GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0112-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范 仙草冻产品

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 术语定义 2
4 原辅料控制要求 2
5 加工管理要求 2
6 检验 4
7 贮存和运输 4
8 产品追溯与召回管理 4
9 “湾区认证”标志和质量要求 4
10 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 6
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测技术要求 8
附　录　B　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 10

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、广西壮族自治区产品质量监督检验院、方圆标志认证集团广东有限公司、贵州奥博特认证有限公司、广东质检中诚认证有限公司、华南理工大学、广西灵山县宇峰保健食品有限公司。

本文件主要起草人：庾翔、林立光、何建文、陆刘娇、刘娟、何成、陆永驰、万幼敏、骆海彬、许喜林、高敏、蔡永海、张海殷、吴宇桐、叶青、甘丽霞。

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 仙草冻产品》配套使用。

湾区认证技术规范 仙草冻产品

1 范围

本技术规范规定了“湾区认证”仙草冻产品的评价要求，包括原辅料控制要求、设备设施、人员卫生和管理、虫害控制、生产过程控制、质量要求等。

本技术规范适用于仙草冻产品及其生产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 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 19299 食品安全国家标准 果冻

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10784 罐头食品分类

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

食物内有害物质规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 AF）

食物内防腐剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 BD）

食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 CM）

食物内染色料规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 H）

食物内甜味剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 U）

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）
食品中食品添加剂使用标准（澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规）
食品中农药最高残留限量（澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规）
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

3.1 仙草

仙草:应为中华人民共和国卫生部公告(2010 第3号)中规定的凉粉草(仙草)，并应干燥无腐烂、无生霉、无异味，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 仙草冻产品

以饮用水、仙草、食用淀粉、白砂糖为主要原料，经熬煮提取、过滤、调配、灌装、杀菌等工序加工制成的胶冻状即食食品。

4 原辅料控制要求

4.1 原料要求

4.1.1 仙草原料鼓励来自自有农场生产的，或有合同条款约定产品质量的签约农场。农场应有明确的种植方式、产品质量要求，并对农场使用的投入品进行管控和记录，以确保仙草原料能够满足 GB 2761、GB 2762、GB 2763、香港法例《食物内除害剂残余规例》、香港法例《食物掺杂(金属杂质含量)规例》、澳门法规《食品中农药最高残留限量》、澳门法规《食品中重金属污染物最高限量》的规定要求。
4.1.2 其他原辅料应符合相关法规和国家标准等要求。
4.1.3 原料的运输工具等应符合卫生要求。运输过程不得与有毒、有害物品同车或同一容器混装。

4.2 包装材料要求

所使用包装容器的材质应符合相关卫生标准要求。

4.3 采购控制

4.3.1 企业应制定选择、评价和重新评价供方的准则，对原料、辅料及包装材料的供方进行评价、选择，并建立合格供方名录。
4.3.2 企业应建立原辅料及包装材料的采购、验收、贮存和索证索票管理制度，明确原材料及包装材料的质量标准、采购与验收要求。
4.3.3 每批到货的原辅料、包装材料应经检验合格后方可进厂使用。检验不合格的原辅料、包装材料不得投入生产，应明确标识并及时处置，防止混用、误用。

5 加工管理要求

5.1 厂房车间和设施

5.1.1 应符合 GB 14881 第 4 章的相关规定。

5.1.2 厂房设施应按照仙草冻产品生产工艺流程合理布局，能满足熬煮提取、过滤、调配、灌装、杀菌等工序的要求并有效防止交叉污染。
5.1.3 应按不同洁净区要求分别设置更衣、洗手、消毒设施。

5.2 设备

5.2.1 应符合 GB 14881 第 5 章的相关规定。
5.2.2 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，应有杀菌设备，设备性能能满足生产工艺要求。用于杀菌的监视测量设备应定期校准。
5.2.3 与原辅料、半成品、成品直接或间接接触的所有设备与用具，应根据不同用途进行区分，材质应符合食品相关产品的有关标准，不应使用竹木器具。若特定生产工艺需要，确需使用竹木器具，应采取有效的防止产生危害的控制措施。
5.2.4 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。
5.2.5 应制定设备、设施维修保养计划，保证其正常运转和使用。

5.3 人员和卫生管理

5.3.1 应符合 GB 14881 第 6.1 和 6.3 章的相关规定。
5.3.2 建立并执行食品加工人员健康管理制度。食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；进入作业区域按规定要求进行着装。
5.3.3 应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度。
5.3.4 应制定针对生产环境、食品加工人员、设备及设施等的卫生监控制度，记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。
5.3.5 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

5.4 虫害控制

5.4.1 应符合 GB 14881 第 6.4 章节的相关规定。
5.4.2 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。
5.4.3 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹，应追查来源，消除隐患。
5.4.4 厂区应定期进行除虫灭害工作。
5.4.5 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。
5.4.6 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

5.5 生产过程控制要求

5.5.1 加工过程中，使用的食品添加剂品种及限量应符合 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》及澳门法规《食品中食品添加剂使用标准》的要求。
5.5.2 加工用水应符合 GB 5749 要求。
5.5.3 应根据生产规模、产品品类、结合原料种类与质量、设备条件，选择合适的加工工艺和控制方式，制定出具体的工艺参数，并对相关工艺参数实施监控。
5.5.4 应对封口后的密封性能进行检查。

5.5.5　应对杀菌关键因子实施控制，严格按照杀菌工艺操作规程进行操作。已杀菌和未杀菌产品应有明显的标识加以区分。

5.6　包装标签和标识

5.6.1　食品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

5.6.2　使用包装材料时应核对标识，避免误用；应如实记录包装材料的使用情况。

5.6.3　在内地销售的产品，标签标识应符合 GB 7718 要求。

5.6.4　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。

6　检验

6.1　应符合 GB 14881 第 9 章的相关规定。
6.2　应建立原辅料进货及成品出厂检验制度，通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验。
6.3　建立完整的内部管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。
6.4　自行检验应具备与所检项目相适应的检验室、检验设备和检验能力，检验仪器设备应按期检定或校准。

7　贮存和运输

7.1　应符合 GB 14881 第 10 章的相关规定。
7.2　仓库中的产品在贮存期间应定期检查，保证其安全和质量，必要时应有温度记录和(或)湿度记录，如有异常应及时处理。
7.3　产品的贮存和运输应有相应的记录，产品出库应遵循先进先出的原则。

8　产品追溯与召回管理

8.1　应符合 GB 14881 第 11 章的相关规定。
8.2　建立产品召回制度，当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适宜食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。
8.3　对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。
8.4　建立完善的可追溯体系，合理划分记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。

9　“湾区认证”标志和质量要求

9.1　贴有“湾区认证”标志的仙草冻产品加工过程应符合本文件要求。

9.2　未获得“湾区认证”的产品，不得使用“湾区认证”标志。

9.3　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。	取适量样品置于洁净干燥的瓷盘中。置于明亮处，观测其色泽和组织形态和杂质。同时嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
滋味气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
容器	密封完好，无泄漏、无胀罐（胖听）	GB/T 10786
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味、形态	

9.4　污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表 2　污染物限量

项目		限量	检验方法
铅(Pb/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
锡(Sn)[a]/(mg/kg)	≤	250	GB 5009.16
注：[a]限采用镀锡薄板容器包装的食品。			

9.5　真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的规定。

表 3　真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1及G_2之和）/（μg/kg）　≤	10	GB 5009.22
注：[a]限采用镀锡薄板容器包装的食品。		

9.6　微生物指标

9.6.1　以罐头工艺生产的产品应符合商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

9.6.2　非罐头工艺生产的产品微生物指标应符合表 3 规定，按 4789.15 规定的方法检验。

表 4　微生物指标

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	2	10^2	10^3	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g)≤	20				GB 4789.2
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：[a]样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

9.7　食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表4的规定。

表 5　食品添加剂限量

项目	最大使用量（g/kg）	检验方法
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	不得使用	GB 5009.121
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

9.8　仙草冻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仙草冻产品质量内容、污染物指标、农药残留等，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。

10　抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

10.1　抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的仙草冻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。

10.2 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技术要求

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、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) 原辅料控制要求(包括原料质量要求、包材质量要求以及采购过程控制要求等。)	□是 □否 □不适用
3) 加工管理要求（包括厂房车间和设施、设备、人员和卫生管理、虫害控制、生产过程控制等。）	□是 □否 □不适用
4) 检验（包括原辅料进货及成品出厂检验、检验原始记录、检验设备等）	□是 □否 □不适用
5) 贮存和运输	□是 □否 □不适用
6) 产品追溯与召回管理	□是 □否 □不适用
7) 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
8) 产品一致性要求	□是 □否 □不适用
9) 企业承诺赔付相关（应关注企业承诺的项目的控制情况。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，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 9 章 9.3 至 9.7 所有适用项目；

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；

2.5 结合风险评估结果，可抽取由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 除本附件 2.4 所述的检测项目外，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 9 章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9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

本章节适用于仙草冻产品生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据仙草冻产品的特征特性及质量安全要求，仙草冻产品“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 仙草冻产品》基础要求，金标和蓝标为仙草冻产品拔高项，详见分级表：

仙草冻产品 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 仙草冻产品》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 仙草冻产品》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2污染物限量或表3真菌毒素的两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 仙草冻产品》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2污染物限量和表3真菌毒素中所有检测项目指标不得检出。