

《供深食品 非发酵豆制品》团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

豆制品做为中华民族的传统食品，在我国已有 2000 多年的生产食用历史，是营养与保健成分最集中、最合理、最丰富的食品。主要由大豆经过筛选、清洗、浸泡、磨浆、除渣、煮浆及成型等程序制成蛋白凝胶，或蛋白凝胶再经卤制、油炸、熏制、干燥等工艺制成。豆腐制品的主要原料大豆富含营养物质，大约含有 40%的蛋白质、20%的脂肪、10%的水分、5%的纤维素和 5%的灰分。其各种成分的含量与大豆的品种、产地、收获时间等有密切关系。另外，含有较多的生理活性成分，如大豆多肽、大豆异黄酮、大豆低聚糖、大豆皂苷、大豆磷脂和大豆膳食纤维等，具有降血压、降低胆固醇、减轻动脉粥样硬化、增加免疫功能、抗癌、抗恶性细胞增殖的作用。在食物供给方面，深圳市是典型的食品（农产品）输入性城市。深圳市外，主要是珠海和东莞的豆制品，占深圳市超市 30%，惠州和东莞的豆制品占农贸市场约 50%。深圳本地的豆制品小作坊，在深圳市超市没有份额，农贸市场中占 40%，食品安全外来风险较高。且深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合供深食品的实际情况，制定《供深食品 非发酵豆制品》团体标准，满足深圳市民对供深食品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《供深食品 非发酵豆制品》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，该产品在深圳市内具有较大的刚性需求，且具有一定的风险隐患。本标准明确了供深食品 非发酵豆制品应满足的安全指标和质量指标，对提升供深食品的食品安全风险管控和深圳品牌形象树立，具有十分重要的作用。

二、 任务来源及工作简况

2018 年 5 月 21 日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020 年）的通知》（深府〔2018〕41 号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。

建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。

根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布供深食品标准的社会组织。

深圳市超跃食品有限公司和深圳市标准技术研究联合对《供深食品 非发酵豆制品》进行了指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论等，现形成《供深食品 非发酵豆制品》征求意见稿进行社会意见征集。

三、 标准制定的原则

标准遵循规范性、适用性和可操作性原则，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》的规定起草。

《供深食品 非发酵豆制品》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴“供港标准”，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的供深食品标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

四、 与我国有关法律法规和标准的关系

（一） 与我国法律法规的关系

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

食品安全技术指标满足食品安全国家标准 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》要求，相关

食品安全技术要求高于食品安全国家强制性标准。非安全指标主要参考 GB/T 22106 《非发酵豆制品》、GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》和《豆腐制品加工技术》。

(三) 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系
无冲突。

(四) 与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港食物规例《食物内有害物质规例》(第 132AF 章)、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)以及中国澳门《食品中重金属污染物最高限量》(第 23-2018 号行政法规)、《食品中真菌毒素最高限量》(第 13-2016 号行政法规),采用香港规例和澳门行政法规较严或独有的食品安全技术指标。

五、 采纳情况

| 章节号 | 内容 | 来源 | 采纳情况 | 说明 |
|-------|----------|---------------------------------------|------|--|
| 3 | 术语和定义 | GB/T 22106 《非发酵豆制品》 | 全部采纳 | — |
| 5.2 | 理化要求 | GB/T 22106 《非发酵豆制品》; 《豆腐制品加工技术》 | 全部采纳 | 摘录选择补充 |
| 5.3.1 | 污染物限量 | GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 | 全部采纳 | 经指标比对,按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》相关要求,未采纳香港规例和澳门行政法规要求。 |
| 5.3.2 | 真菌毒素限量 | GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量/《豆腐制品加工技术》 | 全部采纳 | 经指标比对,GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中暂未收录对非发酵豆制品的要求,香港食物内有害物质规例指标黄曲霉毒素 15 μg/kg,采用《豆腐制品加工技术》中黄曲霉毒素(Aflatoxin) B1 不超过 5 μg/kg。 |
| 5.3.3 | 微生物限量 | GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》 | 全部采纳 | 两地微生物指标判定方式存在差异,现阶段以 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》为准,不采用香港规例要求。 |
| 5.3.4 | 食品添加剂使用量 | GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 | 全部采纳 | 经比对,按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行,因我国食品添加剂使用为目录制,未采纳香港规例和澳门行政法规指标。 |
| 6 | 检验方法 | | | 推荐采用文中所列方法进行检验。 |

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、 贯彻标准的要求和措施建议

为保障供深食品标准的科学性与先进性,本标准借鉴国际食品法典委员会(CAC)、欧盟食品安全局(EFSA)以及众多国际、国家先进组织的做法,以电子版形式为主,未来形成数据库。

本文件于 2020 年 9 月 18 日起进行社会公开征求意见,为期 30 天。

八、 其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平,是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善,在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。