

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 《预制菜 海鲈鳍》编制说明

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。同时，随着近年来预制菜行业的兴起，国家和各省、地市出台了多项预制菜扶持和优惠政策推动预制菜发展。其中《中共中央 国务院关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》（2023 年中央一号文件）第十九条提出“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。培育发展预制菜产业。”，而广东省早在 2022 年 3 月 25 日出台了《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，给予激励性政策措施支持市场主体健康发展。

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 2023 年食品“湾区标准”研制计划，《预制菜 海鲈鳍》由珠海市斗门区农业公共服务中心提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2023 年 8 月 24 日批准立项。

（二）协作单位

起草机构为珠海市斗门区农业公共服务中心、珠海市农业集团有限公司、广东省食品检验所、广东省标准化研究院、珠海白蕉海鲈产业中心有限公司、珠海集元水产科技有限公司、珠海海润农业有限公司、珠海强竞供应链管理集团有限公司、中国水产科学研究院南海水产研究所、广东省海鲈协会、金记餐饮有限公司、宝鲜港集团（香港）有限公司、珠海市斗门区河口渔业研究所、拱北海关技术中心、中国电子口岸数据中心拱北分中心、珠海技师学院等

二、立项的必要性，拟解决的问题

（一）立项的必要性

随着餐企连锁化、规模化加剧以及单身、宅经济兴起，预制菜市场的规模日益壮大，其中水产预制菜在 2022 年行业规模已达千亿。我国水产产地分布广泛，活鱼运输和暂养的成本一直较高，导致养殖户和企业的毛利空间有限。预制菜的发展改变了传统的单一发展模式，提高了利润空间，进一步提高水产产品的附加值。

海鲈是广东省珠海市特产，是代表广东、畅销全国、享誉世界的特色水产品种。海鲈肉质嫩滑、美味可口，清香无腥味，富含大量 DHA、蛋白质，钙、铁、镁、锌等各类矿物质微量元素及多种维生素。其中海鲈鳍取自于海鲈鱼胸鳍，由于一条海鲈鱼中只有一小块胸鳍，该鳍部位活动量最大，没有多余脂肪，肉质紧实爽脆无小刺，是海鲈鱼中最美味的

一块肉。并配制合适的调味料，就形成了一款适合于家庭、酒店、餐饮的预制菜产品。预制菜海鲈鳕丰富海鲈水产品的多样性，从而提高了产品的附加值。

水产预制菜作为一个新兴行业，原料营养丰富、蛋白质含量高，若在加工过程中不慎引入污染，或在包装、保鲜、运输过程中方法不当，均有可能导致食品安全问题。目前仍缺乏相应的国家、行业、地方及团体标准，对于各方面安全及质量指标尚无明确的具体要求，是制约水产预制菜高质量发展的重要掣肘。制定《预制菜 海鲈鳕》标准，有助于提升水产预制菜产品安全及质量稳定性，满足粤港澳大湾区人民对高品质食品的需求，促进粤港澳三地水产预制菜产品的互通，以食品高标准引领预制菜行业高质量发展。

（二）拟解决的问题

研制《预制菜 海鲈鳕》，围绕高品质食品的定义，从工艺要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和产品说明等方面对海鲈鳕生产和质量控制环节提出更高的要求。同时，针对大湾区属于一国两制三法域，食品法规要求不一致的特性，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，通过对预制菜海鲈鳕制定具有针对性的标准，打造出高品质的预制菜产品，促进渔业产业转型升级，并通过标准应用实施，提升水产预制菜产品安全及质量稳定性，促进粤港澳三地水产预制菜产品的互通。

三、标准框架和内容的确定

本标准规定了预制菜海鲈鳕的术语和定义、技术要求、试验方法、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海鲈鳕的术语定义
2	技术要求	对海鲈鳕的原辅料要求、生产要求、感官要求、品质指标、安全指标、净含量提出了要求
3	试验方法	对感官要求分析、品质指标检、安全指标、净含量的检验方法进行了规定
4	检验规则	包括组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求
5	标签标识	规定在产品的标签标识应符合粤港澳三地的要求，以及应在标识上注明的事项
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

1. 与现行法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定，贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《广东省市场监管现代化“十四五”规划》《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家市场监督管理总局 广东省人民政府战略合作框架协议》等文件的有关要

求。

2. 与食品安全国家标准的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 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》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》等。

3. 与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准与香港、澳门现有的有关法律法规的要求相互协调，无矛盾抵触。经查询，香港、澳门无相应产品标准，本系列标准各项指标均满足或严于香港、澳门现有相关法律法规的要求，其中香港相关标准包括：《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第 132AF 章）、《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第 132BD 章）、《食物内染色料规例》（香港特别行政区第 132H 章）、《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第 132U 章）、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第 132V 章）等规例；澳门相关标准包括：《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规）、《食品中甜味剂使用标准》（澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规）、《食品中真菌毒素最高限量》（澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规）、《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第 23/2018 号

行政法规）、《食品中食用色素使用标准》（澳门特别行政区第 30/2017 号行政法规）等法规。

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

2023 年 3 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

2023 年 3-8 月，起草小组广泛收集预制菜海鲈鳕在内地、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，开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作，于 2023 年 8 月完成标准草案起草工作。

（三）开展标准调研

先后与珠海海川农业有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、广东省海鲈协会、珠海强竞供应链管理集团有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、白蕉镇灯笼村等进行线下沟通调研，更深入了解到预制菜海鲈鳕的生产情况，同时征求生产企业对标准初稿的意见，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 海鲈鳕》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、判定规则、检验方法等内容，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。

（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 海鲈鳕》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. 在定义中规定预制菜海鲈鳕需要使用速冻工艺；
2. 在原料方面一是选取鲜活、健康、清洁、无污染的海鲈鱼，以保证海鲈鳕的品质和新鲜度；二是海鲈鳕的养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求，以保证海鲈鳕的品质；
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，品质指标新增蛋白质、脂肪、氨基酸总、组胺、水分、挥发性盐基氮和冻品中心温度指标；
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项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定；
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，鼓励预制菜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。