

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团 体 标 准

T/HNSZA XXXX—2026

# 预制菜 湘味臭鳜鱼

Pre-cooked cuisine-Hunan-style Fermented Mandarin Fish

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发布

# 目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 原料要求 ..... 1

5 加工技术要求 ..... 2

6 产品要求 ..... 2

7 检验规则 ..... 3

8 标志、标签、包装、运输、贮存 ..... 3

参考文献 ..... 4

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖南聪厨水产品有限公司提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会归口。

本文件涉及知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。本文件为本发布者认可的会员免费使用，但需向协会秘书处报备。

本文件起草单位：湖南湘典食品有限公司、长沙市创特食品有限公司、湖南顺餐食品有限公司、湖南鼎誉检验检测股份有限公司、国检测试控股集团（湖南）华中科技大学、湖南省餐饮行业协会。

本文件主要起草人：张鹏飞、邹陶、刘湘、刘军宝、尹海利、张凤杰、左远宏、刘国初、韦巍、秦立宪。

本文件为首次制定。

# 预制菜 湘味臭鳊鱼

## 1 范围

本标准规定了预制菜 湘味臭鳊鱼的术语和定义、原料要求、加工技术要求、产品要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于预制菜 湘味臭鳊鱼的生产、流通。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- SB/T 10170-2007 腐乳
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 湘味臭鳊鱼

以鳊鱼为主料，经净菜加工后，用青腐乳等调味料低温腌制、包装、速冻等工艺制成的，经烹调后具有蒜瓣肉特征的盐渍水产品。

注：鳊鱼属鲈形目、鳊属，俗称鳊花鱼、季花鱼、桂花鱼、桂鱼等。

### 3.2

#### 蒜瓣肉

鱼肉烹调后肌肉纤维能自然分离成洁白、紧实、类似蒜瓣般的小块。

## 4 原料要求

4.1 鳊鱼：单体重 0.15-1kg 之间，小鳊鱼仔养殖时间不低于 3 个月，大鳊鱼养殖时间不低于 6 个月，安全指标应符合 GB 2733 及相关规定。不得使用翻塘鱼、病死鱼。

4.2 青腐乳应符合 SB/T 10170-2007 及相关规定，不得使用化学合成“臭精”模拟风味。

4.3 食盐应符合 GB 2721 及相关规定。

- 4.4 生产用水应符合 GB 5749 及相关规定。  
 4.5 香辛料应符合 GB/T 15691-2026 及相关规定。  
 4.6 其他原辅料及添加剂应符合相应国家标准及其公告规定。

## 5 加工技术要求

### 5.1 工艺流程

原料→净菜加工→腌制→分选→包装→速冻

### 5.2 关键工艺操作要点

#### 5.2.1 净菜加工

将鳊鱼去鳞、开背（或开肚）、去鳃、去内脏，并清洗干净。

#### 5.2.2 腌制

5.2.2.1 盐腌，将食盐等物料按比例加入处理好的鳊鱼中，在 0-10℃ 条件下腌制 48-72h

5.2.2.2 青腐乳腌制，将青腐乳等物料按比例加入处理好的鳊鱼中，在 0-10℃ 条件下腌制 24-48h。

#### 5.2.3 分选

将腌制好的鳊鱼按重量范围分成不同规格。

#### 5.2.4 包装

将分选好的臭鳊鱼进行真空包装。

#### 5.2.5 速冻

将包装后的产品进行速冻，使产品中心温度达到-18℃或以下。

## 6 产品要求

### 6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的正常色泽	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织形状和组织状态，熟制后鱼肉呈蒜瓣肉	
气味与滋味	呈鲜臭味，熟制后闻起来臭，吃起来鲜香可口，无腐臭味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐含量（以氯化钠计）/（g/100g）	≤2.5	GB 5009.44

### 6.3 安全要求

应符合GB 10136 及相关规定。

#### 6.3.1 食品添加剂

应符合GB 2760及相关规定。

#### 6.4 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881及相关规定。

#### 6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070规定的方法执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一品种、同一产线（设备）、同一生产日期的产品为一批。

#### 7.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足出厂检测或型式检验项目需要，以及留样的需要。

#### 7.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、食盐含量。

#### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

7.4.2 正常生产时每年不少于一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上，恢复生产时；
- e) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时。

#### 7.5 判定规则

检验项目全部合格，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）不合格时，对不合格项目从该批次留样中取样复测，复测合格则判该批产品合格；如复测仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 8.2 包装

8.2.1 产品的包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及公告的要求。

8.2.2 外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

#### 8.3 运输与贮存

8.3.1 应符合 GB 31621、GB 31605 的相关规定。

#### 8.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

### 参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第70号（2022）《定量包装商品计量监督管理办法》
  - [2] 国市监食生发27号（2024）《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》
-

# 《预制菜 湘味臭鳊鱼》团体标准（征求意见稿）

## 编制说明

### 一、制定的背景和意义

#### 1.1 产业现状

湖南预制菜年产值已超 400 亿元，在 2025 年将近 700 亿元。湘味臭鳊鱼作为高端大单品，受益于湘菜馆全国超万家门店的 B 端需求，是餐饮畅销菜品的典型代表。

据不完全统计，湖南具有臭鳊鱼生产资质和标准化生产线的规模企业超过 10 家，实际运营的生产主体约 50 家。本土龙头品牌如聪厨、创特、廖妹子等推出的臭鳊鱼产品，主要走餐饮供应和电商礼盒路线，占据了湘菜市场极大的单品份额。

“臭鳊鱼”作为一道风味极为独特的新派经典名菜，已成为湘菜体系中的“爆款单品”，现有湘菜体系中臭鳊鱼年销量约 200 万条。按此计算，整个湖南相关的臭鳊鱼市场盘子已达到 20-30 亿元。且随着新建加工厂和不少预制菜企业涉足水产领域，湘味臭鳊鱼的体量也在逐步上升。

#### 1.2 立项背景

1.2.1 政府不断出台对预制食材产业及湘菜产业发展的相关扶持政策，为产业的迅猛发展提供了契机

湖南省政府发布的《关于加快推进预制菜产业高质量发展的意见》，提出了明确的发展目标，并配套了实质性举措：将预制菜纳入乡村振兴基金重点投向，并且政府全力支持制定全产业链相关团体标准并给予奖励政策（计划出台团体标准 30 项以上）。长沙市作为预制湘菜企业的主要集聚地，印发了《长沙市推动预制菜产业高质量发展行动方案》提供了园区集聚和爆品培育等方面的政策支持。同时，为确保产业特色和品质保障，政府对预制食材冷链系统的建设专门给予了相关的专项资金奖补支撑。

#### 1.2.2 当前湘味臭鳊鱼尚无相应的国家、行业或地方标准

臭鳊鱼起源于徽州，但在传入湖南后经历了深刻的“湘菜化”改造。虽然目前已有《徽菜 徽州臭鳊鱼》这个地方团体标准，但湘味臭鳊鱼作为一款新派经典湘菜，和徽式臭鳊鱼在工艺、产品特色和感官上具有明显的不同。市场上

的湘味臭鳊鱼产品多参照 GB 10136《动物性水产制品》、SB/T 10379《速冻调制食品》或企业自有标准执行，导致产品定义模糊、工艺混乱、质量不一。制定本团体标准，旨在为“预制菜 湘味臭鳊鱼”这一特定产品建立从原料、加工到成品的全链条技术规范，结束市场乱象，为监管和企业生产提供明确依据，使其风味与徽派自然发酵形成区分，确立“湘派臭鳊鱼”的工艺正统性和风味独特性，推动这一融合创新菜式的标准化传承。

### 1.2.3 必要性

制定本标准具有以下紧迫性和重要意义：

1) 保障食品安全与品质稳定：通过明确原料要求（如必须使用青腐乳）、规范加工工艺（如腌制条件）、设定严格的理化与安全指标（如组胺、污染物限量），可以从技术上有效控制产品在发酵、加工、储运过程中的生物性和化学性风险，确保终端产品的食用安全与风味一致性。

2) 引领产业提质升级：统一的标准是产业从“野蛮生长”走向“高质量发展”的基石。本标准对生产工艺、产品等级、卫生控制等提出明确要求，能倒逼生产企业改进技术、加强管理，淘汰落后产能，推动整个品类向标准化、精细化方向发展。

3) 保护消费者权益与行业公平竞争：清晰的产品定义和质量要求，为消费者提供了明确的选购依据，避免了以次充好、混淆概念等问题。同时，为所有生产企业设立了公平的竞争起跑线，鼓励企业通过提升产品内在品质而非概念炒作进行竞争。

制定本团体标准，旨在建立严于通用国家标准的全链条技术规范。通过设定严格的核心工艺控制点，提升“湘派臭鳊鱼”的安全与品质门槛，为市场监管和企业生产提供高于 GB 10136 等基础国标的技术依据。

为推动预制菜湘味臭鳊鱼从数量增长向质量提升转型的良性发展与品牌影响，在湖南省食品质量技术安全协会的指导下，湖南聪厨水产品有限公司提出，湖南湘典食品有限公司牵头组织长沙市创特食品有限公司、湖南顺餐食品有限公司、湖南鼎誉检验检测股份有限公司、国检测试控股集团(湖南)华中科技大学有限公司、湖南省餐饮行业协会等企业和协会单位一起参与制定湘味臭鳊鱼团体标准。于 2025 年 8 月份在湖南省食品质量技术安全协会的组织下，召开了

相关产品标准的研讨会，各团标参与企业、省餐协、第三方检测机构等单位参加了情况汇报。湖南省食品质量安全技术协会依据协会的《团体标准管理办法》，组织臭鳊鱼生产相关企业、相关立项专家组，于2025年11月19日在长沙召开了立项讨论会，并通过了《预制湘菜 臭鳊鱼》团体标准立项，确定了团标的起草组人员组成和分工。2025年12月26-27日，协会以及调研专家组、参标单位等组成的调研工作组到各相关生产企业进行了实地的调查访问。2026年4月21日在长沙举行团体标准征求意见稿（初稿）讨论会，经专家提议名称修改为《预制菜 湘味臭鳊鱼》。

## 二、工作简况

### 2.1 任务来源、起草单位和起草人

任务来源：2025年11月19日在长沙由湖南湘典食品有限公司牵头，召开了立项讨论会并由湖南省食品质量安全技术协会湘菜产业链专业委员会提出立项。起草单位：湖南湘典食品有限公司、长沙市创特食品有限公司、湖南顺餐食品有限公司、湖南鼎誉检验检测股份有限公司、国检测试控股集团(湖南)华中科技大学有限公司、湖南省餐饮行业协会。起草人员及单位、工作内容：具体见表1。

表1 起草人员及单位、工作内容

序号	起草人姓名	单位	工作内容
1	张鹏飞	湖南湘典食品有限公司	主持
2	邹陶	湖南湘典食品有限公司	参与起草
3	刘湘	长沙市创特食品有限公司	参与起草
4	刘军宝	湖南顺餐食品有限公司	参与起草
5	刘国初	湖南省餐饮行业协会	参与起草
6	尹海利	湖南鼎誉检验检测股份有限公司	资料收集/参与验证
7	张凤杰	国检测试控股集团(湖南)华中科技大学有限公司	资料收集/参与验证
8	韦巍	湖南省餐饮行业协会	资料收集
9	秦立宪	湖南省餐饮行业协会	资料收集

## **2.2 成立起草小组**

成立了以张鹏飞、邹陶、刘湘、刘军宝、刘国初、尹海利、张凤杰、韦巍、秦立宪等人员组成的团体标准起草工作小组。

## **2.3 调查研究与资料收集、明确采样及检测指标**

在省食安协会指导与要求下，起草小组于2025年12月先后对省内主要湘味臭鳊鱼生产单位湖南湘典食品有限公司、长沙市创特食品有限公司、湖南顺餐食品有限公司等企业进行了深入调研，重点考察了“湘味”臭鳊鱼特有的腌制工艺（青腐乳腌制）、发酵控制等，并采集了各公司臭鳊鱼原料、半成品、成品共12个样进行检测和数据分析，交流了各企业内部日常检测的结果情况。

## **2.4 试验数据分析与验证，形成征求意见稿**

为确保标准中技术指标的科学性和可行性，本项目委托具备资质的检测机构，依据GB 5009系列等国家标准方法，通过对测试数据的统计分析，并结合行业实际生产水平，确定了标准中各项技术指标的合理限值。

2025年11-12月，起草小组通过调研得到的数据和检验结果，参考有关资料，结合实际工艺，并经多轮讨论，完成了标准的讨论稿。

2025年12月26日-27日，湖南省食质安协会组织起草小组及调研专家组到各企业进行走访调研，通过实际对比验证标准讨论稿的内容合理性与务实性。

2026年4月21日在长沙（湖南聪厨商务中心）召开标准起草小组讨论会，起草组成员和协会组织的专家组逐条进行研究与分析，形成了征求意见稿。

## **2.5 其他情况变更说明**

2025年11月份立项时确认的标准名称为《预制湘菜 臭鳊鱼》，在2026年4月21日讨论中进行了名称变更，主要基于以下原因：

一是当前国家正好出台《食品安全国家标准 预制菜》的征求意见稿，此标准在名称设定上，更加符合当前国标所拟定的名称类别，更有系统性。

二是湘味臭鳊鱼这个名称，更能代表了这款产品的典型湖南特色，与其他产品有明显定义上的区分。

三是标准体系层次更为清晰，便于企业使用。

调整后原《预制湘菜 臭鳊鱼》修改标准名称为《预制菜 湘味臭鳊鱼》。

### 三、标准编制原则与主要内容确定的依据

#### 3.1 标准编制原则

1、突出特色与科学严谨相结合：标准首要原则是明确界定“湘味”臭鳊鱼采用青腐乳等调料腌制的核心工艺特色。在此特色基础上，所有技术要求的设定均以专项风险评估和工艺验证数据为依据，确保科学严谨。

2、目的性原则：旨在解决湖南臭鳊鱼产业无专项标准可依的突出问题，通过统一产品分类和质量安全要求，为产品生产、检验和销售提供技术依据，规范市场秩序。

3、适用性原则：标准紧密结合湖南风味臭鳊鱼产业现状，产品分类（盐渍水产品）覆盖了当前主流产品类型，技术要求针对性强，易于企业和监管部门理解和应用。

4、可操作性与协调性原则：工艺描述和指标要求力求清晰、明确。在设定严格工艺边界（0-10℃）的同时，为企业保留了配方比例的创新空间，便于企业执行和监管部门监督。严格遵循国家食品安全法律法规，所有安全指标均符合 GB 2733、GB 2760 等强制性国家标准的要求，并与 GB 14881、GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等基础标准相协调。

#### 3.2 主要技术内容确定的依据、实验数据分析

##### 1. 范围、定义与分类

范围：本标准规定了预制菜 湘味臭鳊鱼的术语和定义、原料要求、加工技术要求、产品要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

湘味臭鳊鱼：以鳊鱼为主料，经净菜加工后，用青腐乳等调味料低温腌制、包装、速冻等工艺制成的，经烹调后具有蒜瓣肉特征的盐渍水产品。

蒜瓣肉：鱼肉烹调后肌肉纤维能自然分离成洁白、紧实、类似蒜瓣般的小块。

##### 2. 要求及设定依据

###### (1) 原料要求：

鳊鱼单体重 0.15-1kg 之间，小鳊鱼仔养殖时间不低于 3 个月，大鳊鱼养殖时间不低于 6 个月，安全指标应符合 GB 2733 及相关规定。不得使用翻塘鱼、

病死鱼。青腐乳应符合 SB/T 10170-2007 及相关规定，不得使用化学合成“臭精”模拟风味。

### (2) 感官要求

描述内容分色泽、组织形态、气味与滋味、杂质。

表2 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的正常色泽	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织形状和组织状态，熟制后鱼肉呈蒜瓣肉	
气味与滋味	呈鲜臭味，熟制后闻起来臭，吃起来鲜香可口，无腐臭味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### (3) 理化要求

盐分高低是影响产品蒜瓣肉形态的关键因子，在一定浓度范围内，盐分越高，蒜瓣肉状态越好。为既满足产品典型状态的形成，又达到当前减盐减油的要求，根据结果汇总分析，设定盐度不高于 2.5g/100g。

### (4) 安全要求

#### ① 有关标准中污染物限量

表 3 相关标准中污染物限量要求

序号	标准编号及名称	Pb (mg/kg)	Cd (mg/kg)	Hg (mg/kg)	As (mg/kg)
1	GB 2762 食品安全国家标准 污染物限量	0.5	0.1	1.0	0.1

调研共对 4 批原料及相应成品共 8 个样品进行抽检，其检测结果均符合 GB 2762 的要求

#### ② 兽药残留

本标准执行 GB 10136 及相关规定。

表 4 相关标准中兽药残留要求

序号	标准编号及名称	恩诺沙星 $\mu\text{g}/\text{kg}$
1	GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》	$\leq 100$

抽检的 4 批次原料及成品共 8 个样品检测结果来看,恩诺沙星的含量均远低于国标限量标准。

本标准执行 GB 31650 及相关规定。

### ③ 添加剂要求

本标准执行 GB2760 要求。

## 四、与我国有关法律法规和标准关系的情况说明

本标准严格遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规。

标准编写符合 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》的要求。

标准技术内容与 GB2760、GB 2762、GB 2763 等强制性国家标准保持一致,并与 GB 14881、GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 3164《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》等基础标准相协调。

《预制菜 湘味臭鳊鱼》参照 GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》制订相关指标。

## 五、重大意见分歧及处理结果

### 1. 关于标准名称

立项使用的《预制湘菜 臭鳊鱼》,为了更符合预制菜国家标准的定义以及系统的划分,凸显湘味臭鳊鱼区别于其他臭鳊鱼产品在工艺上的特色,故最终将名称变更为《预制菜 湘味臭鳊鱼》,具体原因在 2.4 中已阐述。

## 六、实施标准的要求和措施建议

### 1. 加强宣传培训

由湖南省食品质量安全技术协会,组织开展标准宣贯培训会议,审定与标准起草专家、行业技术骨干为湘味臭鳊鱼加工企业的管理人员、技术人员和操作人员系统培训,详细解读标准内容和操作要点,计划培训企业 10 家以上。

### 2. 提供技术支持

鼓励科研机构、高校与企业建立产学研合作联盟,开展联合攻关和技术服

务，推动企业技术创新和升级。

搭建企业间技术交流平台，组织开展技术交流活动、现场观摩会等，促进企业相互学习、借鉴先进经验，共同提升标准实施效果，推动湘味臭鳊鱼产业整体技术水平提升，实现产业高质量发展。

2026.5.11