

“江苏精品”认证规则

JSPB01-030006-2024

加工食品认证规则

Certification Rules for Processed Food

2024 年 7 月 12 日发布

2024 年 7 月 12 日实施

江苏精品国际认证联盟

前 言

本规则由“江苏精品”国际认证联盟组织制定、发布，版权归“江苏精品”国际认证联盟所有，联盟内成员根据本机构的资质情况备案后使用，联盟外的任何组织及个人未经“江苏精品”国际认证联盟的许可，不得以任何形式全部或部分使用。

2022年8月18日，第1次修订，主要变化如下：

- “认证程序”修改为“认证申请”；
- 明确了认证单元和划分原则；
- 细化了产品送样原则；
- 产品检测项目的选择增加了附录C的内容；
- 简化了任务书的包含内容；
- 调整了检查人日数的规定；
- 调整了监督抽样的最大间隔时间；
- “证书的扩大”修改为“获证单元覆盖产品的扩展”，相应表述同时进行了调整；
- 增加了“复审”的要求；
- 增加了“附录A. 江苏精品认证-植物产品认证评分表”；
- 增加了“附录B. 工厂质量保证能力”；
- 增加了“附录C. 产品先进性指标及检测要求”。

2023年7月18日，第2次修订，主要变化如下：

- 产品检测项目的选择增加了附录C的内容；

2024年7月12日，第3次修订，主要变化如下：

编辑性修改。

制定单位：南京国环有机产品认证中心有限公司。

主要起草人：王霞、唐剑、邵军亚、王玮、胡云峰。

1. 适用范围

本规则适用于“江苏精品”加工食品认证活动。

2. 认证模式

加工食品认证模式为：产品检测+初次工厂检查+获证后监督。

认证的基本环节包括：

- a) 认证的申请
- b) 产品检测
- c) 初始工厂检查
- d) 认证结果评价与批准
- e) 获证后的监督
- f) 复审

3. 认证申请

3.1 认证单元

以申请认证产品品种或系列的不同划分认证单元。

以制造商或生产厂（场所）划分申请单元。

3.2 认证申请

3.2.1 认证委托人应具备以下条件：

- (1) 取得国家工商行政管理部门或有关机构注册登记的法人资格；
- (2) 已取得相关法规规定的行政许可（适用时）；
- (3) 申请认证的产品符合中华人民共和国相关法律、法规、安全卫生标准和有关规范的要求；
- (4) 建立和实施了文件化的管理体系，并有效运行。
- (5) 近五年内未出现产品质量安全重大事故。
- (6) 未列入国家信用信息严重失信主体相关名录。

3.2.2 认证委托人应提交的申请资料：

- (1) 申请书
- (2) 认证委托人的合法经营资质文件复印件。
- (3) 认证委托人不是直接从事“江苏精品”食品加工的，应提交委托加工合同的复印件及加工方的资质文件复印件。
- (4) 承诺守法诚信，接受行政监管部门及认证机构监督和检查，保证提供材料真实、执行“江苏精品”食品认证标准声明。
- (5) 有效的产品检测报告（适用时）。
- (6) 其他。

3.3 申请材料的审查

对符合要求的认证委托人，认证机构应对提交的申请文件和资料进行审查并做出是否受理的决定，保存审查记录。

3.3.1 审查要求如下：

- (1) 认证要求规定明确，并形成文件和得到理解；
 - (2) 认证机构和认证委托人之间在理解上的差异得到解决；
 - (3) 对于申请的认证范围，认证委托人的工作场所和任何特殊要求，认证机构均有能力开展认证服务。
- 3.2.2 申请材料齐全、符合要求的，予以受理认证申请，并将受理申请的信息上报“江苏精品”国际认证联盟；对不予受理的，应书面通知认证委托人，并说明理由。

4. 产品检测

4.1 样品

4.1.1 送样原则

从申请认证单元中选取代表性样品。认证委托人负责把样品送到有资质的检测机构。

4.1.2 样品数量

具体的送样规格及数量，由认证机构根据所申请认证单元的产品类别确定。

4.1.3 样品处置

检测并出具检测报告后，有关记录由检测机构保存，样品按认证机构有关要求处置。

4.2 产品检测

4.2.1 依据标准

该组织申报的产品标准及相应的先进性指标。检测项目详见附录 C “产品先进性指标及检测要求”或相应的产品标准。

4.2.2 检测项目、方法及判定要求

检测项目为申报的产品在附录 C 中先进性指标中要求的参数。样品检测符合要求，则判定该产品检测合格。任何一项不符合标准要求时，则判定该认证单元产品不符合认证要求。部分非关键检测项目不合格时，允许在认证机构规定的期限内完成整改。整改后重新进行检测。未能按期完成整改的，终止认证。

4.2.3 检测报告

由指定的检测机构对样品进行检测，并按规定格式出具检测报告。

4.2.4 产品检测结果的采信

对于已进行过产品检测，且检测报告时间在 1 年以内的，认证机构可对检测机构能力及检测结果进行评估，结果满足要求的认可采信相应的数据，减少重复检测。

4.3 关键原材料要求

关键原材料见申请书中的产品描述。为确保获证产品的一致性，关键原材料的技术参数/生产厂发生变更时，持证人应及时提出变更申请，并送样进行检验（或提供书面资料确认），必要时进行检查确认。经认证机构批准后方可在获证产品中使用。

5. 初始工厂检查

5.1 现场检查准备

- 5.1.1 根据所认证单元对应的认证范围，认证机构应委派具有相应资质和能力的检查员组成检查组。

5.1.2 认证机构在现场检查前应向检查组下达检查任务书，应包含检查依据、检查范围、检查组组成、检查时间、检查内容等内容。

5.1.3 认证机构可向认证委托人出具现场检查通知书。

5.1.4 检查组应制定书面的检查计划，经认证机构审定后交认证委托人并获得确认。

5.1.5 现场检查时间应安排在申请认证产品的加工期间。

5.2 检查内容

工厂检查的内容为组织评价、工厂质量保证能力审查和产品一致性检查。应覆盖申请认证的所有产品和加工场所。

工厂检查的基本原则是：以认证的技术要求为核心，以设计研发—采购—生产和进货检验—过程检验—最终检验为基本检查路线，重点关注关键工序和检验环节，现场确认影响产品认证技术指标的关键原材料的一致性，现场验证工厂的生产能力（生产设备、检测设备等生产资源及人员能力）。

5.2.1 组织评价

按 DB/T32 3843-2020 《“江苏精品”评价通则》的要求对组织在创新发展、质量卓越、品牌引领、社会责任四个方面进行全面评价。

5.2.2 工厂质量保证能力

按附录 B “工厂质量保证能力”。

5.2.3 产品一致性检查

检查时，应在生产现场检查申请认证产品的一致性，每个认证单元至少抽一个规格进行一致性检查。重点核查以下内容：

- (1) 认证产品的标识应与产品检测报告上所标明的信息一致；
- (2) 认证产品的指标应与产品检测报告及产品描述中一致；
- (3) 认证产品所用的关键原辅料应与原辅料检验报告及产品描述一致。

5.3 初始工厂检查时间

一般情况下，产品检测合格后再进行初始工厂检查。原则上，工厂检查应在一年内完成，否则应重新进行产品检验。加工厂应正在生产申请认证范围内的产品。

根据生产规模以及产品的复杂程度，确定检查人日数，详见表 1。

初始工厂检查人·日数根据申请单元规模来确定，具体人·日数见表 1。

表 1 工厂检查人·日数（初始工厂检查/监督检查/复审检查）

生产规模	500 人以下	501 人以上
人日数	2/1/2	4/2/4

5.4 检查结论

检查组负责报告检查结论。工厂检查结论为不通过的，检查组直接向认证机构报告。工厂检查存在不符合项时，工厂应在 40 个工作日内完成整改，认证机构采取适当方式对整改结果进行验证。未能按期完成整改的或整改不通过的，按工厂检查不通过处理。

6. 认证结果评价与批准

6.1 认证结果评价与批准

认证机构对产品检测、组织评价、工厂检查结果进行综合评价。评价合格的，按认证单元向认证委托人颁发产品认证证书。

6.2 认证时限

受理认证申请后，工厂检查时限按实际发生时间计算（包括安排及执行工厂检查时间、整改及验证时间）。完成产品检测和工厂检查后，对符合认证要求的，一般情况下在 30 天内颁发认证证书。

6.3 认证终止

当产品检测不合格、组织评价不满足要求、工厂检查不通过或整改不通过，认证机构做出不合格决定，终止认证。终止认证后如要继续申请认证，重新申请认证。

7. 获证后监督

7.1 监督检查

7.1.1 认证监督检查频次

一般情况下，发证后 6 个月后即可以安排年度监督，每次年度监督检查间隔不超过 15 个月。如不能如期接受监督检查时，持证人应提出申请并经认证机构批准。若发生下述情况之一可增加监督频次：

- （1）获证产品出现或消费者投诉重大质量问题，并经查实为认证委托人责任的；
- （2）认证机构有理由对获证产品与认证依据标准的符合性提出质疑时；
- （3）有足够信息表明申请单元由于变更组织机构、生产条件、质量管理体系等而可能影响产品符合性或一致性时。

7.1.2 监督检查人日数一般为 1-2 人日（见表 1）。

7.1.3 监督检查内容

监督检查的内容为工厂质量保证能力的复查和获证产品一致性检查。认证机构根据附录 B “工厂质量保证能力要求” 及相应标准对申请单元进行监督检查。采购和进货检验、生产过程控制和过程检验、例行检测/出厂检测和确认检测、认证产品的一致性以及认证证书和标志的使用是每次监督的必查内容；另外，前次工厂检查不符合项的整改情况是每次监督检查的必查内容。

7.1.4 监督检查结论

检查组负责报告监督检查结论。监督检查结论为不通过的，检查组直接向认证机构报告。监督检查存在不符合项时，工厂应在 40 个工作日内完成整改，认证机构采取适当方式对整改结果进行验证。未能按期完成整改的或整改不通过，按监督检查不通过处理。

7.2 监督抽样

必要时，年度监督可对获证产品抽样检测。样品应在申请单元生产的合格品中（包括生产线、仓库、市场）随机抽取，每个认证单元抽取 1 个样品。检测依据、项目、方法及判定同 4.3。

若检测不合格，则判定该次监督抽样不合格。如现场抽不到样品，则安排要求在自检查之日起 20 个工作日内完成。如仍然抽不到样品，则暂停相关证书。

附录 C “产品先进性指标及检测要求”中规定的检测项目均可作为抽样检测项目。

7.3 监督结果评价

认证机构对监督检查结论、监督抽样检测结果（适用时）进行综合评价。评价合格的，认证证书持续有效。评价不合格的，则判定年度监督不合格，按照 8.3 规定处理相关认证证书。

8. 认证证书

8.1 认证证书的保持

8.1.1 证书的有效性

本规则覆盖产品的认证证书有效期 3 年。证书有效期内，证书的有效性通过定期的监督保持。

8.1.2 证书的变更

8.1.2.1 变更申请

有下列情形之一的，认证委托人应当及时申请变更证书：

- a) 加工工艺、原辅料发生变化影响到产品品质；
- b) 生产场所发生变化；
- c) 产品商标、名称发生变化；
- d) 认证委托人、生产企业发生变化；
- e) 同一认证单元内增加或减少产品型号；
- f) 同一标准内增加或减少认证单元；
- g) 质量管理体系发生变化影响到产品品质；
- h) 认证产品所依据的标准或认证规则发生变化；
- i) 其他需要变更的情形。

8.1.2.2 变更评价和批准

认证机构根据变更的内容和认证委托人提供的资料进行评价，必要时进行检测和/或检查。检测合格或经资料验证后，对符合要求的，批准变更。证书内容发生变化的，换发证书，证书的编号、批准有效日期不变。

8.2 获证单元覆盖产品的扩展

8.2.1 扩展程序

证书持有者需要增加与已获证产品为同一认证单元的产品认证时，应提交申请（新申请或变更申请）。认证机构核查扩展产品与获证产品的一致性，确认认证结果对扩展产品的有效性，针对扩展产品的差异进行补充检验，必要时安排工厂检查现场验证。评价合格后，根据需要颁发新证书或换发证书。

8.2.2 样品要求

证书持有者应先提供扩展产品的有关技术资料，需要送样时，证书持有者应附录 C “产品先进性指标及检测要求”或相应的产品标准要求送样品检测。

8.3 认证证书的暂停、注销和撤销

证书的使用应符合“江苏精品”有关证书管理规定的要求。当证书持有者违反认证有关规定或认证产品达不到认证要求时，认证机构按有关规定对认证证书做出相应的暂停、注销和撤销的处理。

9. 复审

持证人如需继续持证，应在证书有效期满前 6 个月提交复审申请。

复审的工厂检查认可有效的年度监督检查结果（年度监督正常，时间在 15 个月之内），如果无有效的监督检查结果，则需要按初始工厂检查的要求执行。

复审的产品检测项目按照 7.2 的要求执行。

原则上，证书到期后的 3 个月内应完成复审换证工作，否则按新申请处理。

10. 产品认证标志的使用

10.1 准许使用的标志样式

获证产品可使用如下认证标志：



10.2 标志的加施

如果加施标志，认证委托人应按《“江苏精品”认证标志管理办法》的规定使用认证标志。可以在产品本体、铭牌或说明书、包装上加施认证标志。

可按比例放大或缩小认证标志，但不得变形。

11. 收费

认证费用按认证机构有关规定收取。

附录 A
(规范性附录)
“江苏精品认证”-加工食品认证评分表

“江苏精品”-加工食品评分具体见表A. 1。

1. 评价指标体系 4 个一级指标的计算总得分为 100 分。评价的总得分按下式进行计算：

$$\Sigma Q=w1Q1+w2Q2+w3Q3+w4Q4$$

2. 一级指标各自的评分项得分Q1、Q2、Q3、Q4 按该类指标的分项实际得值除以适用于该类评分项总值再乘以 100 分。4 类一级指标权重w1~w4 见表A. 1。

表A. 1 江苏精品（加工食品）评分要素

序号	一级指标	权重赋值	二级指标	三级指标	评分要素
1	创新发展 (250 分)	0.15	创新机制 (100 分)	组织制定创新战略及实施计划，并提供资源保障（40 分）	（1）创新战略主要包括技术创新战略、产品创新战略、管理创新战略、制度创新战略和市场创新战略。制定创新战略，由专门的部门负责实施具体的创新战略实施计划，可根据创新战略及实施计划的范围和实施效果进行评价。（10 分） （2）拥有实施创新所需的保障条件，如国家或江苏省认定的重点实验室、工程技术（研究）中心、组织自身或集团公司研发中心，组织间及组织与高校等科研机构的联合创新项目或实验室等。（20 分） （3）参加产学研合作项目或引入人才、技术或实施成果转化。（10 分）
				人员创新能力的培养（40 分）	（1）有人才使用、评价和激励机制。采取送出去、请进来等多种途径加强对科技人员的培训，不断扩充其研究领域，改善其知识结构。（10 分） （2）个人获得奖励、表彰情况（国家级、省部级、地市级）国家级奖项 20 分/个，省级奖项 10 分/个，总分不超过 30 分。
				创新研发投入（20 分）	研发经费投入按营业收入增长而同比增长，按年度预算并使用，费用逐年提高，或近三年累计研发投入占销售收入不低于 2%。
			创新能力 (100 分)	建立有效的创新激励机制和可靠的技术支撑体系，形成有知识产权的创新能力（50 分）	建有有利于技术优化的机制，如通过把科技人员的收入与贡献紧密挂钩，加大对有突出贡献人才的奖励力度，鼓励科技人员以成果、专利入股等。（25 分）

					近两年在产品和设计、研发和制造等关键环节取得的自主知识产权和核心技术成果，如取得发明、实用新型、外观设计专利权或软件著作权、软件产品登记证书。 1.取得省级以上企业技术中心或设计中心或研究院资格证书；（10分） 2.拥有与认证范围产品质量、安全、节能环保相关的设计或制造的自主知识产权或技术成果； (1)获得国家知识产权局批准的发明专利、实用新型专利和外观专利；（5分） (2)省级以上自然科学、技术发明、科技进步奖。（10分）
				建立研发与标准化同步机制，及时将技术创新转化为技术标准（30分）	积极参与国际标准化相关活动，包括报告、论文发表积极开展本领域标准化国际会议的，视会议级别、涉及范围、会议规模等
				科技创新人员占比情况（20分）	从事技术创新、产品开发的科技人员占职工总数的3%以上。（20分）
			发展成果 （50分）	在技术、组织、制度、管理等方面的创新实践（30分）	组织、标准、产品等获得奖励、表彰情况（国家级、省部级、地市级）国家级奖项20分/个，省级奖项10分/个，地市级奖项5分/个，不超过30分。
				通过创新和改造，取得的核心优势和项目（10分）	申请认证产品销售收入占产品销售总收入的比重≥15%。（5分） 申请认证产品利润占产品销售利润总额的比重≥10%。（5分）
				科技成果转化应用或先进服务模式的推广（10分）	近两年采用新技术、新工艺、新材料栽培、生产和开发出的新成果让食品或农产品在经济效益、社会效益、环境效益或生态效益方面得以提升，并获得权威认定。（10分）
2	质量卓越 （200分）	0.55	管理水平 （40分）	组织应建立并有效实施质量或行业相关管理体系并有效运行（10分）	组织应按照 GB/T 19001 要求，建立质量管理体系并有效实施。行业有特定要求的，应建立国际同行业通行的管理体系，或获得认证证书。（10分）
				积极导入卓越绩效模式，或有效采用其他先进管理模式（20分）	先进的管理模式特指卓越绩效管理模式（以提供卓越绩效管理模式自评报告或政府质量奖获奖证书等方式予以证明）。（20分）
				质量管理人员占比情况（10分）	质量管理人员比例大于3%。（10分）
			技术能力 （40分）	技术能力先进，保障产品质量的持续稳定（20分）	技术管理水平领先同行业；有严格的产品检测能力。产品质量水平稳定，符合质量保证能力要求。（20分）
				实施标准引领工程，不断提高标准的先进性，以高标准引领质量提升（20分）	（1）参与制定国际标准、国家标准、地方标准。（5分） （2）主导制定国际标准、国家标准、地方标准。（10分） （3）产品质量提升与设备升级相结合，促进产业链升级。（5分）
			产品质量 （100分）	产品标准中主要技术指标达到“国内一流、国际先进”（20分）	产品主要性能对比分析（与国际标准、国外先进企业标准、国家标准的比对情况）；体现先进性的主要指标及采用的关键技术说明（关键技术、工艺、设备与指标的对应关系）（20分）
				产品实测或实际服务水平应符合“江苏精品”标准，并处于行业领先地位（40分）	产品技术指标应符合“江苏精品”产品标准或技术规范要求。（20分） 产品基本情况说明，（近3年产值、市场占有率、毛利率；主要市场及发展趋势）（20分）
				建立和实施可靠的产品质量追溯系统和/或供应链溯源系统（40分）	（1）建立产品质量追溯系统，实现产品质量责任可追溯，提高质量在线监测、控制和产品生命周期质量追溯的能力。（30分） （2）企业应建立互利共赢的供应商合作关系。（10分） 1）对提供主要原材料、辅料、或外包（外协加工）外部供方进行评价和考核；（2分）

3	品牌引领 (200分)	0.20	顾客满意 (20分)		2) 约定采购产品的技术要求、质量目标要求; (1分) 3) 外部供方能够对所提供的产品和服务过程中的问题, 按照组织的要求采取纠正措施; (1分) 4) 建立了供需双方的信息对接平台, 实现双方信息交换的及时对接, 实现需求互动; (2分) 5) 制定供货商开发计划, 与供货商建立战略合作伙伴关系, 有效带动标准、产品、工艺及技术的进步; (2分) 6) 近三年的外部供方绩效数据表明, 达到规定的目标要求。(2分)
				建立和有效运行完善的顾客关系管理系统 (10分)	(1) 建立客户服务中心, 有客户咨询电话、客户投诉信箱或电话等客户沟通渠道。(5分) (2) 通过客户管理系统有效管理客户; 分析和挖掘客户需求。(5分)
				制定和有效执行高于一般要求的服务承诺或服务规范 (10分)	有完善的针对产品的服务承诺或服务规范且高于同行业一般水平。(10分)
			品牌战略与规划 (40分)	制定品牌战略和规划, 品牌规划与整体战略保持一致 (10分)	(1) 有品牌战略。(3分) (2) 有品牌规划。(3分) (3) 分解指标与整体战略一致。(4分)
				品牌战略评审和策略调整情况 (15分)	(1) 有开展战略分析评审活动。(5分) (2) 有年度或周期性战略调整计划。(5分) (3) 上年度达到品牌战略指标。(5分)
				品牌文化建设的开展情况 (15分)	(1) 有可识别的品牌文化。(5分) (2) 年度品牌文化建设计划。(4分) (3) 计划执行率100%。(3分) (4) 有活动效果评估。(3分)
			品牌管理与维护 (60分)	有专门部门开展品牌管理工作, 配置必要的资源 (15分)	(1) 有品牌管理的专门部门。(5分) (2) 职责权限明确。(5分) (3) 配置必备的软硬件资源。(5分)
				建立品牌管理制度, 品牌管理的组织与执行有效 (20分)	(1) 有品牌管理制度。(5分) (2) 有工作计划和指标。(5分) (3) 品牌管理中有成功的方案。(5分) (4) 品牌发展扩张成效的证实性材料。(5分)
				开展品牌保护、形象维护等方面的措施及成效 (15分)	有品牌保护和维护工作制度 and 执行机制 (5分)、有品牌保护和形象维护典型案例 (5分)、财务结果显著 (5分)。
				品牌管理和经营活动的费用支出占销售额的比重 (10分)	(1) 费用支出占比在同行对标中处于前三位。(5分) (2) 投入产出比显著。(5分)
			品牌声誉 (70分)	有较高的知名度、美誉度和忠诚度 (30分)	(1) 建立有知名度、美誉度和忠诚度的评测指标、方法和工具。(10分) (2) 有消费者对品牌了解熟悉、信任和回想、第一提及和回购等调查和分析数据, 2个以上分析数据排名前三。(10分) (3) 有针对性的改进计划和措施。(10分)
				品牌满意度调查的开展情况和结果 (10分)	(1) 每年开展品牌满意度调查。(5分) (2) 有近三年品牌满意度得分和改进分析。(5分)
				品牌近三年获得的荣誉称号或奖励情况 (20分)	(1) 近三年获得国家或省级荣誉和奖励。(10分)

4	社会责任 (100分)	0.10		分)	(2) 近三年获得的荣誉和奖励排名前三。(10分)
				申请江苏精品认证的产品或服务在全省同行业或细分市场中的排名处于前列 (10分)	近三年排名, 前三名按照排序分别得10、8、6分, 前10得5分, 10名以外不得分。
			品牌效应与价值 (30分)	品牌效应能促进行业和组织自身的发展 (15分)	(1) 有集体商标或区域品牌。(5分) (2) 有品牌经济效益证实材料。(5分) (3) 有品牌社会效益证实材料。(5分)
				较高的品牌价值和品牌溢价能力 (15分)	(1) 有品牌价值评估。(10分) (2) 有品牌溢价能力分析数据。(5分)
			公共责任 (20分)	组织治理和组织文化应积极塑造社会责任 (10分)	(1) 组织价值观和文化体现社会责任。(5分) (2) 通过社会责任体系认证或公平贸易认证。(5分)
				每年发布社会责任报告或接受社会责任评价的情况 (10分)	发布年度社会责任报告 (5分)、未发生第三方社会责任审核不通过情况 (5分)。
				近三年无重大质量安全事故及严重违法违规记录	否决项
			绿色可持续发展 (30分)	环境管理体系认证情况、节能或绿色产品数量、绿色工厂创建情况 (20分)	(1) 有环境管理体系认证。(5分) (2) 有节能/有机产品/绿色产品/GAP产品。(5分) (3) 创建绿色工厂。(5分) (4) 其他荣誉奖励。(5分)
				在产品设计和产品实现过程实行绿色和可持续发展理念, 开展预防污染和节约资源的情况, 废弃物处置和回收再利用情况 (10分)	(1) 有引入产品生态设计或绿色/有机制造体系 (5分) (2) 废弃物处置和再利用情况符合法规要求 (5分)
			诚信与合规经营 (20分)	开展信用体系建设、信用水平等级、出具信用报告 (5分)	信用水平等级达到 A 等以上并出具信用报告, 特殊食品生产组织需达到质量安全信用等级 A。(5分)
				尊重利益相关方的利益、建立合规经营制度、公平竞争力情况 (5分)	建立合规经营体系和制度, 有违规情况不得分。(5分)
				近三年纳税情况和区域纳税排名 (10分)	依据地方主管部门出具的证明材料和纳税人分类评分, 有违规情况不得分。(10分)
			权益保护 (20分)	建立消费者权益保护制度, 开展顾客满意度调查, 售后服务星级评价情况 (15分)	(1) 建立消费者权益保护制度。(5分) (2) 有产品质量召回机制。(5分) (3) 开展售后服务评比或第三方评价。(5分)
				建立员工合法权益保护制度, 职业健康安全体系认证情况 (5分)	建立员工合法权益保护制度, 或有职业健康安全体系认证。(5分)
			公益支持 (10分)	参与社会公益活动情况 (10分)	(1) 有参与社会公益活动。(5分) (2) 近三年获得国家或省级荣誉和奖励。(5分)

注：单项得分不低于 60 分，总得分不低于 80 分

附录 B
(规范性附录)

工厂质量保证能力

工厂质量保证能力的检查依据文件之一，规定了申请产品认证的工厂质量保证能力要求。

为保证批量生产的认证产品与检测合格的样品的一致性，工厂应满足质量保证能力要求。如有特殊要求的，按具体产品认证规则中有关规定执行。

1. 设计/开发

应建立、实施和保持适当的设计和开发过程。

1.1 应对产品进行设计/开发策划，并在设计/开发方案或相应文件中确定产品主要品质指标，规定产品特性，适用时，包括：

- a) 使产品处于国内一流、国际先进的程度的核心技术和关键工艺；
- b) 采用“生态设计”等手段，注重预防污染和节约资源；
- c) 产品消费过程的环保、节能降耗；
- d) 自主知识产权和核心技术成果的应用。

1.2 应保留有关设计和开发输出的成文信息。

1.3 应对设计/开发结果进行评审和验证，并对其在满足顾客消费条件下进行有效确认。

1.4 应保存产品设计/开发的评审、验证、确认记录，记录应能够体现主要品质指标和江苏精品认证评价指标的实现过程和结果。

2. 采购和关键控制

2.1 采购控制

2.1.1 应建立关键原辅料/投入品供应商的评价制度，以确保供应商具有满足要求的产品供应能力。应建立、保持关键原辅料/投入品合格生产者/生产企业名录，并从中采购。

2.1.2 应明确关键原辅料/投入品采购技术要求，且符合产品的设计要求。应将采购技术要求与供方进行有效沟通，对采购过程进行控制，以确保供方提供满足要求的关键原辅料/投入品。

2.2 关键原辅料/投入品质量控制

应制定并保持对关键原辅料/投入品的进货检验或验证程序，以确保采购产品满足采购技术要求的规定。

3. 生产过程控制

3.1 应识别生产过程中影响产品主要品质和认证指标的关键生产工序和特殊生产工序，制定适宜的工艺/作业指导书，对生产工序关键参数进行控制，并应保存控制的记录。过程操作人员应具备相应能力。

3.2 产品生产过程中如对环境条件有要求，应保证工作环境满足规定的要求。

3.3 应具备满足生产需要的设备，并对设备进行维护保养。

3.4 应在生产的适当阶段对产品进行检查或检验，以确保产品及产品的关键原辅料/投入品与认证样品一致。

4. 产品检测

4.1 应制定最终产品检测文件，以验证产品持续满足标准要求。检测文件中应包括检测项目、频次、内容方法、判定等，并应保存检测记录。

最终产品检测结果应满足相应产品的认证技术要求或规则要求。

4.2应具备符合认证依据标准或技术规范的设备，应对检测设备的使用、管理、检定或校准、维修实施有效管理。检测环境应能保证检测工作的需求。

4.3检测人员应经过必要的岗位培训并掌握有关产品的标准、检测方法及操作规程。

5. 不合格品的控制

应建立并保持不合格品控制程序，对不合格品的标识、隔离和处置等进行控制。保存对不合格品的处置记录。

应对不合格的原因进行分析并采取相应的纠正措施和预防措施，对实施纠正措施和预防措施的记录应予以保存。

6. 产品一致性

应对生产产品与经产品检测合格的样品的一致性进行控制，以使认证产品持续符合规定的要求。

应建立产品关键原辅料/投入品等影响产品符合规定要求因素的变更控制程序，认证产品的变更在实施前应向认证机构申报并获得批准后方可执行。

7. 产品防护与交付

在采购、生产、检测等环节所进行的产品防护，如生产、加工、标识、搬运、包装、贮存、保护等应符合规定要求。必要时，应按规定要求对产品的交付过程进行控制。

附录 C
(规范性附录)
产品先进性指标及检测要求

C. 1 大米先进性指标和检测要求

C. 1. 1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	霉变粒	不完善粒中霉变粒≤1. 0%	GB/T 5494
2	黄粒米	≤0. 2	GB/T 5496
3	碎米	碎米总量≤5. 0~10. 0% 小碎米≤0. 5~1. 0%	GB/T 5503
4	铅	≤0. 1mg/kg	GB 5009. 12
5	镉	≤0. 1mg/kg	GB 5009. 15
6	总汞	≤0. 01mg/kg	GB 5009. 17
7	无机砷	≤0. 1mg/kg	GB 5009. 11
8	铬	≤0. 2mg/kg	GB 5009. 123
9	黄曲霉毒素B1	≤5. 0 μ g/kg	GB 5009. 22

C. 1. 2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
大米	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 2 葵花籽油先进性指标和检测要求

C. 2. 1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	酸价（KOH）	≤0. 8mg/g	GB 5009. 229
2	过氧化值	≤0. 17g/100g	GB 5009. 227
3	苯并[a]芘	≤5. 0 μ g/kg	GB 5009. 27
4	黄曲霉毒素	≤5. 0 μ g/kg	GB 5009. 22

C. 2. 2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
葵花籽油	产品标准 （国家标准、企业标准、团体标准）	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 3 食品添加剂 硫酸铵先进性指标和检测要求

C.3.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	灼烧残渣 w/%	≤0.2	GB 29206

C.3.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
食品添加剂 硫酸铵	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	

C. 4 谷氨酰胺转氨酶先进性指标和检测要求

C.4.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	铅(以Pb计) mg/kg	≤3.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
2	总砷(以As计) mg/kg	≤2.0	GB 5009.11
3	菌落总数 CFU/g或CFU/mL	≤40000	GB 4789.2
4	大肠菌群 CFU/g或CFU/mL	≤20	GB 4789.3

C.4.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
谷氨酰胺转氨酶	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	

C. 5 玉米坯芽油（玉米油）先进性指标和检测要求

C. 5.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	酸价（KOH）	一级：≤0.45mg/g	GB 5009.229
2	过氧化值	一级：≤0.20g/100g	GB 5009.227
3	苯并[a]芘	一级：≤5 μg/kg 二级：≤8 μg/kg	GB 5009.27
4	黄曲霉毒素B1	一级：≤5 μg/kg 二级：≤12 μg/kg	GB 5009.22

C. 5.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
玉米坯芽油（玉米油）	产品标准 （国家标准、企业标准、团体标准）	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 6 大豆油先进性指标和检测要求

C.6.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	苯并[a]芘	≤5.0 μg/kg	GB 5009.27
2	黄曲霉毒素	≤5.0 μg/kg	GB 5009.22

C.6.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
大豆油	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 7 卡兹脆鸡排先进性指标和检测要求

C. 7. 1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	过氧化值	≤0. 18	GB 5009. 227
2	镉(以Cd计) (mg/kg)	≤0. 05	GB 5009. 15
3	铅(以Pb计) (mg/kg)	≤0. 1	GB 5009. 12
4	总砷(以As计) (mg/kg)	≤0. 1	GB 5009. 11

C. 7. 2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
卡兹脆鸡排	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 8 苏式月饼先进性指标和检测要求

C.8.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤2	GB 5009.229
2	过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.1	GB 5009.227
3	菌落总数/(CFU/g)	采样方案及限量: (n;c)=(5:2), 限量判定要求m=10 ² , M=10 ³	GB 4789.2
4	霉菌/(CFU/g)	≤60	GB 4789.15

C.8.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
苏式月饼	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 9 食用盐先进性指标和检测要求

C.9.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	氯化钠	氯化钠(以 NaCl 计), g/100g>99.1	GB/T 5461
2	铅	铅(以Pb计), mg/kg≤0.8	GB 5009.42
3	粒度	粒度(0.15-0.85mm筛间物), g/100g≥85	GB/T 5461

C.9.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
食用盐	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 10 食用精制低钠盐先进性指标和检测要求

C. 10.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	氯化钾(以 KCl计)	氯化钾(以KCl计)， g/100g: I型 20.00~27.00 II型 27.00~34.00	GB 5009.42（仲裁法）或QB/T 4445
2	铅(以Pb计)	铅(以 Pb计), mg/kg<1.0	GB 5009.42（仲裁法）或GB/T 13025.9
3	白度	白度，(度)>70	GB/T 13025.2
4	氯化钠(以NaCl 计)	氯化钠(以 NaCl计)， g/100g: I型 73.00~80.00 II型66.00~73.00	GB 5009.42

C. 10.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
食用精制低钠盐	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 11 开心银杏仁先进性指标和检测要求

C. 11.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	酸价	≤1. 5mg/g	GB 5009. 229
2	过氧化值	≤0. 20g/100g	GB 5009. 227

C. 11.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
开心银杏仁	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	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	基于风险评估确定检测项目	

C. 12 晶纯食盐（海盐）先进性指标和检测要求

C.12.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	氯化钠	氯化钠 $\geq 98.00\text{g}/100\text{g}$	GB/T 5461
2	铅	铅(以Pb计)， $\text{mg}/\text{kg}\leq 1.0$	GB 5009.42
3	粒度	粒度(0.15-1.25mm筛间物)， $\text{g}/100\text{g}\geq 80$	GB/T 5461

C.12.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
晶纯食盐（海盐）	产品标准 （国家标准、企业标准、团体标准）	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 13 酱渍菜先进性指标和检测要求

C.13.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	氨基酸，g/100g	≥0.12	GB/T 5009. 54
2	总酸，g/100g	≤0.6	GB/T 5009. 54
3	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计,mg/kg)	≤5	GB/T 5009.54
4	大肠菌群(CFU/g)	n:5 c:2 m:10 M:100	GB 4789.3

C.13.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
酱渍菜	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 14 黑蒜先进性指标和检测要求

C. 14. 1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	铅(以Pb计) (mg/kg)	≤0. 8	GB 5009. 12

C. 14. 2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
黑蒜	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 15 白酒先进性指标和检测要求

C.15.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	铅(以Pb计) (mg/kg)	≤0.3	GB 5009.12
2	甲醇(g/L)	≤0.5	GB 5009.266

C.15.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
白酒	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	基于风险评估确定检测项目	

C. 16 A2 β-酪蛋白鲜牛奶先进性指标和检测要求

C. 16.1 先进性指标

序号	指标名称	内容	检测方法
1	蛋白质g/100g	≥3.6	GB 5009.5
2	脂肪g/100g	≥4.0	GB 5009.6

C. 16.2 检测要求

产品名称	依据标准	检测项目	检测方式
			主要的抽样方式
A2 β-酪蛋白鲜牛奶	产品标准 (国家标准、企业标准、团体标准)	产品标准中规定的检测项目	按GB/T 30642执行
	先进性指标	先进性指标	
	GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	基于风险评估确定检测项目	