

基础安全标准 糕点 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广州质量监督检测研究院牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东省食品检验所牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 糕点》。

（二）起草单位、起草人

本标准由广州质量监督检测研究院、广东省食品检验所、深圳市标准技术研究院、江门市澳新食品有限公司、美心西饼（广州）有限公司等负责联合起草。（港澳参与机构待定）

本标准主要起草人：。

（三）简要起草过程

（1）起草阶段

1) 2021年7月15日-2021年7月20日，成立团体标

准制定工作组。根据粤港澳大湾区标准化研究中心《***的通知》(***号)下达的标准制订任务通知,承担单位组建标准编制工作小组,查询、收集和认真研究国内外标准及相关资料,充分考虑行业现状,初步编写工作组讨论稿和编制说明,上交促进会初审。

2) 2021年7月21日-2021年8月10日,多渠道进行企业调研,了解企业对标准指标的要求,结合工作组初审意见,对标准指标内容进行进一步确定,形成标准征求意见稿和编制说明。

(2) 征求意见阶段

经粤港澳大湾区标准化研究中心同意,2021年8月*日,发送到行业有关单位广泛征求意见。

二、与现行有关法律法规和其他标准的关系

(一) 与现行法律、法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调,无矛盾抵触。

(二) 与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系

本标准的技术指标满足 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准

食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的要求，部分技术指标要求高于食品安全国家标准、行业公告等要求。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准的技术指标满足香港特别行政区第 132AF 章《食物内有害物质规例》、香港特别行政区第 132BD 章《食物内防腐剂规例》、香港特别行政区第 132H 章《食物内染色料规例》、香港特别行政区第 132U 章《食物内调味剂规例》、香港特别行政区 2018 年第 113 号法律公告《2018 年食物掺杂（金属杂质含量）（修订）规例》、香港特别行政区《食品微生物含量指引》、澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》、澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规《食品中甜味剂使用标准》、澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规《食品中真菌毒素最高限量》、澳门特别行政区第 23/2018 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 30/2017 号行政法规《食品中食用色素使用标准》、澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》等标准的要求。

三、主要内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准编制原则

粤港澳大湾区标准促进会团体标准以高品质食品为定位，标准编制遵循科学性、适用性、可操作性和规范性原则。

标准格式按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则有关规定》要求进行编写。

基础安全标准的主要技术内容制定以满足强制性食品安全国家标准为前提，对比食品安全国家标准、行业公告、香港特别行政区规例、澳门特别行政区行政法规等规定，在保证技术指标严谨、科学的前提下，污染物、真菌毒素、微生物等安全指标综合选取同时满足三地要求的限量作为基础安全标准安全指标的限值，食品添加剂的使用限量需满足销售地相关标准要求。最终形成与三地有关法律法规和其他标准相互协调，相互补充，技术要求同时满足三地规定的基础安全标准体系。

（二）主要技术内容确定的依据

1、限量指标

糕点是以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。其安全指标涉及污染物、微生物、真菌毒素和添加剂。

对于污染物、微生物、真菌毒素等安全指标，风险较大，各地标准对其限量也不同，需综合选取同时满足内地、香港、澳门三地要求的限量作为基础安全标准安全指标的限值。具体如下：

污染物：GB 2762-2017 仅规定焙烤类糕点和带馅（料）的非焙烤面米制品类糕点中铅的限量为 0.5 mg/kg，不带馅（料）的非焙烤面米制品类糕点中铅的限量为 0.2 mg/kg；澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规《食品中重金属污染物最高限量》同样仅规定规定焙烤类糕点和带馅（料）的非焙烤面米制品类糕点中铅的限量为 0.5 mg/kg，不带馅（料）的非焙烤面米制品类糕点中铅的限量为 0.2 mg/kg；香港特别行政区 2018 年第 113 号法律公告《2018 年食物掺杂(金属杂质含量)（修订）规例》未对糕点中污染物做任何限量；综合三地要求，选取焙烤类糕点和带馅（料）的非焙烤面米制品类糕点中铅的限量为 0.5 mg/kg，不带馅（料）的非焙烤面米制品类糕点中铅的限量为 0.2 mg/kg。

微生物指标：内地、香港、澳门三地对糕点中微生物指标规定的文件有 GB 7099-2015《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》和香港特别行政区《食品微生物含量指引》，具体限量列于表 1。综合三地限量要求，GB 7099-2015 和 GB 29921-2013 中限量较为严格，选取内地限量为本标准限量。

表 1 内地、香港、澳门三地对糕点中微生物指标限量汇总

| 项目 | 内地 | 澳门 | 香港 |
|------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 菌落总数 | $n = 5, c = 2, m = 10^4, M = 10^5$ | 满意： $< 10^3$ 尚可： $10^3 - < 10^5$ | 满意： $< 10^4$ 尚可： $10^4 - < 10^6$ |

| | | | |
|---------|-----------------------------------|--|--|
| | | 不满意： $\geq 10^5$ | 不满意： $\geq 10^6$ 限不含乳制忌廉的烘焙 食品和甜点、粉状食物 |
| 大肠菌群 | $n = 5, c = 2, m = 10, M = 10^2$ | 满意： < 20 尚可： $20 \leq 10^2$ 不满意： $> 10^2$ | 满意： < 20 尚可： $20 \leq 10^2$ 不满意： $> 10^2$ |
| 霉菌 | ≤ 150 | / | / |
| 沙门氏菌 | $n = 5, c = 0, m = 0/25g$ | 满意：在 25 克/毫升 样本中没有检出 不满意：在 25 克/毫 升样本中检出” | 满意：在 25 克/毫升样本 中没有检出 不满意：在 25 克/毫升样 本中检出” |
| 金黄色葡萄球菌 | $n = 5, c = 1, m = 100, M = 1000$ | 满意： < 20 尚可： $20 \leq 10^4$ 不满意： $> 10^4$ | 满意： < 20 尚可： $20 \leq 10^4$ 不满意： $> 10^4$ |

真菌毒素：GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》仅规定玉米制品中黄曲霉毒素 B₁ 限量值为 20 $\mu\text{g/kg}$ ，澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规《食品中真菌毒素最高限量》规定玉米及其制品中黄曲霉毒素 B₁ 限量值为 20 $\mu\text{g/kg}$ ，糕点面包类焙烤制品中黄曲霉毒素 B₁ 限量值为 5 $\mu\text{g/kg}$ 、香港特别行政区第 132AF 章《食物内有害物质规例》规定所有食物中黄曲霉毒素总量（包括黄曲霉毒素 B₁、B₂、G₁、G₂、M₁、M₂、P₁ 和黄曲霉毒素醇）限量值为 15 $\mu\text{g/kg}$ 。综合三地限量要求，本标准规定糕点中黄曲霉毒素总量为 15

μg/kg，焙烤类糕点中黄曲霉毒素 B₁ 限量值为 5 μg/kg。

添加剂：GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中对糕点中防腐剂、甜味剂、合成着色剂、加工助剂、香精香料的最大使用量均进行了详细的规定；但是香港特别行政区第 132BD 章《食物内防腐剂规例》、香港特别行政区第 132H 章《食物内染色料规例》、香港特别行政区第 132U 章《食物内甜味剂规例》中仅对防腐剂的最大使用量做了规定，其它类型的添加剂只是规定允许使用，未规定使用量；澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》、澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规《食品中甜味剂使用标准》、澳门特别行政区第 30/2017 号行政法规《食品中食用色素使用标准》对防腐剂、抗氧化剂和甜味剂做了限量要求，其它种类添加剂按照良好生产规范进行使用。考虑到香港、澳门地区的糕点分类与内地审查细则分类不同，“综合三地要求取最严”的规则不再适用，因此，对于添加剂指标，按照销售地域分别进行规定，即在不同地区销售的产品需符合当地对于糕点中添加剂的适用规定。

2、检测方法

污染物、微生物项目的检验方法按照限量来源文件中规定的方法测定。真菌毒素、食品添加剂项目，可采用检出限和（或）定量限能满足限量要求的国家标准、行业标准或国务院有关部委文件公告的检验方法，也可采用经确认能满足

限量要求的国际标准和标准操作规程。

3、其他技术内容说明

1) 无论是否制定污染物、真菌毒素及微生物限量，食品生产和加工者均应采取控制措施，使食品中污染物、真菌毒素及微生物的含量达到最低水平。

2) 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物、真菌毒素及微生物，制定限量的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

3) 食品中污染物、真菌毒素限量以食品通常的可食用部分计算，有特别规定的除外。

4) 糕点类别（名称）说明（附录 A）用于界定在不同地区销售的糕点中食品添加剂的适用范围，只适用于本文件。如允许某一食品添加剂应用于某一糕点类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别糕点，另有规定的除外。

5) 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应该超过 1。

6) 对于食品添加剂，在达到预期效果的前提下应尽可能降低其在食品中的使用量。

7) 在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中：

a) 根据有关法规文件和标准，食品配料中允许使用该食品添加剂；

b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；

c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料，并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；

d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

8) 当某食品配料作为特定终产品的原料时，批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中，同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

糕点是我国焙烤食品中历史最悠久、消费量最高、品种最繁多的一大类食品。近年来，随着人们生活水平的逐步提高，消费意识和消费观也发生了较大的变化，裱花蛋糕、慕斯蛋糕等西式糕点食品的引进，刺激着中国传统糕点行业的革新，糕点食品行业在 20 世纪末呈现出快速发展的趋势，十多年后终于开始呈直线上升趋势。粤港澳地区盛行“早茶”文化，又拥有极具地方特色的广式糕点，是糕点的高消费地域。

《基础安全标准 糕点》标准的制定可以促使糕点生产企业在实际生产过程中提高自身要求，严控产品品质，生产出高品质产品，从而推动行业高标准、高质量、高价值发展，产生较高的经济效益；为湾区人民提供安全、高品质的糕点产品，提升湾区人民对美好生活的安全感、幸福感、满足感，具有较高的社会效益。

五、征求意见的采纳情况

...

六、其他应予以说明的事项

无。