

安全基础要求 调味品 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，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。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 调味品》。

（二）起草单位、起草人

起草单位：广东省食品检验所、深圳市标准技术研究院、广州海关技术中心。（港澳参与机构待定）

起草人：

（三）简要起草过程

1.成立工作组：2021年4月项目立项后随即成立起草组，召开第一次工作组会议确定人员分工及讨论标准研制思路。

2.资料收集：2021年5-6月开展内地、香港、澳门以及国外相关法规标准等资料文献的收集整理，并进行产品分类的梳理以及污染物、微生物、食品添加剂等安全指标比对分

析；制定了标准研制的总体思路和框架，对标准的起草工作做了详细部署。

3.标准初稿起草：2021 年 6-7 月，起草组采用线上线下结合方式组织各参编单位，共同就《安全基础要求 调味品》的适用范围、框架、技术内容等逐项展开深入探讨，并初步编写工作组讨论稿。

4.征求意见稿：2021 年 8 月-9 月，起草组多次召开标准内部讨论会议，修改完善标准草稿及编制说明，形成征求意见稿，并向三地相关专业机构及食品专家征求意见。

二、与我国大陆、香港、澳门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的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 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 29921 食品安全国家标准《食品中致病菌限量》、GB 10133 食品安全国家标准《水产调味品》、GB 2717 食品安全国家标准《酱油》、GB 2718 食品安全国家标准《酿造酱》、GB 2719 食品安全国家标准《食醋》、GB 2720 食品安全国家标准《味

精》、GB 2721 食品安全国家标准 《食用盐》、GB 31644 食品安全国家标准 《复合调味料》。

（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、澳门现有的有关法律法规的要求，香港特别行政区包括《2018 年食物掺杂(金属杂质含量)（修订）规例》（香港特别行政区 2018 年第 113 号法律公告）、《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）、《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）等规例；澳门特别行政区包括《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）等法规，为同时满足内地、港澳三地调味品安全基础要求，部分技术指标要求高于香港、澳门相关规例、法规要求。

三、主要技术内容确定的依据

（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，标准编制以满足国内、港澳市场和创新需要为目标，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、农药残留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、术语和定义

依据《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020 年第 8 号）食品生产许可品种明细表要求，结合内地和港澳地区流通和生产的主要调味品，确定本团体标准的产品类别分为六大类：酱油、食醋、味精、酱类、调味料、食盐。其中，调味料根据安全指标要求不同分为香辛料类、复合调味料两类。结合现有产品标准（GB 10133 食品安全国家标准《水产调味品》、GB 2717 食品安全国家标准《酱油》、GB 2718 食品安全国家标准《酿造酱》、GB 2719 食品安全国家标准《食醋》、GB 2720 食品安全国家标准《味精》、GB 2721 食品安全国家标准《食用盐》、GB 31644 食品安全国家标准《复合调味料》等），对本标准各品类进行定义和归纳。

2. 限量指标

安全基础要求是配套产品标准中安全指标判定依据的系列标准，安全基础要求是产品标准中安全指标底线，选取

食品安全国家标准和香港、澳门有关规定中最严格的产品限量，指标涵盖致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量和食品添加剂的品种、使用范围、用量。

相同项目指标需同时满足三地要求。对于污染物、微生物、真菌毒素、农药残留等安全指标，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：

（1）污染物

铅：通过整理比较 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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》和澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规《食品中重金属污染物最高限量》中调味品相关污染物限量，发现国标 GB 2762 与澳门行政法规第 23/2018 号对调味品中铅的限量（除复合调味料外）基本一致，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》对调味品的限量规定品类较少。综合三地要求，选取更严格的限量作为限值要求，复合调味料因限值特定分类有所不同采用分别列出的方式。镉、总砷、无机砷采用相同的处理方式。

锡：国标 GB 2762、澳门法规第 23/2018 号和香港规例第 132V 章对锡的限量一致，均为 250mg/kg。由于食品中的锡主要来源于镀锡薄板包装容器，除了罐装食品，调味品采

用镀锡薄板包装容器的较少见，因此，锡的限量在 T/GBAS 2100—2021《安全基础要求 通则》中统一对用镀锡薄板包装容器的食品进行限量规定，本标准中不再赘述。

3-氯-1,2-丙二醇：国标 GB 2762 对调味品中 3-氯-1,2-丙二醇的限量做了规定仅限于添加酸水解植物蛋白的产品，港澳相关法律法规未对该项目做限量要求，因此 3-氯-1,2-丙二醇根据产品特性纳入调味料的污染物限量要求中。

（2）微生物指标

内地、香港、澳门三地对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》，因本标准调味品均为预包装，因此，不考虑非预包装即食食品的限量要求。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。

（3）真菌毒素

GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规《食品中真菌毒素最高限量》规定了调味品中不同分类的黄曲霉毒素 B1 限量值；香港特别行政区第 132AF 章《食物内有害物质规例》将所有食物分两类，分别规定黄曲霉毒素总量（包括黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2、M1、M2、P1 和黄曲霉毒素醇）限量

值。综合三地限量要求，本标准规定调味品中酱油、食醋、酱类的黄曲霉毒素 B1 限量值为 5 μ g/kg。复合调味料中花生酱类黄曲霉毒素 B1 限量值为 20 μ g/kg；其他类为 5 μ g/kg。

(4) 农药残留

GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、香港特别行政区第 132CM 章《食物内除害剂残余规例》、澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规《食品中农药最高残留限量的》规定，选用最严格的农药残留指标作为限量值。考虑到三地农残项目中文名称存在个别差异，因此，在附录 B 中列出了农药残留项目的项目 CAS 号、残留标志物及推荐检测方法。残留标志物按限量来源文件规定执行。如六六六的限量来源于 GB 2763-2021 时，其残留物按 GB 2763-2021 规定的：六六六，以 α -六六六、 β -六六六、 γ -六六六和 δ -六六六之和计等。

(5) 食品添加剂按照三地销售地域分别进行规定

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中对调味品中防腐剂、甜味剂、合成着色剂、加工助剂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》中仅对防腐剂抗氧化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范围，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、澳门地区的调味品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调味品中添加剂的适用规定。

考虑到调味品分六类，品类较多，在香港、澳门销售的调味品中准许使用的食品添加剂清单会多次引用，所以采用附录形式列出，方便查询使用（港澳原标准为繁体字，附录为简体），更清晰。（附录 A.1 在香港销售的调味品中准许使用的甜味剂名单；附录 A.2：在香港销售的调味品中准许使用的染色料名单；附录 A.3：在澳门销售的调味品中允许按生产需要适量使用的甜味剂名单；附录 A.4：在澳门销售的调味品中食品中准许使用的食用色素名单。）

3. 检验方法

安全指标的检验方法不局限于标准表格中列出的检验方法，可优先按“4 安全指标”规定的方法测定，也可采用适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的国际标准、国家标准、行业标准、地方标准、团体标准或国务院有关部

委文件公告的检验方法。

4. 其他技术内容说明

应用原则和带入原则在 T/GBAS 2100—2021《安全基础要求 通则》中作统一规定，本标准中不再赘述。

(1) 应用原则

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。

本文件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。

食品中污染物、真菌毒素限量以可食用部分计算，有特别规定的除外。

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超过 1。

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。

(2) 带入原则

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。

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

我国是调味品的生产和消费大国，调味品能增加菜肴的色、香、味，能满足消费者的感官需要，从而刺激食欲。随着消费水平的提高，人们对于健康、多元化、富有新意的饮食需求日益增长，近年来各式各样的调味品层出不穷，市场格局逐步增大，调味品市场的消费正在逐步升级，表现出向高档化发展的趋势，同时也为调味品质量安全的保障工作带来新的挑战和要求。自 2001 年到 2011 年，调味品行业的销售额从 277.23 亿元猛增至 1917.89 亿元，年复合增长率达

到 17.47%，年均增速高达 50%；总产量已超过 1000 万吨，成为食品行业中新的经济增长点。

广东省调味料相关企业数量约为 4 万，是全国调味料相关企业数量第二多省份，仅次于山东省（5.2 万家），从具体品牌来看，广东有海天、李锦记、厨邦、致美斋、味事达、珠江桥等知名企业；粤港澳大湾区高品质食品安全基础要求调味品的制定，将带动调味品产业往高品质方向发展，满足湾区人民对高品质食品的现实需求，有利于丰富消费选择，提高消费品质，促进消费升级，对提升粤港澳大湾区食品质量水平具有积极意义。

五、征求意见的采纳情况

...

六、其他应予以说明的事

无。