GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0113-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范 干制米粉

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 III
引　　言 IV
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 分类 2
5 干制米粉生产加工管理要求 3
6 “湾区认证”标志和质量要求 7
7 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 10
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测技术要求 12
附　录　B　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 14

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、广东质检中诚认证有限公司、广西壮族自治区产品质量监督检验院、贵州奥博特认证有限公司、华南理工大学、桂林全州米兰香食品有限公司。

本文件主要起草人：庾翔、何建文、林立光、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、何成、汪丽。

本文件首次发布。

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 干制米粉》配套使用。

湾区认证技术规范 干制米粉

1 范围

本文件规定了干制米粉湾区认证技术规范的术语和定义、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。

本文件适用于对干制米粉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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 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 4789.4 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

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 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸及其盐的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.275 食品安全国家标准 食品中硼酸的测定

GB/T 21126 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定

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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 1354 大米
GB/T 18810 糙米
DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉
《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》
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）
香港法例 食物内防腐剂规例 （香港特别行政区第 132 章， 附属法例BD）
香港法例 食物内染色料规例 （香港特别行政区第 132 章， 附属法例H）
食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第 132 章， 附属法例CM）
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 （澳门特别行政区第5/2024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）
食品中真菌毒素限量（澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规）
澳门法规 食品中禁用物质清单 （澳门特别行政区第 6/2014 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）
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 干米粉

以大米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、压滤（或不压滤）、破碎（或不破碎）、熟化、成型、冷却、干燥、包装等生产工艺加工的产品。

3.2 调制干米粉

以大米为主要原料（占比量≥55%），经除杂、清洗、浸泡、磨粉（或磨浆、调浆、过滤），添加一种或多种食用淀粉类原料，经发酵（或不发酵）、压滤（或不压滤）、破碎（或不破碎）、熟化、成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而成的产品。

注：食用淀粉类原料包括薯类、粮食谷物类原粉，食用淀粉等。

3.3 糙米干米粉

以糙米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、熟化、成型、干燥、包装等生产工艺加工而成的产品。不适用于以特殊品种糙米（如红米、黑米）为原料加工生产的产品。

4 分类

4.1 按原料不同分为干米粉、调制干米粉和糙米干米粉。

4.2 按生产工艺分为发酵类和非发酵类。

5 干制米粉生产加工管理要求

5.1 原辅料及包装要求

5.1.1 大米、糙米原料鼓励来自自有农场的，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。

5.1.2 其他原辅料应符合相关法规和国家标准等要求。

5.1.3 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。

5.1.4 原辅料、食品添加剂和包装材料应建立索证索票制度。

5.1.5 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。

5.1.6 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。

5.1.7 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。

5.1.8 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，厂房建筑应按照干制米粉生产工艺流程合理布局，能满足清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵、压滤、破碎、熟化、成型、冷却、干燥、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 按照干制米粉生产特点，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 必要时，磨浆（粉碎）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。

5.2.7 熟化成型车间应安装排通风设施，并对水蒸气有足够排除能力，防止冷凝水滴落。

5.2.8 企业应注重环境保护，对污水和废弃物应有相关的方法和处置措施，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。

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

5.2.10 企业应具有与生产经营干制米粉品种、数量相适应的仓储设施，包括常温仓，必要时设置冷藏库。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 应符合 GB 14881 的相关规定，与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并应易于清洁和保养。

5.3.2 设备、工器具等与食品接触的表面应使用光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒的材料，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损。

5.3.3 所有生产设备应从设计和结构上避免零件、金属碎屑、润滑油或其他污染因素混入食品，并应易于清洁消毒、易于检查和维护。

5.3.4 设备应不留空隙地固定在墙壁或地板上，或在安装时与地面和墙壁间保留足够空间，以便清洁和维护。

5.3.5 用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护。

5.3.6 应建立设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养，定期检修，及时记录。

5.4 人员和卫生管理

5.4.1 应符合 GB 14881 第 6.1 和 6.3 章节的相关规定。

5.4.2 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。

5.4.3 应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度。

5.4.4 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。

5.4.5 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。

5.5 虫害控制

5.5.1 应符合 GB 14881 第 6.5 章节的相关规定。

5.5.2 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及滋生。

5.5.3 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。

5.5.4 厂区应定期进行除虫灭害工作。

5.5.5 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。

5.5.6 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。

5.6　生产用水

5.6.1　生产用水应符合 GB 5749 要求。

5.7　生产过程

5.7.1　原辅料处理工序的控制

5.7.1.1　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。

5.7.1.2　原料筛选时，去除外来杂物及粉尘并妥善收集处理。

5.7.1.3　辅料要自行加工的，应在专用辅料加工间进行。

5.7.2　微生物控制

5.7.2.1　温度和时间

5.7.2.1.1　应根据产品工艺的特点，采用适宜的温度、时间进行灭菌以杀灭微生物或抑制微生物生长繁殖。

5.7.2.1.2　应建立温度、时间控制措施和纠偏措施，并保持监控记录。

5.7.2.2　湿度

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

5.7.2.2.2　应制定空气湿度关键限值，并有效实施和记录。

5.7.2.3　防止微生物污染

5.7.2.3.1　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。

5.7.2.3.2　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。

5.7.2.3.3　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。

5.7.3　化学污染的控制

5.7.3.1　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。

5.7.3.2　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。

5.7.4　物理污染的控制

5.7.4.1 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。

5.7.4.2 应采取有效措施防止金属或其他外来杂物混入产品中。

5.7.4.3 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。

5.7.4.4 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。

5.7.4.5 应根据干制米粉的原料特性，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。

5.7.4.6 应采取设置磁铁、金属探测器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

5.7.5 生产工序的控制

按照生产工艺要求，制订清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、发酵、压滤、破碎、熟化、成型、冷却、干燥、包装等各工序实施控制细则，并做好生产监控记录。

5.7.6 包装

5.7.6.1 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。

5.7.6.2 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。

5.7.7 产品标识的控制

5.7.7.1 建立文件化的产品标识程序。

5.7.7.2 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。

5.8 检验

5.8.1 应符合 GB 14881 第 9 章的相关规定。

5.8.2 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。

5.8.3 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。

5.8.4 自行检验应具备与所检项目适应的检验室、检验设备和检验能力，检验仪器设备应按期检定或校准。

5.9 贮存和运输

5.9.1 应符合 GB 14881 第 10 章的相关规定。

5.9.2 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

录，如有异常应及时处理。

5.9.3 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。

5.10 产品追溯与召回管理

5.10.1 应符合 GB 14881 第 11 章的相关规定。

5.10.2 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。

5.10.3 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。

5.10.4 建立完善的可追溯体系，应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。

6 “湾区认证”标志和质量要求

6.1 贴有“湾区认证”标志的干制米粉加工过程应符合本文件要求。

6.2 未获得干制米粉“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
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味，非即食类需经烹调后再进行口感检验。
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
滋味与气味	具有该产品特有的滋味和气味，应无霉味及其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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			检测方法
		干米粉	调制干米粉	糙米干米粉	
水分/（g/100g）≤		14.0			GB 5009.3
酸度/（° T）	发　酵　类 ≤	4.0			GB 5009.239
	非　发　酵　类 ≤	1.2		3.0	GB 5009.239
总膳食纤维/（mg/100g）（以干基计）≥		-		2500	GB 5009.88
氰化物[a]（以氢氰酸计）/（mg/kg）≤		-	2.0	-	GB 5009.36
注：[a]使用木薯淀粉为原料时需测定氰化物。					

6.3.3　污染物限量

污染物限量应符合表3的相关规定。

表 3　污染物限量

项　目	限　量	检验方法
铅（Pb）/（mg/kg）≤	0.2	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	0.2	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）≤	0.2	GB 5009.15
锡（Sn）[a]/（mg/kg）　≤	250	GB 5009.137
注：[a]仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。		

污染物限量还应符合GB 2762、香港法例《食物掺杂（金属杂质含量）规例》、澳门法规《食品中重金属污染物最高限量》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

项　目	限　量	检测方法
赭曲霉毒素A ，μg/kg	5	GB 5009.96
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

真菌毒素限量还应符合 GB 2761、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

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				检 验 方 法
	n	c	m	M	
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
霉菌/(CFU/g) ≤	1000				GB 4789.15
[a]样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

微生物应符合GB 29921、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　食品添加剂限量

项目	限量	检验方法
(铝的残留量，以 Al 计）	不得使用[a]	GB 5009.182
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
丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）	不得使用	GB 5009.120
二氧化硫残留量	不得检出	GB 5009.34
注：[a]排除原料本底值		

食品添加剂应符合GB 2760及相关公告、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 食品中禁用物质

食品中禁用物质应符合表7的规定。

表 7 食品中禁用物质指标

项目	限量	检验方法
硼砂或硼酸（以硼酸计）	不得检出[a]	GB 5009.275
次硫酸氢钠甲醛	不得检出	GB/T 21126
注：[a]排除原料本底值		

食品中的禁用物质应符合国家有关规定，还应符合《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》、澳门《食品中禁用物质清单》及香港禁用物质的相应规定。

6.3.8 干制米粉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干制米粉质量内容、污染物指标、农药残留、食品添加剂等，检测项目必须符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 CM 章/ V 章/ BD 章/ H 章/ AF 章/香港食环署指引 食品微生物含量指引”和/或“澳门第 11/2020 号、第 23/2020 号、第 5/2024 号、第 13/2016 号、第 23/2018 号、第 6/2014 号等行政法规以及澳门食品安全厅指引 即食食品微生物含量指引”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

申请湾区认证的干制米粉应按照本文件附录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：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

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。

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 6 章与申请产品及其生产工艺相适应的所有要求。

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 7 的所有适用项目；

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. 采信依据本附录第 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 2.4 条款所列检测项目外，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（表 1 感官项目不要求）。

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。

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

本章节适用于干制米粉生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据干制米粉的特征特性及质量安全要求，干制米粉“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 干制米粉》基础要求，金标和蓝标为干制米粉拔高项，详见分级表：

干制米粉 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 干制米粉》基本要求，即满足中国大陆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 干制米粉》基本要求，即满足中国大陆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污染物限量或表4真菌毒素限量两个表中任一表中的所有检测项目指标不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 干制米粉》基本要求，即满足中国大陆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污染物限量和表4真菌毒素限量中所有检测项目指标均不得检出。