GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0142-2026
版本号：A0

湾区认证技术规范 代用茶

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 1
4 分类 2
5 加工管理要求 2
6 “湾区认证”标志和质量要求 5
7 产品一致性要求 12
8 抽样检测和质量监控要求 12
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测技术要求 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、贵州奥博特认证有限公司、华南理工大学。

本文件主要起草人：林立光、胡娟、何建文、冯进、周冀、李理、陆永驰、万幼敏、骆海彬、高敏。

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 代用茶》配套使用。

湾区认证技术规范 代用茶

1 范围

本文件规定代用茶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。

本文件适用于代用茶加工活动生产经营者的内部自我评价和外部“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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 食品中致病菌限量
NY/T 2140 绿色食品 代用茶
GH/T 1091 代用茶
DBS 45/006 食品安全地方标准 代用茶和调味茶
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
代用茶产品生产许可证审查细则
《中华人民共和国药典》
国家质量监督检验检疫总局令【2005】第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 代用茶

选用除茶(Camellia sinensis L.O.Kunts)以外，由国家行政主管部门公布的可用于食品的植物花及花蕾、芽叶、果（实）、根茎等为原料，经加工制作，采用冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的产品。涉及保健食品的应符合国家相关规定。

4 分类

根据原料的不同，产品可分为叶类、花类、果（实）类、根茎类和混合类代用茶。

—叶类产品包括桑叶茶、薄荷茶、枸杞叶茶等；

—花类产品包括菊花、茉莉花、玫瑰花、金银花、代代花等；

—果（实）类产品包括大麦茶、枸杞、苦瓜片、胖大海、罗汉果等；

—根茎类产品包括芦笋茶、牛蒡根茶、甘草茶等；

—混合类是指以植物的叶、花、果（实）、根茎等为原料，按一定比例拼配加工而成的产品。

5 加工管理要求

5.1 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

5.1.1 食品原料、食品添加剂的使用应符合 GB14881 中第 7 章的相关规定。

5.1.2 鲜叶、鲜花、果（实）、根茎等原料应无劣变、无异味、无异味、无异嗅、无霉变，无其他植物叶、花和杂物，不着色，无任何添加剂；满足 GB2762、GB2763、香港法例及澳门法规的强制性要求。

5.1.3 其他原辅料应符合相关法规和国家标准等。包装材料和容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响产品品质，符合相关标准的规定；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。食品接触的包装容器、材料用添加剂应符合 GB9685 及相关法规要求。

5.1.4 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。

5.1.5 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。

5.2 采购

应建立进货查验记录制度。对原辅料、包装容器供应商进行审核，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。包装容器应符合相应食品安全国家标准和相应产品标准的要求。

应对供应商建立评价管理制度，针对原料风险水平，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

5.3.1 应符合 GB14881 中第 3 章的相关规定。

5.3.2 生产场所应离开垃圾场、畜牧场、医院、粪池 50 米以上，远离排放“三废”的工业企业。

5.3.3 厂房面积应不少于设备占地面积的 8 倍。地面应硬实、平整、光洁（至少应为水泥地面），墙面无污垢。

5.4 加工场所布局与结构

5.4.1 应符合 GB14881 中第 4 章的相关规定建设厂房。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）或工作鞋靴消毒设施。

5.4.2 厂房应按照产品加工工艺流程及所要求的洁净级别进行合理布局，同一厂房和邻近厂房进行的各项生产操作不得相互妨碍。厂房应有足够的空间和场所，以安置设备、物料；用于中间产品、待包装品的贮存区域与生产相适应。

5.5 设施设备与工艺流程

5.5.1 整体要求

应符合GB14881中第5章的相关规定。

5.5.2 生产设备和设施

5.5.2.1 根据实际工艺需要配备生产设备和设施，如有分装加工必须具备包装设备。

5.5.2.2 供水设施

a. 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分；

b. 自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定；

c. 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）中的卫生要求，检测周期通常为一年一次。

5.5.2.3 出厂检验设备

出厂检验设备设施一般应具有：独立的审评场所、审评用具（干评台、湿评台、样盘、审评杯碗、汤匙、叶底盘、称重器具、计时器等）、天平（1mg、0.1g）、鼓风电热很稳干燥箱、台秤。

5.5.3 工艺流程要求

5.5.3.1 应对生产过程中的质量安全关键点进行控制，原料（包括生产用水）应确保处理后达到生产工艺要求，监控并记录各项指标。

5.5.3.2 应控制并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统需有适宜规格的过滤器或其他等效的除杂措施；根据生产工艺要求，进行加热等操作的，应监控和记录相关工艺参数。

5.6 人员要求

从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。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。

5.7 管理制度要求

5.7.1 企业应建立生产过程管理制度，对生产过程中水的处理、清洗、投料、加热、包装、储运和交付等环节质量安全进行管控。

5.7.2 有水处理工艺的应规定过滤装置的清洗更换要求，制定处理后水的控制指标并监测记录。

5.7.3 应制定有效的清洗、消毒方法和管理制度，保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全，防止产品及包装在生产过程中被污染。

5.7.4 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂检验的管理规定，确保产品符合相关食品安全标准要求。检验能力至少满足感官、特征性指标含量、总灰分、含杂率等项目的测定。可以使用快速检测方法及设备，但应保证检测结果准确。使用快速检测方法及设备做检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证。快速检测结果不合格时，应使用国家标准规定的检验方法进行确认。

5.7.5 应建立并实施可追溯性制度，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 生产过程的食品安全控制

5.8.1 一般要求

应符合GB14881第8章的规定。

5.8.2 产品污染风险控制

a. 原料、水及其他配料（适用时），使用前应确认其感官性状无异常；
b. 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放入密封容器,明确标识与原料成品分开储存，以保证安全，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；
c. 若生产线存在共用情况，则不同来源的原料进行加工不同类型的产品，应采取必要的措施，防止不同类型产品混杂或被污染，并在加工及其后续过程能够分开。

5.8.3 生物污染的控制

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；
c. 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时，应追查来源，消除隐患；
d. 应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。
e. 应定期进行除虫灭害工作。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。

5.8.4 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. 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；
d. 杀虫剂、清洁剂、消毒剂等化学品应在其外包装有明显警示标识，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。

5.8.5 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. 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。

5.8.6 废弃物管理

5.8.6.1 应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物。

5.8.6.2 车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生。

5.9 标签和标识

5.9.1 在内地销售的产品，标签标识应符合 GB7718、GB28050 要求，运输包装标志应符合 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 应有足够的原料、辅料、半成品和成品仓库或场地。原料、辅料、半成品和成品应分开放置，不得混放。仓库应清洁、干燥、无异气味，不得堆放其他物品。

5.10.2 产品销售前，应按产品质量标准检验后方可放行。出库销售的产品包装件应完整，无破损、无水湿、无污染、无异味。

5.10.3 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。

5.10.4 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。

5.11 产量核算

应在充分考虑自有或签约农场种植规模及历年产量的基础上，对原料供应量进行评估，结合企业生产计划和产品得率，对产品进行产量衡算，核算的产量应保持数量平衡。

6 “湾区认证”标志和质量要求

6.1 使用“湾区认证”标志的代用茶，应获得代用茶“湾区认证”。

6.2 贴有“湾区认证”标志的代用茶加工过程应符合本文件要求。

6.3 产品质量要求

6.3.1 感官要求

应符合表1的相关要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	符合所属产品应有的特色,具有正常的商品外形和固有的色泽。具有该类产品相应外形要求,无劣变,无霉变	NY/T2140—2025 附录 A
汤色	具有所属产品固有的汤色	
香气、滋味	具有所属产品固有的香气和滋味,无异味	
杂质	洁净,无异物	

6.3.2 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
	叶类	花类	果实类	根茎类	混合类	
水分，g/100g	≤7.5	≤13.0	≤13.0	≤12.0	≤12.0	GB 5009.3 第一法
总灰分(以干物质计)，g/100g	≤12 .0					GB 5009.4 第一法

6.3.3 污染物含量

污染物限量应符合GB2762、香港澳门适用法例要求，并符合表3要求。

表 3 污染物限量

项目	限值	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤5.0	GB 5009.12
镉（以cd计），mg/kg	≤0.5	GB 5009 .15
砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009 .11
锡[a]（Sn），mg/kg	≤250	GB 5009.16
注：a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品		

6.3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的要求。

表 4 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 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

6.3.5 农药残留限量

农药残留应符合GB 2763、香港澳门适用法例中相应种类的规定及《中华人民共和国药典》禁用农药的要求。药用植物、饮料类农药残留限量应符合表5的规定。

表 5 药用植物、饮料类农药残留限量

序号	项目名称	最大残留限量/(mg/kg)	适用范围	检测方法
1	阿维菌素	0.1	三七块根(干)、三七须根(干)、枸杞(干)	GB 23200.20
2		0.2	贝母(干)	
3		0.05	百合(干)	
4		1	金银花	
5		0.05	茉莉花（干）	
6	百菌清	2	人参(干)	—
7		10	三七块根(干)、三七须根(干)	
8		0.05	百合(干)	
9		20	枸杞(干)	
10	苯醚甲环唑	0.5	人参(干)	GB 23200.49 GB 23200.113
11		5	三七块根(干)、三七须根(干)	
12		0.05	百合(干)	
13		2	石斛(干)	
14		10	三七花(干)	
15		2	茉莉花（干）	
16	吡虫啉	0.2	贝母(干)	GB 23200.121
17		3	石斛(干)	GB 23200.121
18		1	枸杞(干)、金银花	GB 23200.121
19		2	菊花(干)	GB/T 20769 GB/T 23379 NY/T 1379
20	吡蚜酮	0.05	百合(干)	SN/T 3860
21		2	枸杞(干)	
22		0.1	菊花(干)	
23	吡唑醚菌酯	0.5	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
24		1	金银花(干)	
25		3	三七块根(干)、三七须根(干)、贝母(干)	
26		0.1	百合(干)	

序号	项目名称	最大残留限量/(mg/kg)	适用范围	检测方法
27	丙环唑	0.1	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769
28		0.05	百合(干)	
29		3	枸杞(干)	
30	丙森锌	3	三七块根(干)、三七须根(干)	参照SN 0157 SN/T 1541
31	虫酰肼	0.1	百合(干)	GB 23200.121
32	除虫菊素	0.5	枸杞(干)	GB 23200.121
33	哒螨灵	3	枸杞(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
34	代森锰锌	3	三七块根(干)、三七须根(干)	参照SN/T 1541
35	代森锌	2	百合(干)	参照SN/T 1541
36	啶虫脒	0.05	百合(干)	GB 23200.121 GB/T 20769
37		2	枸杞(干)	
38		15	金银花(干)	
39		0.3	茉莉花（干）	GB/T 20769
40	啶氧菌酯	7	石斛(干)	GB 23200.121
41	毒死蜱	1	枸杞(干)	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761
42	多菌灵	1	三七块根(干)、三七须根(干)	GB 23200.121
43	噁霉灵	0.1[a]	人参(干)	—
44	二嗪磷	0.1	白术(干)	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
45	氟吡菌胺	1	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
46	氟吡菌酰胺	1	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
47	氟啶胺	1	人参(干)、三七块根(干)	GB 23200.121
48		2	三七须根(干)	
49		3	贝母(干)、白术(干)	
50		0.1	百合(干)	
51		15	菊花(干)	
52	氟硅唑	0.3	人参(干)	GB 23200.121
53		3	枸杞(干)	
54	氟环唑	0.2	百合(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
55	氟吗啉	0.1	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
56	氟噻唑吡乙酮	0.15	人参(干)	GB 23200.121
57	咯菌腈	3	三七块根(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
58		5	三七须根(干)	
59	己唑醇	2	枸杞(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
60	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	0.1	金银花(干)	GB 23200.121
61		0.5	石斛(干)	

序号	项目名称	最大残留限量/(mg/kg)	适用范围	检测方法
62	甲霜灵和精甲霜灵	0.2	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
63		2	石斛(干)	
64	井冈霉素	1	白术(干)、石斛(干)	GB 23200.125
65		2	菊花(干)	
66	喹啉铜	3	石斛(干)	GB 23200.117
67	联苯菊酯	15	金银花(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
68	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	0.2	人参(干)	GB 23200.8 GB 23200.113
69		2	三七块根(干)、三七须根(干)	
70		0.1	枸杞(干)	
71	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	2	枸杞(干)	GB 23200.113
72	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	20[a]	石斛(干)	参照NY/T 1456
73	醚菌酯	0.1	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
74		5	石斛(干)	
75	嘧菌环胺	0.2	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
76		1	百合(干)	
77	嘧霉胺	1.5	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
78		0.5	元胡(干)	
79	氰霜唑	0.5	三七块根(干)、三七须根(干)、金银花(干)	GB 23200.121
80		0.1	百合(干)	GB 23200.121
81	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	3	枸杞(干)	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761
82	炔螨特	10	枸杞(干)	GB 23200.10 GB 23200.121
83	噻呋酰胺	10	石斛(干)	GB 23200.121
84	十三吗啉	2[a]	枸杞(干)	GB/T 20769
85	霜霉威和霜霉威盐酸盐	0.5	人参(干)	GB 23200.121
86		2	元胡(干)	
87	霜脲氰	0.1	人参(干)、三七块根(干)、三七须根(干)、百合(干)、金银花(干)	GB 23200.121
88	四聚乙醛	0.5	石斛(干)	参照SN/T 4264
89	肟菌酯	1	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
90	戊唑醇	0.4	人参(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
91		3	三七块根(干)	
92		15	三七须根(干)	
93		0.1	贝母(干)、百合(干)	
94		2	石斛(干)	
95	烯酰吗啉	0.5	人参(干)	GB 23200.121
96		20	石斛(干)	
97	乙基多杀菌素	1[a]	枸杞(干)	GB 23200.121

序号	项目名称	最大残留限量/(mg/kg)	适用范围	检测方法
98	异菌脲	5	人参(干)、三七须根(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
99		3	三七块根(干)、贝母(干)、白术(干)	
100		0.1	百合(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
101	茚虫威	5	石斛(干)	GB 23200.121
102		25	金银花(干)	
103	唑菌酯	0.1	人参(干)	GB 23200.121
104	唑螨酯	2	枸杞(干)	GB 23200.121
105	螺虫乙酯	10	枸杞(干)	GB 23200.121
106	双炔酰菌胺	2	人参(干)	GB 23200.121
107	*胺苯磺隆	0.05	药用植物	GB 23200.121
108	*巴毒磷	0.02[a]	药用植物	GB 23200.116
109	*丙酯杀螨醇	0.02[a]	药用植物	GB 23200.113
110	*草枯醚	0.01[a]	药用植物	GB 23200.113
111	*草芽畏	0.01[a]	药用植物	GB 23200.113
112	*丁硫克百威	0.02	药用植物	GB 23200.13
113	*毒虫畏	0.01	药用植物	GB 23200.113、GB 23200.121
114	*毒菌酚	0.01[a]	药用植物	GB 23200.113
115	*二溴磷	0.01	药用植物	GB 23200.113
116	*氟除草醚	0.01[a]	药用植物	GB 23200.113
117	*格螨酯	0.01[a]	药用植物	GB 23200.113
118	*庚烯磷	0.01[a]	药用植物	GB 23200.113、GB 23200.121
119	*环螨酯	0.01[a]	药用植物	—
120	*甲拌磷	0.01	药用植物	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
121	*甲磺隆	0.02	药用植物	GB 23200.121
122	*甲基异柳磷	0.02[a]	药用植物	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
123	*甲氧滴滴涕	0.01	药用植物	GB 23200.113
124	*克百威	0.02	药用植物	GB 23200.113 GB 23200.121
125	*乐果	0.05	药用植物	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
126	*乐杀螨	0.05[a]	药用植物	参照SN 0523
127	*硫丹	0.05	药用植物	GB 23200.113
128		0.05	茶叶除外	GB/T 5009.19
129	*氯苯甲醚	0.05	药用植物	GB 23200.113
130	*氯磺隆	0.05	药用植物	GB 23200.121
131	*氯酞酸	0.01[a]	药用植物	GB 23200.113

序号	项目名称	最大残留限量/(mg/kg)	适用范围	检测方法
132	*氯酞酸甲酯	0.01	药用植物	GB 23200.113
133	茅草枯	0.01[a]	药用植物	—
134	*灭草环	0.05[a]	药用植物	GB 23200.113
135	*灭螨醌	0.01	药用植物	GB 23200.121
136	*三氟硝草醚	0.05[a]	药用植物	GB 23200.113
137	*三氯杀螨醇	0.02	药用植物	GB 23200.113
138	*杀虫畏	0.01	药用植物	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
139	*杀扑磷	0.05	药用植物	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
140	*速灭磷	0.05	药用植物	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
141	*特乐酚	0.01[a]	药用植物	参照SN/T 4591
142	戊硝酚	0.01[a]	药用植物	—
143	*烯虫炔酯	0.01[a]	药用植物	GB 23200.113
144	*烯虫乙酯	0.01	药用植物	GB 23200.113
145	*消螨酚	0.01[a]	药用植物	GB 23200.113
146	溴甲烷	0.02[a]	药用植物	—
147	*乙酰甲胺磷	0.05	药用植物	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121
148	*乙酯杀螨醇	0.05	药用植物	GB 23200.113
149	*抑草蓬	0.05[a]	药用植物	GB 23200.113
150	*茚草酮	0.01[a]	药用植物	GB 23200.121
151	*呋虫胺	0.05	茉莉花（干）	GB23200.51 B23200.121
152	啶酰菌胺	30	菊花(干)	GB 23200.113 GB 23200.121
注：1.a 表示在GB 2763中该限量为临时限量； 2.本表数据来源于GB 2763。				

6.3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应按照GB 2760及香港澳门适用法例要求，同时应符合表6的规定。

表 6 食品添加剂限量

项目	最大使用量/（g/kg）	检验方法	备注
茶黄素	0.2	GB/T 30483	——
甜菊糖苷	10.0	GB 1886.355	以甜菊醇当量计
注：本表数据来源于GB 2760。			

7 产品一致性要求

7.1 企业应建立原料、生产投入品、生产工艺及其他影响产品符合性和一致性的因素的变更控制程序，并重新进行产品设计/开发的验证和确认。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。

7.2 认证产品一致性要求的主要内容有:原料、生产投入品、工艺等。

8 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的代用茶应按照本文件附录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。

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用于明确落实食品安全主体责任的相关要求的技术指南。

A.1 现场审核技术指南

A.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、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）原料控制、采购要求	□是 □否 □不适用
3）选址及厂区环境	□是 □否 □不适用
4）加工场所布局与结构（包括设计布局、建筑内部结构与材料）	□是 □否 □不适用
5）设施设备与工艺流程 （包括整体要求、生产设备和设施、供水设施、检验设备、设备布局要求、工艺流程要求等）	□是 □否 □不适用
6）人员要求	□是 □否 □不适用
7）管理制度要求 （包括采购 、验收、运输及贮存管理）	□是 □否 □不适用
8）食品原料、食品添加剂和食品相关产品	□是 □否 □不适用
9）生产过程的食品安全控制（一般要求、产品污染风险控制、生物污染的控制、化学污染的控制、物理污染的控制、废弃物管理）	□是 □否 □不适用
10）标签和标识	□是 □否 □不适用
11）贮藏和运输	□是 □否 □不适用
12）产量核算	□是 □否 □不适用
13）“湾区认证”标志和质量要求	□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4章节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

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑产品生产过程中的特性，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：

a. 应包含本文件第 6 章 6.3 中表 1、2、3、4、6 的所有项目，同时应包含表 5 对应代用茶类别适用的带*号指标项目；
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挑选 10 个项目组成项目清单；
d. 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。

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 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。

A.3.6 采信应在本文件第 8 章节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。

附 录 B
（规范性）
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于代用茶生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据代用茶的特征特性及质量安全要求，代用茶“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 代用茶》基础要求，金标和蓝标为代用茶拔高项，详见分级表：

代用茶 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 代用茶》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 代用茶》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4真菌毒素或表5农药残留两个表中所有带*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 代用茶》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4真菌毒素和表5农药残留两个表中所有带*检测项目指标均不得检出。