

## 一、工作简况

### （一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合2022年食品“湾区标准”研制计划，《预制菜 白灼虾》由广东省食品检验所提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于2022年11月9日批准立项。

### （二）协作单位

牵头机构为广东省食品检验所，参与机构待定。

## 二、立项的必要性，拟解决的问题

### （一）立项的必要性

预制菜是以农产、畜禽、水产品等为主要原料，经过洗、切及配制加工等处理后可直接进行烹饪的预制菜品。预制菜产业在疫情影响、市场需求激增等因素的影响下，迎来了发

展“风口”，各路资本纷纷入局，预制菜相关企业新增注册量激增，有预制菜将是下一个万亿级市场的论调。2022年3月，广东省政府印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，提出着眼高标准引领高品质预制菜发展，为加快推进广东预制菜产业高质量发展，建立具有大湾区特色的预制菜产业标准体系，推进预制菜产业标准化、规模化发展。

广东是水产大省，水产品总量连续多年领跑全国，结合预制菜发展机遇，广东各大水产企业纷纷结合原料优势大力发展水产品预制菜，其中“白灼虾”是主要产品之一。虾，富含较高的蛋白质、钙、磷、铁等营养物质，味美鲜甜，深受广大民众喜爱。“白灼”是粤菜独一无二的烹饪工艺，指为了保持虾的鲜、嫩、甜，将原汁原味的鲜虾直接放进清水里煮食，然后将虾剥壳蘸酱而食。随着社会生活节奏加快，许多消费者开始选择食用仅需简单加热的预制菜白灼虾，且采用速冻工艺的白灼虾，由于配送范围扩大，越来越受粤港澳三地人民的喜欢。随着需求的不断上升，亟需出台高质量的《预制菜 白灼虾》湾区标准，用标准引领产业升级发展，为粤港澳大湾区人民提供安全、美味、便捷的预制菜白灼虾产品具有重要意义。

## （二）拟解决的问题

研制《预制菜 白灼虾》，围绕高品质食品的定义，从原料、质量控制、品质指标、追溯等方面对白灼虾品质提出更高的要求，通过标准引领促进白灼虾生产企业转型升级，

加强原料管理，提升工艺水平，促进产业高质量发展。同时，大湾区属于一国两制三法域，食品法规要求不一致，本标准对标国际标准，技术要求同时满足粤、港、澳三地法规和食品安全标准的要求，推进三地食品法规的规则对接，助力构建大湾区市场一体化，让大湾区人民享用更多同线同标同质的优质安全食品。

### 三、标准框架和内容的确定

本标准规定了预制菜白灼虾的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求等方面的内容，详见表 1。

表 1 标准主要内容及其确定依据

| 章节 | 标题     | 主要技术内容                                     |
|----|--------|--|
| 1  | 术语和定义  | 明确了本标准所指的白灼虾的术语定义                          |
| 2  | 技术要求   | 对白灼虾的原辅料的要求、生产卫生要求、感官要求、品质指标、安全指标、净含量提出了要求 |
| 3  | 检验方法   | 对感官要求分析方法，品质指标、安全指标、净含量的检验方法进行了规定          |
| 4  | 检验规则   | 包括抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求                     |
| 5  | 标签标识   | 规定在内地、香港、澳门销售的产品的标签标识问题                    |
| 6  | 包装     | 规定产品的包装要求                                  |
| 7  | 运输和贮存  | 规定产品运输和贮存的要求                               |
| 8  | 产品追溯   | 规定产品从原料采购到产品销售的所有环节的追溯问题                   |
| 9  | 管理体系要求 | 规定生产活动的管理体系认证资质要求                          |

### 四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本标准符合内地、香港、澳门食品安全相关法律、法规、规章及相关标准要求。

## 五、标准调研、研讨、征求意见情况

### （一）成立标准起草小组，制定工作方案

2022年2月，成立标准起草小组，制定标准编制工作方案和进度安排表。

### （二）收集相关资料，起草标准

2022年2月-3月，起草小组广泛收集预制菜白灼虾在内地、香港和澳门地区的标准化相关资料，并根据《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范》要求起草标准大纲，于2022年5月完成标准草案起草工作。随即开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作。

### （三）开展标准调研

标准调研阶段，前往了肇庆和湛江两个水产预制菜发展水平较高的城市，先后与湛江国联水产开发股份有限公司、肇庆市中业水产有限公司、恒兴水产科技有限公司等5家龙头企业进行线上线下沟通调研，对标准指标设置进行多轮讨论。

### （四）标准研讨过程

成立《预制菜 白灼虾》起草组后，根据整理分析的标准文献资料初步拟定本标准原辅料要求、品质指标的限值、体系认证、判定规则等内容，完成标准初稿的起草工作。根据高品质食品要求、企业意见和数据检测情况，起草组召开多次研讨会，商讨相关标准指标的取舍及限量，一是与对水产品方面研究较深的中国水产科学研究院南海水产研究所



讨论标准的品质指标，中国水产科学研究院南海水产研究所表示能反映水产品鲜度的最好指标是挥发性盐基氮，而本标准设置的挥发性盐基氮限值能充分体现白灼虾产品的高品质；二是标准立项会中评审专家表示预制菜白灼虾属于需冷链运输的预包装食品，需要特别注意规范冷链运输的要求，建议在运输、贮存要求中引用 WQ 01-0063《冷藏冷冻预包装食品流通作业规范》。

#### （五）标准征求意见情况

暂无。

### 六、标准有何先进性或特色性

《预制菜 白灼虾》是为了满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其先进性和特色性如下：

1. 在定义中规定白灼虾不得使用除水分保持剂外的食品添加剂且需要使用速冻工艺；
2. 在原辅料方面选取较高优质的原辅料，以保证白灼虾生产过程中的原辅料质量；
3. 感官指标根据预制菜的特点增加了口味还原度指标；
4. 结合调研情况、实验验证、文献研究等情况，品质指标如挥发性盐基氮等指标设定严于国家标准的指标限值；
5. 安全指标以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素、农药残留、兽药残留和食品添加剂，以及其

他危害人体健康的物质

6. 判定规则规定出厂检验或型式检验如有一项不符合本标准规定时，就判为不合格品；

7. 规定应建立产品信息化追溯系统，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都可以进行有效追溯；

8. 在标准中提出生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证，确保高品质食品生产者主动提高生产过程的管理保证产品品质。

## **七、贯彻标准的要求和措施建议**

通过依托公众号、追溯平台和网站做好食品“湾区标准”体系宣贯，组织开展座谈、展会和培训等专题活动，加强标准体系建设，加大对标准体系的普及和宣传力度，鼓励乳制品生产经营企业积极参与标准的研制，强化标准应用实施，全面提升粤港澳大湾区标准化服务能力和企业标准化水平；综合运用产品认证、体系检查和产品抽检等手段，从源头开始对高品质食品进行有效管控，建立从原料采购、加工、运输到销售及产品标识的全过程高品质食品质量安全监督评价体系，保证高品质食品的质量安全。

## **八、其它应予说明的事项**

无。