GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0141-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范 非发酵豆制品

2026－10－22 发布　　2026－10－23 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 产品分类 2
5 加工管理要求 4
6 “湾区认证”标志和质量要求 6
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技术要求 1
附　录　B　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 3

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、广东产品质量监督检验研究院、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、广州海关技术中心、广东质检中诚认证有限公司、贵州奥博特认证有限公司、华南理工大学、清远市广九食品有限公司。

本文件主要起草人：应晓虹、胡娟、林立光、刘宇欣、杨康荣、刘辉、陆永驰、万幼敏、骆海彬、周明辉、丁孝宇、梁桂洪、朱立超、李志雄、冯进、李理、成玉莲，翁石罗。

本文件为首次发布。

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 非发酵豆制品》配套使用。

湾区认证技术规范 非发酵豆制品

1 范围

本文件规定了非发酵类豆制品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、产品一致性要求等。

本文件适用于对非发酵豆制品类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/T 22106 非发酵豆制品质量通则

GB/T 2987 非发酵豆制品生产管理规范

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 1352 大豆

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.28 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 5009.130 食品安全国家标准 大豆及谷物中氟磺胺草醚残留量的测定

GB 5009.172 食品安全国家标准 大豆、花生、豆油、花生油中的氟乐灵残留量的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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/T 22106 非发酵豆制品质量通则
GB/T 29876 非发酵豆制品生产管理规范
GB/T 34795 谷氨酰胺转胺酶活性检测方法
NY/T 1052 绿色食品 豆制品
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
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 制浆

以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为主要原料，经浸泡（或不浸泡）、研磨、分离（或不分离）、煮熟（杀菌）等工序后呈液态状产品的工艺过程。

3.2 发酵豆制品

以大豆或杂豆为主要原料，经过发酵工艺制成的腐乳、豆豉、纳豆等产品。

3.3 熟豆浆

以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为主要原料，经制浆、加热使蛋白质充分变性的浆液。

3.4 豆腐坯子

以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为主要原料，经制浆、凝固成型后，再经切制制成的产品。

4 产品分类

4.1 豆浆类

4.1.1 纯豆浆

仅以大豆或未经脱脂的大豆粉和水为原料，经制浆、杀菌等工艺制成的液态产品。

4.1.2 调味豆浆

在豆浆中添加了风味物质的液态产品。

4.2 豆腐类

4.2.1 豆腐花（豆腐脑）

熟豆浆经添加凝固剂，不经脱水或部分脱水等工艺制成的半固态产品。

4.2.2 内酯豆腐

熟豆浆中添加以葡萄糖酸-δ-内酯为主要凝固剂制成的产品。

4.2.3 老豆腐（北豆腐）

熟豆浆中添加以盐卤（氯化镁）为主要凝固剂制成的产品。

4.2.4 嫩豆腐（南豆腐）

熟豆浆中添加以石膏（硫酸钙）为主要凝固剂制成的产品。

4.2.5 调味豆腐

以豆腐坯子为原料，添加（或不添加）调味料，经炸、卤、炒、烤、熏等工艺中的一种或多种制成的产品。

4.2.6 冷冻豆腐（冻豆腐）

豆腐坯子经冷冻制成的产品。

4.2.7 脱水豆腐

豆腐坯子经脱水、干燥制成的产品。

4.2.8 臭豆腐

以豆腐坯子为原料，经臭卤（由豆制品或植物发酵而成的含有特定微生物种群的、具有特殊臭味的原汁）浸渍制成的产品。

4.2.9 酸浆豆腐

熟豆浆中添加酸浆（豆腐生产过程中析出或压榨出的豆清液经发酵制成的浆水）为凝固剂制成的产品。

4.2.10 油豆腐（豆腐泡）

以豆腐坯子为原料，经植物油炸制成的内部呈蓬松多孔状的产品。

4.3 豆腐干和豆腐皮类

4.3.1 豆腐干

熟豆浆中添加凝固剂，经挤压脱水后制成的产品，根据加工工艺不同可分为：

—熏制豆腐干：豆腐干经熏制等相关工序制成的产品；
—油炸豆腐干：豆腐干经植物油炸制成的产品；
—脱水豆腐干：豆腐干经脱水、干燥制成的产品；
—臭豆腐干：以豆腐干为原料，经臭卤浸渍制成的产品；
—卤制豆腐干：以豆腐干为原料，添加调味料，经卤制等工艺制成的产品；
—炸卤豆腐干：以豆腐干为原料，经油炸、调味后，卤制等工艺制成的产品；
—炒制豆腐干：以豆腐干为原料，经油炸、卤制、炒制制成的产品，分油炒和糖炒两类；
—蒸煮豆腐干：以豆腐干或豆腐片为原料，经蒸煮等工艺制成的产品，如素鸡等。

4.3.2 豆腐皮

熟豆浆经添加凝固剂、打花和压制等工序制成的薄片状产品。

4.4 腐竹类

4.4.1 腐皮

在熟豆浆表面揭起的凝结薄膜，经干燥（或不干燥）制成的产品。

4.4.2 腐竹

在熟豆浆表面揭起的凝结薄膜折叠成条状，经干燥（或不干燥）处理的产品，包括：
—湿腐竹：未经干燥处理的产品；
—干腐竹：经干燥处理的产品。

5 加工管理要求

5.1 原辅料要求

非发酵豆制品用原料应纳入生产者供应链管理系统，原料应符合相应的食品标准和有关规定，确保来源真实性与可靠性。

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及香港及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食品标签上。

大豆原料应符合GB 1352 的规定，农药残留还应符合香港法例《食物内除害剂残余规例》及澳门法规《食品中农药最高残留限量》的要求。

5.2 加工场所布局与结构

5.2.1 应按照从原料至成品的单一流向要求，按生产工艺流程和卫生要求对场地进行合理布局。

5.2.2 场地应按工艺在适用时设有原料仓储区、浸泡车间、磨浆车间、煮浆车间、成型车间、包装车间、杀菌车间、成品冷库区等，应按 GB14881 要求按不同洁净区要求分别设置更衣、洗手、消毒设施，各区位置应远离卫生间、废弃物存放间等可能产生污染的区域。

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

5.3 设备

5.3.1 根据加工各类非发酵豆制品的生产工艺要求，应配备相应的生产加工设备。

5.3.2 根据非发酵豆制品生产检验的需要，应配置相关的检验、检测和计量仪器设备。

5.3.3 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，用后应清洗。

5.3.4 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。

5.3.5 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砧板和木柄刀具等。

5.4 采购

应建立采购索证、验收制度。应对原料实施逐批验收。应将相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求有效传达供应商，应对供应商建立评价管理制度，包括对供应商对原辅料达到国家、港澳要求的管控措施实施评估。针对原料的风险水平，应每年至少一次索取检测报告，检测项目应结合供应商的有效管控措施覆盖相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求。

5.5 加工用水

5.5.1 加工用水应符合 GB5749 要求。

5.6 加工过程

5.6.1 加工区域、加工人员、加工活动应符合 GB14881 要求。

5.6.2 加工过程应区分不同清洁区，建立人员、物料的作业管理规范，防止交叉污染。

5.6.3 应对配方实施管理，制定原辅料的配制规范文件。

5.6.4 生产各工序应形成作业指导书，并对相关工艺参数实施监控，确保质量指标达到本文件及湾区认证产品质量赔付承诺的要求。

5.7 贮存

5.7.1 原辅料、半成品和成品储存应防霉、防虫、防鼠，并分类明码存放，容量应与生产能力相适应；原辅料的储存应防潮。

5.7.2 应按照产品的储藏温度要求设置常温或低温库，并对温度进行监控和记录。

5.7.3 存放的物品应定期检查，发现异常应及时处理

5.7.4 仓库出货顺序应按“先进先出”的原则，并对外观品质进行检查。包装破损的产品，应重新检验合格后方可出货。

5.7.5 有毒、有害物品或其他易腐、易燃品以及可能引起串味等的物品应单独存放，专人管理。

5.8 运输

5.8.1 成品装运前应对进出货用的容器、车辆等运输工具进行卫生检查。运输工具应无污染、无虫害、无异味。禁止其他有异味的物品与半成品或成品一起运输。

5.8.2 运输过程中应避免日光直射、雨淋和撞击，根据产品的特性，需要冷藏的产品应采用冷藏车配送。

5.9 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。

5.10 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。

5.11 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 “湾区认证”标志和质量要求

6.1 食品标签应符合 GB 7718 和内地、香港、澳门相关规定的要求。应在外包装上以明码或暗码表示生产批号，以利于仓储管理及成品可追溯作业。

6.2 贴有“湾区认证”标志的豆制品类产品加工过程应符合本文件要求。

6.3 未获得豆制品类“湾区认证”的产品，不得使用“湾区认证”标志。

6.4 产品质量要求

6.4.1 感官要求

各类非发酵豆制品感官要求应符合GB/T 22106 6.1的规定。

6.4.2 理化指标

6.4.2.1 豆浆类应符合表 1 的规定。

表 1 豆浆类的理化要求

项目	纯豆浆	调味豆浆	检验方法
蛋白质 ≥（g/100g）	2.0	1.8	GB 5009.5
脂肪 ≥（g/100g）	0.8	—	GB 5009.6
脲酶试验	阴性	阴性	GB/T 5009.183

6.4.2.2 豆腐类应符合表 2 的规定。

表 2 豆腐类的理化要求

项目	豆腐花	内酯豆腐	老豆腐	嫩豆腐	调味豆腐	冷冻豆腐	脱水豆腐	臭豆腐	酸浆豆腐	油豆腐	检验方法
水分 ≤，g/100g	—	92.0	85.0	90.0	85.0	80.0	10.0	85.0	86.0	—	GB 5009.3
蛋白质 ≥，g/100g	2.5	3.8	5.9	4.2	4.5	6.0	35.0	6.0	4.0	4.0	GB 5009.5

项目	豆腐花	内酯豆腐	老豆腐	嫩豆腐	调味豆腐	冷冻豆腐	脱水豆腐	臭豆腐	酸浆豆腐	油豆腐	检验方法
酸价 ≤(以脂肪计)(KOH)，mg/g	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ≤(以脂肪计),g/100g	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.25	GB 5009.227

6.4.2.3 豆腐干和豆腐皮类应符合表 3 的规定。

表 3 豆腐干和豆腐皮类的理化要求

项目	豆腐干	豆腐干再制品								豆腐皮	检验方法
		熏制豆腐干	油炸豆腐干	脱水豆腐干	臭豆腐干	卤制豆腐干	炸卤豆腐干	炒制豆腐干	蒸煮豆腐干		
水分 ≤，g/100g	75.0	70.0	63.0	10.0	85.0	75.0	75.0	75.0	75.0	65.0	GB 5009.3
蛋白质 ≥，g/100g	13.0	15.0	17.0	40.0	7.0	13.0	13.0	14.0	12.0	17.0	GB 5009.5
氯化物(以 Cl 计) ≤，%	—	2.4	2.4	—	—	2.4	2.4	—	2.4	—	GB 5009.44
酸价 ≤ (以脂肪计)(KOH)，mg/g	—	—	5.0	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.229
过氧化值 ≤ (以脂肪计),g/100g	—	—	0.25	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.227

6.4.2.4 腐竹类应符合表 4 的规定。

表 4 腐竹类的理化要求

项目	腐皮	腐竹		检测方法
		湿腐竹	干腐竹	
水分 ≤(g/100g)	20.0	60.0	12.0	GB 5009.3
蛋白质 ≥ (g/100g)	38.0	20.0	40.0	GB 5009.5

6.4.2.5 水分、蛋白质等理化指标应符合 GB/T 22106 的规定，并应达到湾区认证产品质量赔付承诺的要求。

6.4.3 污染物限量

6.4.3.1 豆浆类污染物限量应符合表 5 的规定。

表 5　豆浆类污染物限量指标

项目	限量，≤	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	0.05	GB 5009.12
锡[a]（以Sn计）/（mg/kg）	250	GB 5009.16
注：a.仅限于采用镀锡薄板包装的食品		

6.4.3.2　豆腐、豆腐干、豆腐皮类污染物限量应符合表 6 的规定 。

表 6　豆腐、豆腐干、豆腐皮类污染物限量指标

项目	限量，≤	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	0.3	GB 5009.12
锡[a]（以Sn计）/（mg/kg）	250	GB 5009.16
注：a.仅限于采用镀锡薄板包装的食品		

6.4.3.3　腐竹类污染物限量应符合表 7 的规定。

表 7　腐竹类污染物限量指标

项目	限量要求，≤	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	0.3	GB 5009.12
锡[a]（以Sn计），mg/kg	250	GB 5009.16
三聚氰胺	不得检出	GB/T 22388
吊白块	不得检出	GB/T 21126
硼砂	不得检出	GB 5009.275
注：[a]仅限于采用镀锡薄板包装的食品		

污染物限量还应符合GB2762、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》《食品中禁用物质清单》的相应规定。

6.4.4　真菌毒素限量

6.4.4.1　非发酵豆制品真菌毒素限量应符合表 8 的规定。

表 8　非发酵豆制品真菌毒素限量指标

项目	限量要求，≤	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1及G2之和），μg/kg	10	GB 5009.22
黄曲霉毒素B1，μg/kg	5	GB 5009.22

赭曲霉毒素，μg/kg	5	GB 5009.96

真菌毒素限量应符合GB2761、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。

6.4.5 微生物限量

6.4.5.1 即食非发酵豆制品微生物限量应符合表9的规定。

表9 即食类发酵豆制品微生物限量指标

项目	采样方案a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
注：n为同一批次产品应采集的样品件数； c为最大可允许超出m值的样品数； m为微生物指标可接受水平的限量值； M为微生物指标的最高安全限量值。					

6.4.6 食品添加剂

6.4.6.1 腐竹类产品应符合表10的规定。

表10 腐竹类食品添加剂限量

项目	限量指标（g/kg）≤	检测方法	备注
二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠）	0.2	GB 5009.34	以二氧化硫残留量计
丙酸及其钠盐、钙盐（包括丙酸，丙酸钠，丙酸钙）	2.5	GB 5009.120	
谷氨酰胺转氨酶	0.25	GB/T 34795	
司盘类[包括山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘80）	1.6	——	以每千克豆类的使用量计
铝的残留量（钾明矾、铵明矾）[d],mg/kg	100	GB 5009.182	干样品，以Al计
ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.30	GB 1886.371	
合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	不得检出	GB 5009.35	

项目	限量指标（g/kg）≤	检测方法	备注
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出	GB 5009.28	
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出	GB 5009.28	
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	不得检出	GB 5009.121	
注：适用时，可选用符合中国内地或港澳法规要求的其他检测方法。			

6.4.6.2　豆腐、豆腐干、豆腐皮类产品应符合表 11 的规定。

表 11　豆腐、豆腐干、豆腐皮类食品添加剂限量

检验项目	限量指标（g/kg）≤	检测方法	备注
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得检出	GB 5009.28	
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1.0[a]	GB 5009.28	
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	不得检出	GB 5009.121	
丙酸及其钠盐、钙盐（包括丙酸，丙酸钠，丙酸钙）[b]	2.5	GB 5009.120	
糖精钠(以糖精计)[c]	不得检出	GB 5009.28	
三氯蔗糖[c]	不得检出	GB 5009.298	
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)[c]	不得检出	GB 5009.97	
铝的残留量（钾明矾、铵明矾）[d],mg/kg	100	GB 5009.182	干样品,以Al计
合成着色剂(柠檬黄、日落黄)[e]	不得检出	GB 5009.35	
ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.30	GB 1886.371	
谷氨酰胺转氨酶	0.25	GB/T 34795	
司盘类[包括山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘80）	1.6	——	以每千克豆类的使用量计
注：a.限量 1.0g/kg 仅适用于豆腐干再制品，豆腐类、原味豆腐干及豆腐皮类不得检出。 b.经臭卤浸渍的产品不检测。 c.仅适用于再制品。 d.仅适用于豆腐干 e.白色豆腐不检测。			

6.4.6.3　豆浆类产品应符合表 12 的规定。

表 12　豆浆类食品添加剂限量

检验项目	限量指标（g/kg），≤	检测方法
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得检出	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	不得检出	GB 5009.28
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	不得检出	GB 5009.121
糖精钠(以糖精计)	不得检出	GB 5009.28
三氯蔗糖	不得检出	GB 5009.298
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	不得检出	GB 5009.97
合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	不得检出	GB 5009.35

6.4.6.4　非发酵豆制品食品添加剂限量还应符合 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》、澳门法规《食品中食品添加剂使用标准》《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》的相应规定。不得添加内地、香港、澳门的标准及法规规定以外的添加剂。

6.5　非发酵豆制品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 132CM 章/香港规例第 132V 章/香港规例第 132AF 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

申请湾区认证的非发酵豆制品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: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。

A.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、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 GB14881 建筑结构的规定。	□是 □否 □不适用
4) 设备配置完善，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 GB5749 要求。	□是 □否 □不适用
7) 加工区域、加工人员、加工活动应符合 GB14881 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

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.2.1　应包含本文件第6.4章节所有项目；

A.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；

A.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；

A.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；

A.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。

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　采信依据本附录第2节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　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

本章节适用于非发酵豆制品生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据非发酵豆制品的特征特性及质量安全要求，非发酵豆制品“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 非发酵豆制品》基础要求，金标和蓝标为非发酵豆制品拔高项，详见分级表：

非发酵豆制品 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 非发酵豆制品》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 非发酵豆制品》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；且满足以下要求： 1）安全拔高：本规范表 8 真菌毒素限量全部项目不得检出； 2）品质拔高：①豆浆类、豆腐类、豆腐干豆腐皮类、腐竹类：蛋白质较本规范对应子类基础最低限值提升≥10%；②油炸子类产品（油豆腐、油炸豆腐干）：酸价≤3.0 mg/g (KOH，以脂肪计)，过氧化值≤0.20 g/100g（以脂肪计）。	认证产品符合《湾区认证技术规范 非发酵豆制品》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；且满足以下要求： 1）安全拔高：本规范表 5、表 6、表 7 污染物限量、表 8 真菌毒素限量的全部项目均不得检出（表 7 中三聚氰胺、吊白块、硼砂仅适用于腐竹类产品）； 2）品质拔高：①豆浆类、豆腐类、豆腐干豆腐皮类、腐竹类：蛋白质较本规范对应子类基础最低限值提升≥20%；②油炸子类产品（油豆腐、油炸豆腐干）：酸价≤2.0 mg/g (KOH，以脂肪计)，过氧化值≤0.15 g/100g（以脂肪计）。