

ICS 03.080.01

CCS A 10

T

团 体 标 准

T/GFPU 0004-2021

广东岭南特色食品评价规范

Evaluation specification for Guangdong lingnan speciality foods

2021-10-08 发布

2021-10-09 实施

广东省食品行业协会 发布

前 言

本文件按照 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。

本文件由广东省食品行业协会质量专业委员会提出。

本文件由广东省食品工业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：广东省食品行业协会质量专业委员会、广州王老吉药业股份有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、广东广益科技实业有限公司、广东金妮宝科技发展有限公司、东鹏饮料（集团）股份有限公司、广州市食品检验所、广州市名花香料有限公司、李锦记（新会）食品有限公司。

本文件主要起草人：张俊修、伍柏坚、曾初欢、梁展韬、黄迪、郑荣波、林树真、胡海娥、黄秋婷、彭程、朱新武、李香莉、卢健瑜、陈华芳。

引 言

本文件是根据《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》、《国务院办公厅关于开展消费品工业“三品”专项行动 营造良好市场环境的若干意见》（国办发〔2016〕40号）有关“增品种、提品质、创品牌”专项行动部署，推动食品产业转型升级，调整优化食品产业布局有关要求编制的。

广东岭南特色食品评价规范

1 范围

本文件规定了广东岭南特色食品的术语和定义、评价原则、评价程序。
本文件适用于广东岭南特色食品的评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 20000.1 标准化工作指南 第1部分：标准化和相关活动的通用术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广东岭南特色食品 Guangdong lingnan speciality foods

发源于岭南广东地区，在原辅料、生产工艺、感官品质或饮食习俗等方面具有独特或突出地理文化特点的食品。

3.2

管理单位 management organization

广东省食品行业协会是广东岭南特色食品项目策划、评价组织部署和统筹协调与发布单位。广东省食品行业协会秘书处负责日常组织、评价技术支持和相关管理工作。

3.3

评价机构 evaluation organization

经管理单位委托，开展广东岭南特色食品评价的第三方独立评价机构。

3.4

监督机构 supervisory organization

负责广东岭南特色食品评价过程及评价结果监督的机构。中共广东省食品医药行业纪律检查委员会是指定的监督机构。

4 评价原则

4.1 自愿性

广东岭南特色食品评价是自愿性的评价活动，由申报单位自愿申请。

4.2 公开性

广东岭南特色食品评价规则、评价过程、评价结果对外公开。

4.3 公正性

广东岭南特色食品评价活动遵循统一的规则，无差别对待每一个申报单位，并通过适当的程序和规则保持公正。

4.4 独立性

广东岭南特色食品评价过程及结果不受任何相关方的影响。

5 评价程序

5.1 基本条件

申请广东岭南特色食品应满足以下条件：

- a) 申报单位诚信守法，近三年经营情况良好；
- b) 申报单位近三年未发生重大食品安全、生产安全事故或环保违法等问题；
- c) 申报产品近三年内在政府职能部门抽检中未出现不合格情况；
- d) 申报产品为在广东省食品企业生产加工的食品、餐饮单位现制食品或种植、养殖的食用农产品；
- e) 申报产品符合食品相关标准。

5.2 申请

5.2.1 申报单位向管理单位提出申请，并提交以下材料：

- a) 广东岭南特色食品认定申请表。
- b) 营业执照、生产或经营许可证、商标注册证（若有）。

申报产品为委托生产的产品，还需提供受委托方营业执照、食品生产许可证以及委托合同或协议。

若申报产品采用的配方、外观技术或包装设计等所有权归合作开发单位、受委托开发单位或受委托生产单位等相关方所有，或与其共有的，则需提交项目申报知情说明材料，由相

关方确认对申报单位申请广东岭南特色食品项目知情，并对申报资料中提供的属其所有或双方共有的配方、工艺技术或包装设计的资料、数据无异议。

- c) 产品执行标准（现制现售食品可不提供）。
- d) 具有资质的第三方检测机构出具的检测报告（近6个月内）。
- e) 申报产品相关获奖、认证证书以及其他有利于证明该产品制作和食用历史的资料。

注：以上资料复印件需加盖申报单位公章予以确认。

5.2.2 申报单位向管理单位提供不少于12个销售单元预包装食品，用于评价。若食品需要冷藏、冷冻等特殊贮藏条件，需进行特定处理才可食用或保质期少于6个月的，则于申报时说明并待管理单位通知提供样品；散装食品应提供满足评价需求的数量。

5.3 受理

管理单位依据5.1和5.2条款，对广东岭南特色食品申报材料予以形式审查。符合受理条件的，委托评价机构评价；不符合条件的，通知申报单位补充材料或退回。

5.4 组织评价

5.4.1 评价机构根据申报项目数量、涉及细分行业、技术领域等情况，选取5名及以上（奇数）相关专家组成评价组，并推举1名专家担任评价组长。评价组专家应具备以下条件：

- a) 具有良好的职业道德和科学、客观、公正的专业精神；
- b) 身体健康，具有从事食品相关产品、技术评价工作的身体条件；
- c) 从事食品行业相关技术工作10年以上，经验丰富；
- d) 具有食品相关专业高级职称资格或食品类高级技师(一级)职业资格或职业技能等级。

5.4.2 评价组专家应秉持评价原则，履行工作职责，遵守工作纪律，对评价结果负责，自觉接受监督。

5.4.3 评价工作以评价会形式进行，由评价组组长主持。评价组按照附录A指引，通过申报材料审核和样品感官评价对申报产品特色和质量水平进行评价，必要时进行现场核查或答辩。

5.4.4 申报产品符合附录A广东岭南特色食品评价表中特色评价任一情况，且综合评价得分70分及以上，可认定为广东岭南特色食品。

5.5 公示

评价结果由评价机构通过管理单位官方网站或其他公共平台向社会公示，公示期为10个工作日。

5.6 异议与处理

公示期内，监督机构接受来自社会的实名书面异议。自接收到申述或异议材料之日起10个工作日内，监督机构督促广东省食品行业协会秘书处和评价机构共同对异议材料进行调查核实，并提交原评价组复议裁决。

评价机构在接收到异议之日起20个工作日内将异议裁决结果书面通知当事人。

对非实名提出的异议申请，监督机构不予受理。

5.7 发布

公示结束，管理单位审定评价结果（含异议裁决结论）后，发布年度广东岭南特色食品通告。

5.8 奖励

获认定广东岭南特色食品以精神奖励为主，由管理单位向项目申报单位颁发“广东岭南特色食品”证书。证书有效期三年。

5.9 撤销

有以下情形之一的，管理单位根据实际情况撤销“广东岭南特色食品”称号：

- a) 弄虚作假或剽窃他人成果的；
- b) 证书有效期内出现不符合5.1 基本条件的；
- c) 其他严重违反法律、法规、规章、规定的；
- d) 证书有效期届满未申请复评，或复评未通过。

附录 A

(规范性)

广东岭南特色食品评价指标

表 A.1 广东岭南特色食品评价表 (预包装食品)

评价项目	评价标准	自评	自评说明	专家评价
特色评价				
原辅料	原辅料为广东特有品种。国家明令禁止食用或用于食品加工的动植物原料、添加剂除外。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	为达到广东特色产品特定品质，原料遵循特定的种植（养殖）要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
产品配方与工艺	产品配方具有广东独特地域特色。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	产品制作采用广东地区特有的工艺。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	以广东传统产品或配方为基础进行产品表现形式的创新。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
感官性状	该产品外观（色泽和组织形态）和风味（滋味和气味）具有明显广东地域特色。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
其他特点	该产品在广东特定地区有较长的制作和食用历史，与当地地理环境、饮食习俗、民间典故有密切关联，受到人们普遍喜爱，是该地区饮食文化的代表性的食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
特色要点描述（专家评价）：				
综合评价（100分）				
产品包装（20分）	产品包装体现岭南饮食特色和传统文化。			
特色与质量（80分）	根据产品原辅料、产品配方与工艺、感官性状的岭南特色和产品质量进行综合评价。			

注：上表中各评价项目自评和专家评价须以《广东岭南特色食品认定申请表》填报内容或有效佐证资料为依据。若无佐证资料则相关评价项目或指标不予认可或不得分。相关依据在“自评说明”栏中简要说明：

- a) 属申请表内容的，说明该内容在申请表中页码，如申请表 P3。
- b) 另附佐证材料的，则写明材料名称。

表 A.2 广东岭南特色食品评价表（非预包装食品）

评价项目	评价标准	自评	自评说明	专家评价
特色评价				
原辅料	原辅料为广东特有品种。国家明令禁止食用或用于食品加工的动植物原料、添加剂除外。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	为达到广东特色产品特定品质，原料遵循特定的种植（养殖）要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
产品配方与工艺	产品配方具有广东独特地域特色。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	产品制作采用广东地区特有的工艺。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	以广东传统产品或配方为基础进行产品表现形式的创新。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
感官性状	该产品外观（色泽和组织形态）和风味（滋味和气味）具有明显广东地域特色。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
其他特点	该产品在广东特定地区有较长的制作和食用历史，与当地地理环境、饮食习俗、民间典故有密切关联，受到人们普遍喜爱，是该地区饮食文化的代表性的食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
特色要点描述（专家评价）：				
综合评价（100分）				
根据产品原辅料、产品配方与工艺、感官性状的岭南特色和产品质量进行综合评价。				

注：上表中各评价项目自评和专家评价须以《广东岭南特色食品认定申请表》填报内容或有效佐证资料为依据。若无佐证资料则相关评价项目或指标不予认可或不得分。相关依据在“自评说明”栏中简要说明：

- a) 属申请表内容的，说明该内容在申请表中页码，如申请表 P3。
- b) 另附佐证材料的，则写明材料名称。