GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0105-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范 速冻畜禽肉糜类制品

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 适用范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 速冻畜禽肉糜类制品生产加工管理要求 2
5 “湾区认证”标志和质量要求 5
6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 7
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测指南 8
附　录　B　（规范性）速冻畜禽肉糜类制品生产过程微生物监控程序指南 10
附　录　C　（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：广电计量检测集团股份有限公司、广西壮族自治区产品质量监督检验院、广东粤港澳大湾区认证促进中心、方圆标志认证集团广西有限公司、贵州奥博特认证有限公司、华南理工大学、深圳市九九食品有限公司、贵港新食记食品有限公司。

本文件主要起草人：朱新武、肖勇、何成、蔡永海、陆永驰、万幼敏、骆海彬、许喜林、高敏、韦雨轩、张海殷、吴宇桐、叶青、甘丽霞、韦瑞南、黄浩龙、赵昊、何建文。

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 速冻畜禽肉糜类制品》配套使用。

湾区认证技术规范 速冻畜禽肉糜类制品

1 适用范围

本文件规定了速冻畜禽肉糜类制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等。

本文件适用于速冻畜禽肉糜类制品实施湾区认证的相关技术要求。

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 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
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
GB19295 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 7718 预包装食品标签通则
GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869 鲜、冻禽产品
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 31646 食品安全国家标准速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31661 食品安全国家标准调制肉制品生产卫生规范
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 25007 速冻食品生产HACCP应用准则
SB/T 10379 速冻调制食品
SB/T 10699 速冻食品生产管理规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

3.2 速冻畜禽肉糜类制品

以畜禽产品及其制品(不包括内脏、血液、骨、皮、头、尾等食用副产品）一种或多种为原料，配以辅料（含食品添加剂），经搅拌或不搅拌、斩拌或不斩拌、乳化或不乳化、成型或不成型，加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

3.3 生制品

冻结前未经加热成熟的速冻食品。

3.4 熟制品

冻结前经加热成熟的速冻食品。

4 速冻畜禽肉糜类制品生产加工管理要求

4.1 原辅料及包装要求

4.1.1 肉糜类制品：根据配方计，肉糜类制品生产过程中外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量应≤5%。畜禽产品及其制品添加量应≥65%；生产过程中淀粉添加量应≤10%。

4.1.2 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、贮存和使用应建立专门制度,并有相关记录。

4.1.3 畜、禽产品原料鼓励来自自有养殖场或签约养殖场，应具有检疫证明,猪肉还应具有肉品品质检验合格证。进口畜、禽产品应有入境货物相关证明文件。

4.1.4 鲜(冻)畜、禽产品原料应符合 GB 2707 及相关标准的规定。

4.1.5 淀粉、调味料、香辛料等辅料应符合相关标准规定。

4.1.6 应查验辅料的合格证明文件 ,验收合格后方可使用。

4.1.7 食品添加剂应符合相应食品安全国家标准的要求,使用应符合 GB 2760 的规定。

4.1.8 复配食品添加剂验收时,应索取复配食品添加剂使用范围、最大添加量(或使用量)的规格说明书,配料中的食品添加剂使用范围和限量应符合 GB 2760 规定。

4.1.9 调制肉制品需要带有内包装完成加热处理的,其内包装应采用耐热材料;需冷冻贮存的调制肉制品,其内包装应采用耐低温材料。

4.1.10　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，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。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。

4.1.11　检验合格的原辅料应以按生产日期顺序使用，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。、

4.1.12　冷冻畜、禽产品应贮藏在低于-18℃的冷冻肉储藏库中,鲜畜、禽产品，应贮存在 0℃-4℃的冷藏库中。

4.1.13　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。

4.2　生产场所与设施

4.2.1　应符合 GB 14881 的相关规定，厂房建筑应按照速冻畜禽肉糜类制品生产工艺流程合理布局，能满足生产以及包装等工序的要求。厂房和车间根据生产特点按照畜禽肉糜类制品，参照 GB 31661 标准要求，合理划分工作区域。

4.2.2　按照速冻畜禽肉糜类制品生产特点，厂房和车间的布局应合理，防止交叉污染。地面、墙壁、门窗、天花板等应符合 GB 14881 建筑结构的规定。

4.2.3　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。

4.2.4　企业应具有与生产经营速冻畜禽肉糜类制品品种、数量相适应的仓储设施。

4.3　生产设备

4.3.1　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。

4.3.2　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。

4.3.3　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。

4.3.4　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。

4.3.5　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。

4.3.6　与食品接触的设备所用润滑剂应为食品级。

4.4　采购

应建立采购索证、验收制度。对原辅料、食品添加剂、包装材料和食品相关产品建立评价管理制度，针对原料的风险水平，应每年向供应商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

生产用水应符合 GB 5749 要求。

4.6 加工过程

4.6.1 原辅料处理工序的控制

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，避免原材料，加工过程，终产品与非认证产品混淆。

4.6.2 微生物控制

a. 宜通过危害分析与关键控制点(HACCP)确定生产过程、生产环境中可能存在的微生物污染风险,并进行有效控制。
b. 必要时建立调制肉制品生产过程的微生物监控程序,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,可参照附录 B 执行。

4.6.3 化学污染的控制

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。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。

4.6.4 物理污染的控制

a. 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。应采取有效措施防止金属或其他外来杂物混入产品中。
b. 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。
c. 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。如采用X射线异物检测机等处理或人工挑拣。应对成品采取设置金属探测器、X射线异物检测机等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

4.6.5 生产工序的控制

按照生产工艺要求，制订生产以及包装等各工序实施控制细则，并做好生产监控记录。

4.6.6 食品添加剂的控制

a. 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》及澳门法规《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。
b. 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。
c. 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。
d. 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，以达到控制食品添加剂交叉污染的风险。

4.7 产品标识的控制

建立文件化的产品标识程序。根据销售地区，产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及香港澳门有关法律法规的要求及其他相关规定。

4.8 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 “湾区认证”标志和质量要求

5.1 贴有“湾区认证”标志的速冻畜禽肉糜类制品加工过程应符合本文件要求。

5.2 未获得速冻畜禽肉糜类制品“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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下观察有无异物。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	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜，无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑	

5.3.2 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
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3的规定。

表 3 污染物限量指标

项目	指标	检验方法	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12	或 GB

*镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15	5009.268
汞(以总汞表示)，mg/kg	≤0.05 香港澳门	GB 5009.17	
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11	
*铬（以 Cr 计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.123	
*N-二甲基亚硝胺μg/kg	≤3.0	GB 5009.26	
总黄曲霉毒素μg/kg	≤10.0	GB 5009.22	
*硼砂或硼酸	不得检出	GB 5009.275	
*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			

5.3.4 添加剂使用限量

添加剂使用限量应符合表 4 的规定。

表 4 添加剂使用限量

项目	指标	检验方法
*亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）mg/kg	不得使用	GB 5009.33
*苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得使用	GB 5009.28
*山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得使用	GB 5009.28
*脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	不得使用	GB 5009.121
*糖精钠（以糖精计）	不得使用	GB 5009.28
*柠檬黄	不得使用	GB 5009.35
*胭脂红	不得使用	GB 5009.35
*诱惑红	不得使用	GB 5009.35
*日落黄	不得使用	GB 5009.35
*磷酸及磷酸盐总量g/kg	2.2	GB 5009.256-2025

5.3.5 兽药残留限量

兽药残留限量应符合表5的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	指标(μg/kg)	检验方法

*呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部 781号公告-4-2006
*呋喃西林代谢物	不得检出	农业部 781号公告-4-2006
*氯霉素	不得检出	GB/T 22338
克伦特罗	不得检出	GB 31658.22
莱克多巴胺	不得检出	GB 31658.22
沙丁胺醇	不得检出	GB 31658.22

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

申请湾区认证的英家大头菜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，可以选择其它的检测机构，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《检测和校准实验室能力的通用要求》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,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: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。

1. 现场审核技术指南

1.1 现场审核活动安排及实施

应覆盖本文件第4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、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，建立供应链管理系统，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。大豆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。地面、墙壁、门窗、天花板等应符合 GB 14881 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。原辅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，每年至少一次索取检测报告。原料大豆的农药残留符合要求。	□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）设置常温或低温库，并对温度实施监控。	□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性系统。	□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 5 章节表 1 至表 5 的所有带*适用项目，其他适用项目任选5个；

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挑选 10 个项目组成项目清单；

2.4. 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要求列入抽样检测项目清单；

2.5. 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；

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。

3.2. 采信依据本附件第 2 节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A.2的d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. 采信应在本文件所述的抽样检测前由认证机构完成，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5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。产品标签应该根据进入的市场，符合当地要求。

附 录 B

（规范性）

速冻畜禽肉糜类制品生产过程微生物监控程序指南

B.1 本附录给出了调制肉制品加工过程环境和过程产品微生物监控要求 ,企业可根据产品特性和生产工艺等因素适当调整。

B.2 企业应根据内部质量控制要求开展检验活动,对清洁效果进行验证,并对原辅料、半成品、成品,以及生产环境进行监测,参照表 B.1 执行。

B.3 开展微生物监测的企业,应配备相应的检验设备、设施和试剂。检验设备数量应与企业生产能力相适应。

B.4 在建立环境微生物监控程序时 ,应根据 GB 14881 中的相关规定执行。样品的采集及处理、检验方法结合生产实际情况确定。

B.5 环境微生物取样点应以冷却间、内包装车间为主,其他车间可根据需要进行监控。

表 B.1 速冻畜禽肉制品加工过程微生物监控要求

监控项目		取样点a	监控微生物b	监控频率c	监控指标限值
环境的微生物监控	食品接触表面	加工人员的手部、工作服、手套、传送带、工器具、工作台表面及其他直接接触调制肉制品的设备表面	菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌等	验证清洁效果应在清洁消毒之后,其他每月至少1次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	与食品或食品接触表面 邻近的接触表面	设备外表面、支架表面、控制面板等接触表面	菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌等	每月至少1次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	加工区域内的环境空气	靠近裸露产品的位置的空气	菌落总数、沙门氏菌等	每月至少1次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	排水设施	各车间排水沟,尤其针对低温车间如冷却间等	单核细胞增生李斯特氏菌	每月至少1次	结合生产实际情况确定监控指标限值
过程产品的微生物监控		辅料、预加热后的半成 品 、生产线末端待包装 产品	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等	每月至少1次	结合生产实际情况确定监控指标限值

a 可根据食品特性以及加工过程实际情况选择取样点。
b 可根据需要选择一个或多个指示菌实施监控。
c 可根据具体取样点的风险确定监控频率。

附 录 C
（规范性）
湾区认证证书等级划分规则

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

速冻畜禽肉糜类制品 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 速冻畜禽肉糜类制品》基本要求，即满足中国内地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 速冻畜禽肉糜类制品》基本要求，即满足中国内地强制性法规要求和港澳强制性法规规例要求；同时满足表3或表4中所有带“*”项目不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 速冻畜禽肉糜类制品》基本要求，即满足中国内地强制性法规要求和港澳强制性法规规例要求；同时满足表3和表4所有项目指标不得检出。