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测指南 13
附　录　B　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 15

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、广电计量检测集团股份有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、方圆标志认证集团广东有限公司、方圆标志认证集团广西有限公司、广东质检中诚认证有限公司、四川可士可果业股份有限公司。

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 果蔬汁类及其饮料》配套使用。

湾区认证技术规范 果蔬汁类及其饮料

1 范围

本文件规定了果蔬汁类及其饮料湾区认证技术规范的术语和定义，分类、加工管理要求、标志和质量要求、产品一致性要求、抽样检测和质量监控要求等。

本文件适用于果蔬汁类及其饮料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 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 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
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 预包装食品中致病菌限量
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》国家计量技术规范第 1 号修改单
国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕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 水浸提

以不宜采用机械方法直接制取汁液、浆液的干制或含水量较低的水果或蔬菜为原料，直接采用水浸泡提取汁液或经水浸泡后采用机械方法制取汁液、浆液的工艺。

4 分类

4.1 果蔬汁（浆）

以水果或蔬菜为原料，采用物理方法（机械方法、水浸提等）制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品；或在浓缩果蔬汁（浆）中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品。

可使用糖（包括食糖和淀粉糖）或酸味剂或食盐调整果蔬汁（浆）的口感，但不得同时使用糖（包括食糖和淀粉糖）和酸味剂调整果蔬汁（浆）的口感。

可回添香气物质和挥发性风味成分，但这些物质或成分的获取方式必须采用物理方法，且只能来源于同一种水果或蔬菜。

可添加通过物理方法从同一种水果和（或）蔬菜中获得的纤维、囊胞（来源于柑橘属水果）、果粒、蔬菜粒。

只回添通过物理方法从同一种水果或蔬菜获得的香气物质和挥发性风味成分，和（或）通过物理方法从同一种水果和（或）蔬菜中获得的纤维、囊胞（来源于柑橘属水果）、果粒、蔬菜粒，不添加其他物质的产品可声称100%。

4.1.1 原榨果汁（非复原果汁）

以水果为原料，采用机械方法直接制成的可发酵但未发酵的、未经浓缩的汁液制品，采用非热处理方式加工或巴氏杀菌制成的原榨果汁（非复原果汁）可称为鲜榨果汁。

4.1.2 复原果汁

在浓缩果汁中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品。

4.1.3 蔬菜汁

以蔬菜为原料，采用物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液制品，或在浓缩蔬菜汁中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品。

4.1.4 果浆/蔬菜浆

以水果或蔬菜为原料，采用物理方法制成的可发酵但未发酵的浆液制品，或在浓缩果浆或浓缩蔬菜浆中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品。

4.1.5 复合果蔬汁（浆）

含有不少于两种果汁（浆）或蔬菜汁（浆）、或果汁（浆）和蔬菜汁（浆）的制品。

4.2 浓缩果蔬汁（浆）

以水果或蔬菜为原料，从采用物理方法制取的果汁（浆）或蔬菜汁（浆）中除去一定量的水分制成的、加入其加工过程中除去的等量水分复原后具有果汁（浆）或蔬菜汁（浆）应有特征的制品。

可回添香气物质和挥发性风味成分，但这些物质或成分的获取方式必须采用物理方法，且只能来源于同一种水果或蔬菜。

可添加通过物理方法从同一种水果和（或）蔬菜中获得的纤维、囊胞（来源于柑橘属水果）、果粒、蔬菜粒。

含有不少于两种浓缩果汁（浆）、或浓缩蔬菜汁（浆）、或浓缩果汁（浆）和浓缩蔬菜汁（浆）的制品为浓缩复合果蔬汁（浆）。

4.3 果蔬汁（浆）类饮料

以果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品。

可添加通过物理方法从水果和（或）蔬菜中获得的纤维、囊胞（来源于柑橘属水果）、果粒、蔬菜粒。

4.3.1 果蔬汁饮料

以果汁（浆）、浓缩果汁（浆）或蔬菜汁（浆）、浓缩蔬菜汁（浆）、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品。

4.3.2 果肉（浆）饮料

以果浆、浓缩果浆、水为原料，添加或不添加果汁、浓缩果汁、其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品。

4.3.3 复合果蔬汁饮料

以不少于两种果汁（浆）、浓缩果汁（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩蔬菜汁（浆）、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品。

4.3.4 果蔬汁饮料浓浆

以果汁（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩果汁（浆）或浓缩蔬菜汁（浆）中的一种或几种、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的，按一定比例用水稀释后方可饮用的制品。

4.3.5 发酵果蔬汁饮料

以水果或蔬菜、或果蔬汁（浆）、或浓缩果蔬汁（浆）经发酵后制成的汁液、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂的制品。如苹果、橙、山楂、枣等经发酵后制成的饮料。

4.3.6 水果饮料

以果汁（浆）、浓缩果汁（浆）、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的果汁含量较低的制品。

4.4 可溶性固形物

产品中溶于水的物质总含量（以折光计测定值表示）。

5 加工管理要求

5.1 原料来源和技术要求

5.1.1 原料来源应来自有种植基地，或有合同条款约定产品质量的种植基地。对种植基地应有明确的种植方式、产品质量要求，并对种植基地使用的投入品进行管控和记录，以确保原料满足相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求。

5.1.2 原料应新鲜。可使用物理方法保藏的，或采用国家标准及有关法规允许的适当方法（包括采后表面处理方法）维持完好状态的水果、蔬菜或干制水果。

5.1.3 其他原辅料应符合相关法规和国家标准等。

5.2 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。

5.3 选址及厂区环境

应符合 GB14881 中第3章的相关规定。

5.4 加工场所布局与结构：

5.4.1 应符合 GB14881 中第 4 章的相关规定，还应符合以下规定：

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

5.4.3 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。采用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的灌装、封盖（封口）一体，且其内部形成清洁作业环境的设备可不设在清洁作业区。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。

5.4.4 场地应设有原料冷藏库、前处理区、杀菌车间、灌装车间、内包装间、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。

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

5.5 设施与设备

5.5.1 一般要求

应符合 GB 14881 中第 5 章的相关规定。

5.5.2 设施

1) 供水设施

a) 不同用途的水如生产用源水、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；

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的用水。

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

d) 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。

e) 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) 须冷藏（冻）的原料应具有冷藏（冻）库，冷藏（冻）库应配备可正确显示库内温、湿度的设施

5.5.3 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）设备应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，液体饮料生产一般包括：水处理设备、配料设施、过滤设备（需过滤的产品）、杀菌设备（需杀菌的产品）、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的工器具等。

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。

5.6 卫生管理

5.6.1 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。

5.6.2 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。

5.7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

5.7.1 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：

5.7.2 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

5.7.3 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。

5.7.4 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。与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。

5.8 生产过程的食品安全控制

5.8.1 一般要求

应符合 GB 14881 第 8 章的规定

5.8.2 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）调配使用的食品工业用浓缩液（汁、浆）、原汁、糖液，水及其他配料和食品添加剂，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）杀菌工序应有相应的杀菌参数（如温度、时间、压力等）的记录或图表，并定时检查是否达到规定要求。

g）生产时应确保产品封口的密闭性。

5.8.3 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。

5.8.4 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。

5.8.5 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。

5.8.6 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。

5.8.7 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。

5.8.8 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，应符合法律、法规的要求。

5.8.9 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。

5.9 包装标签和标识

5.9.1 在内地销售的产品，标签标识应符合 GB 7718 要求，包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.9.2 在香港、澳门地区销售的产品，产品及运输包装的标签标识应符合当地有关规定。

5.10 贮藏和运输

5.10.1 产品入库前应按产品质量标准验收，合格后方可入库。入库的产品包装件应完整，无破损、无水湿、无污染、无异味。

5.10.2 仓库不得使用有毒有害化学杀虫剂，应采用物理或生物防虫方法，或通过使用无毒、无残留、无残味的生物制剂等无毒无害工艺进行防虫。

5.10.3 运输工具应清洁卫生，运输的温湿度等环境条件应符合产品的要求。

6 “湾区认证”标志和质量要求

6.1 使用“湾区认证”标志的果蔬汁类及其饮料，应获得果蔬汁类及其饮料“湾区认证”。

6.2 贴有“湾区认证”标志的果蔬汁类及其饮料加工过程应符合本文件要求。

6.3 质量要求

6.3.1 产品质量要求

1） 感官要求

应符合表1的相关要求，感官指标应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	要求
色泽	具有所标示的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁液（浆）相符的色泽，或具有与添加成分相符的色泽
滋味和气味	具有所标示的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁液（浆）应有的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味；无异味
组织状态	无外来杂质

2)　理化要求

应符合GB/T 31121的规定。

3)　微生物限量

微生物限量应符合表2的相关规定。

表 2　微生物限量

项目	采样方案[a]及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
*沙门氏菌，CFU/25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
霉菌，CFU/mL	≤20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤20				GB 4789.15
[a] 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、香港澳门适用法例的要求，同时应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项目	指标	检测方法
*铅 （以 Pb 计），mg/kg	≤0.03	GB 5009.12
锡(以 Sn 计)，mg/kg （仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品）	≤150	GB5009.16
展青霉素，μg/kg （仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品检测）	≤50	GB5009.18

5） 农药残留限量

表 4 农药残留限量

序号	项目名称	最大残留限量/(mg/kg)	来源	检验方法
1	胺苯磺隆	0.02	GB2763	SN/T 2325
2	阿维菌素	0.05	GB2763	参照 GB23200.19、GB 23200.20
3	巴毒磷	0.05	GB2763	GB23200.116
4	丙酯杀螨醇	0.02	GB2763	GB23200.8
5	吡虫啉	1.5	香港规例第 132CM 章	
6	草枯醚	0.01	GB2763	
7	草芽畏	0.01	GB2763	
8	敌草腈	0.07	GB2763	
9	毒虫畏	0.01	GB2763	SN/T 2324
10	毒菌酚	0.01*	GB2763	
11	二溴磷	0.01	GB2763	
12	二苯胺	0.5	香港规例第 132CM 章	
13	氟除草醚	0.01	GB2763	
14	格螨酯	0.01	GB2763	
15	庚烯磷	0.01	GB2763	GB/T 20769
16	环螨酯	0.01	GB2763	
17	甲磺隆	0.02	GB2763	SN/T 2325
18	甲氧滴滴涕	0.01	GB2763	GB23200.113
19	甲萘威	3	香港规例第 132CM 章	
20	乐杀螨	0.05	GB2763	
21	螺螨酯	0.6	香港规例第 132CM 章	
22	邻苯基苯酚	0.5	GB2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.8
23	硫丹	0.05	GB2763	GB/T5009.19
24	氨苯甲醚	0.05	GB2763	GB23200.113
25	氯磺隆	0.02	GB2763	GB/T 20769
26	氯酞酸	0.01*	GB2763	
27	氯酞酸甲酯	0.01	GB2763	SN/T 4138
28	马拉硫磷	0.01	GB2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.8, GB 23200.113, GB/T 20769,NY/T 761
29	茅草枯	0.01*	GB2763	
30	灭草环	0.05*	GB2763	
31	灭螨醌	0.01	GB2763	SN/T 4066
32	炔螨特	0.1	香港规例第 132CM 章	
33	噻虫胺	0.2	GB2763	GB 23200.39
34	三氟硝草醚	0.05*	GB2763	GB 23200.113

35	三氯杀螨醇	0.01	GB2763	
36	杀虫畏	0.01	GB2763	GB 23200.113
37	杀扑磷	0.05	GB2763	GB 23200.113, GB 23200.116
38	速灭磷	0.05	GB2763	GB 23200.113,GB 23200.116
39	特乐酚	0.01*	GB2763	SN/T 4591
40	戊硝酚	0.01*	GB2763	
41	烯虫炔酯	0.01*	GB2763	
42	烯虫乙酯	0.01*	GB2763	
43	消螨酚	0.01*	GB2763	
44	溴甲烷	0.02*	GB2763	
45	乙酯杀螨醇	0.05	GB2763	GB 23200.113
46	抑草蓬	0.05*	GB2763	GB 23200.8
47	茚草酮	0.01*	GB2763	SN/T 2915
48	增效醚	0.05	香港规例第 132CM 章	GB 23200.8, GB23200.113

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。

6） 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的要求，同时应符合表5的规定。

表 5　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	≤0.4	GB 5009.28 第一法
*安赛蜜，g/kg	≤0.3	GB 5009.140
亮蓝，g/kg	≤0.02	GB 5009.35
*柠檬黄，g/kg	≤0.1	GB 5009.35
胭脂红，g/kg	≤0.04	GB 5009.35

6.3.2　果蔬汁类及其饮料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果蔬汁类及其饮料质量内容、农药残留、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 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。

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

申请湾区认证的果蔬汁类及其饮料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。

A.1 现场审核技术指南

A.1.1 现场审核活动及安排

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 6 章 6.3 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6.3章表1至表5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6章节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

本章节适用于果蔬汁类及其饮料生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据果蔬汁类及其饮料的特征特性及质量安全要求，果蔬汁类及其饮料“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 果蔬汁类及其饮料》基础要求，金标和蓝标为果蔬汁类及其饮料拔高项，详见分级表：

果蔬汁类及其饮料 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 果蔬汁类及其饮料》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 果蔬汁类及其饮料》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、表4农药残留限量或表5食品添加剂限量的三个表中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 果蔬汁类及其饮料》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、表4农药残留限量和表5食品添加剂限量所有检测项目指标不得检出。