

《辽宁优品 干海参》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

辽宁省品牌建设促进会 2023 年 10 月下达团体标准《辽宁优品 干海参》立项计划。

（二）起草单位和工作组成员及分工

1. 起草单位

辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院）、渤海大学。

2. 工作组成员及分工

李华楠：辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院），分析干海参产品技术指标，编写标准技术指标和编制说明的相关技术内容的理论依据。

韩先一：辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院），组织协调企业调研，标准制定进程控制，调整标准及编制说明的结构、内容框架和语言表述方式。

步营：渤海大学食品科学与工程学院，编写标准的繁育养殖要求和加工要求。

李一峰：辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院），组织协调辽宁优品调研，分配标准制定工作，控制标准制定进程。

郑琦婧：辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究

院)，负责资料收集、整理和标准文本编辑等。

王凯丰：辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院），从认证角度指导标准制定和修改，修改标志、标签部分。

（三）制定文件的必要性和意义

海参是一种传统滋补食品，被列为“八珍”之一。随着经济的发展和消费水平的提高，海参市场需求量不断增大。辽宁作为我国的第二大海参养殖区，海参产业发展呈现前所未有的扩张态势，绿色养殖，高质发展成为海参产业发展的主导趋势。

干海参是目前市场销量比重较大的海参产品。《辽宁优品 干海参》的制定，旨在从标准层面促进良莠不齐的干海参产品市场的进一步规范，助力打造辽宁省干海参产品品牌标杆，促进辽宁海参行业企业自律，推动辽宁海参产业绿色高质发展，为消费者提供清楚明白的消费指导。

（四）主要工作过程

1. 调查研究，确定研制方向

2023 年 10 月，由省市场监管局认证处组织省标准化研究院前往大连上品堂海洋生物有限公司基地、大连棒棰岛海产股份有限公司的国家（大连）刺参原种场、旅顺口海晏堂海参生产加工厂开展调研，初步了解大连海参的产地环境、繁育养殖，以及海参制品的种类和生产加工过程。

在大连海参企业调研基础上，收集、整理、分析与干海参产品相关的国家标准、行业标准、团体标准，以及其中涉及的技术指标、检验方法等相关技术资料百余份，初步确定了《辽宁优品 干海参》产品标准的主要技术框架。

2. 起草标准草案

2023 年 11 月，起草组前往达莲食品（锦州）有限公司开展调研，了解达莲海参繁育、围堰养殖和产品加工过程，同时了解到其为北京同仁堂健康（大连）海洋食品有限公司海参产品的部分工序进行代加工情况，与企业就干海参标准主要技术框架内容进行交流。

结合大连、锦州调研获取的技术信息，进一步比较、分析收集的干海参产品标准（GB 31602-2015《食品安全国家标准 干海参》、GB/T 34747-2017《干海参等级规格》、NY/T 1514-2020《绿色食品 海参及制品》、SC/T 3206-2009《干海参（刺参）》）中的相关技术指标，以及关于海参繁育养殖、检验检测的技术资料，确定了干海参产品原料——鲜活海参的繁育养殖要求及干海参产品的感官、理化、安全等方面突出辽宁优品特色的指标，形成标准草案。

3. 研讨论证，形成标准征求意见稿

标准起草组通过与大连、锦州海参企业技术人员，以及省海洋水产科学研究院、渤海大学的水产食品专家通过研究探讨，进一步明确优品标准技术指标关注重点为：繁育和养

殖、加工、感官和理化指标及安全指标四方面。就标准中涉及的繁育和养殖、感官、理化、安全等指标多次研讨，形成标准征求意见稿。

征求意见稿于 2023 年 12 月 15 日在“全国团体标准信息平台”(<http://www.ttbz.org.cn/>) 上开始公示，面向社会公开征集意见。

4. 征求意见，完成送审稿

通过“全国团体标准信息平台”向社会公开征集意见的同时，于 2023 年 12 月 18 日召开了《辽宁优品 干海参》团体标准研讨会。来自大连海洋大学、渤海大学、大连棒棰岛海产股份有限公司、大连海晏堂生物有限公司、大连上品堂海洋生物有限公司、达莲食品（锦州）有限公司的相关专家和技术人员，对标准征求意见稿逐章逐条研讨，提出修改意见和建议 41 项，涉及繁育和养殖、原辅料、理化和安全指标。会后，对专家意见和建议进行梳理，采纳 30 项，不采纳 11 项，经与专家沟通、确认，达成一致，形成标准送审稿。

5. 通过审查，完成标准报批

2024 年 1 月 30 日，在沈阳召开了标准审查会，审查专家由海参养殖、加工、标准化专业领域的科研人员组成，分别来自于高校、科研院所及海参企业。经过专家质询、研讨，提出了标准修改意见，一致认为标准符合国家有关法律、法

规、规章和规范性文件的规定，与现行相关国家标准、行业标准相协调，主要理化指标优于国家标准和行业标准，具有科学性和先进性，一致同意标准通过标准审查。

起草组根据审查会形成的修改意见，修改完善标准和标准编制说明，于 2024 年 2 月初完成标准报批稿。

二、标准编制原则

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》的要求编写，标准内容符合《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《辽宁省品牌建设促进会团体标准制定工作程序》等的规定。

标准条款参考现行国家标准、行业标准，遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，结合辽宁省海参龙头企业生产实际情况，充分考虑各项指标的可提升空间，确保标准内容能够代表当前辽宁省内干海参产品的最高质量水平。

三、标准主要内容的确定

本文件在比较分析 GB 31602-2015 《食品安全国家标准 干海参》、GB/T 34747-2017 《干海参等级规格》、NY/T 1514-2020 《绿色食品 海参及制品》、SC/T 3206-2009 《干海参（刺参）》等产品标准基础上，结合辽宁海参龙头企业实际生产情况，经过与水产专家反复研讨论证，提出了干海参产品相关技术指标要求。

（一）对所用原料海参的繁育养殖提出要求

随着海参营养价值和保健价值被大众广泛接受，海参养殖产业也快速扩张，养殖方式推陈出新。为保证辽宁优品干海参从源头上实现优质，本文件对加工所用原料海参的繁育环境、亲参和参苗质量，以及海参的养殖提出了要求，以保证干海参产品生产主原料的品质。

（二）“0” 食品添加 “0” 防腐

辽宁优品干海参所用原辅料包括鲜活海参（或盐渍海参或冻煮海参）、食用盐、生活饮用水（或清洁海水），加工过程不允许使用任何食品添加剂。又因其并不复杂的生产工艺（原料预处理——干燥——包装），加工中不添加任何防腐剂，真正实现了食品添加剂和防腐剂的“0”添加。

（三）感官指标的确定

GB 31602-2015 《食品安全国家标准 干海参》中干海参感官要求包括色泽、气味和状态 3 项指标；GB/T 34747-2017 《干海参等级规格》和 SC/T 3206-2009 《干海参（刺参）》中干海参产品的感官要求包括色泽、气味、外观、杂质和复水后 5 项指标，并按“特级”、“一级”、“二级”和“三级”进行了分级细化；NY/T 1514-2020《绿色食品 海参及制品》中干海参感官要求包括外观、色泽、组织、气味与滋味和杂质 5 项指标。本文件采用 GB/T 34747-2017 和 SC/T 3206-2009 中“特级”干海参感官指标项，对表述进行微调，形成辽宁优品干海参的感官指标项。

（四）理化指标的确定

分析比较 GB/T 34747-2017 和 SC/T 3206-2009 中“特级”干海参理化指标，以及 NY/T 1514-2020 绿色干海参产品理化指标基础上，综合考虑辽宁优品品质和海参企业质量提升空间的可能性，确定辽宁优品干海参的主要理化指标在 GB/T 34747-2017 特级干海参的理化指标的基础上有所提升。相关标准中主要理化指标比较如表 1。

表 1 相关标准中主要理化指标比较表

项目	指标 (%)				
	辽宁优品 干海参	GB 31602-2015	GB/T 34747-2017 (特级)	SC/T 3206-2009 (特级)	NY/T 1514-2020
蛋白质	≥60	≥40	≥60	≥60	≥55
水分	≤14	≤15	≤15	≤15	≤12
盐分（以氯化物计）	≤11	≤40	≤12	≤12	≤20
水溶性总糖	≤1	≤3	≤3	水溶性还原糖≤1.0	≤3
复水后干重率	≥70	≥40	≥65	≥65	≥60
含砂量	≤1.5	≤3	≤2	≤1.5	≤2

（五）污染物限量指标的确定

辽宁优品干海参污染物限量中的铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）采用了 NY/T 1514-2020 中绿色干海参产品指标，优于 GB 2762-2022。甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、N—二甲基亚硝氨、多氯联苯采用了 GB 2762-2022 中的指标限量。相关标准中主要污染物限量指标

比较见表 2。

表 2 相关标准中主要污染物限量指标比较表

项目	指标 (mg/kg)		
	辽宁优品 干海参	GB 2762-2022	NY/T 1514-2020
铅 (以 Pb 计)	≤ 0.5	水产制品 (鱼类、海蜇制品除外) ≤ 1.0	≤ 0.5
镉 (以 Cd 计)	≤ 0.5	无明确指标	≤ 0.5
甲基汞 (以 Hg 计)	≤ 0.5	≤ 0.5	≤ 0.5
无机砷 (以 As 计)	≤ 0.5	≤ 0.5	≤ 0.5
铬 (以 Cr 计)	≤ 2.0	≤ 2.0	≤ 2.0
N-二甲基亚硝氨	≤ 0.004	≤ 0.004	≤ 0.004
多氯联苯 ^a	≤ 0.02	≤ 0.02	≤ 0.5
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 的总和计。			

(六) 药物残留指标的确定

海参繁育养殖过程开始控制原料海参的质量，加工过程只使用水和食盐，干海参产品中的药物残留符合 GB 31650、中华人民共和国农业农村部公告第 250 号及国家有关规定和公告。

(七) 检验规则

根据干海参产品生产加工特点规定了产品检验的组批规则和抽样方法；根据干海参产品指标的重要性的企业实际检验检测能力确定了产品出厂检验、型式检验的检验项目和判定规则。

（八）标志、标签、包装、运输和储存

为打造辽宁优品品牌效应，获得辽宁优品认证的干海参产品，企业可在其获证产品包装上使用辽宁优品认证标志。预包装产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，并标示产品蛋白质和盐分含量范围；运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

包装材料除符合国家食品包装材料标准及有关规定要求外，特别规定了包装的使用应实行减量化，包装的体积和重量应限制在最低水平，包装的设计、材料的选用及用量应符合 GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》的规定，反对过度包装，突出了辽宁优品的绿色环保的品质理念。

四、与国际、国外同类标准水平的对比情况

目前，尚未查询到国际、国外同类产品标准。

五、与国内相关标准的关系

目前，与干海参相关标准主要如下：

- GB 31602—2015 食品安全国家标准 干海参；
- GB/T 34747—2017 干海参等级规格；
- SC/T 3206—2009 干海参（刺参）；
- NY/T 1514-2020 绿色食品 海参及制品。

其中，GB/T 34747-2017 规定了干海参的等级规格及相

应指标要求。本文件在其规定的特级干海参的理化指标基础上，有所提升，还对干海参的原料来源（即繁育和养殖）及生产加工提出了要求，旨在实现辽宁优品干海参从养殖到消费的全链条品控。

GB 31602-2015 仅从食品安全的角度给出了干海参的指标底线。本文件是从干海参中最好产品的角度提出了技术指标应满足的要求，还规定了繁育和养殖、生产加工等过程控制要求。另外，本文件采用了 GB 31602-2015 的检验方法。

SC/T 3206-2009 为农业部发布的行业标准，整体结构包含原辅料、加工和指标要求及试验方法。但标准条款不明确，且在理化指标中“水溶性还原糖”的指标设定不适应目前干海参市场的现状，GB 31602-2015 和 GB/T 34747-2017 已经修正。本文件对具体条款进行了可操作的细化，并采用国标的“水溶性总糖”指标。

NY/T 1514-2020 是对包括活海参、盐渍海参、干海参、冻干海参和即食海参的“绿色食品—海参及制品”做出规定，其中对干海参的要求是从绿色食品的角度提出要求。本文件仅对辽宁优品干海参提出了更全面的技术要求。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、其他

无。