**《井冈山小鱼干》团体标准编制说明**

一、任务来源

2024年10月，由吉安市绿色农产品促进会批准标准立项。

起草单位：吉安市绿色农产品促进会、江西华中标准化事务所、江西华中检验检测科技有限公司

二、标准制定的目的和意义

为了进一步发挥吉安市绿色生态优势，实现绿色生态价值转换，通过制定本文件，引导企业加强生产过程控制，提升产品质量，打造“井冈山”公共区域品牌，特制订本标准。

三、标准制定工作过程

1、成立了标准编写小组，召开了编写小组会议，制订了标准的编写工作计划安排。

2、编写小组召开了起草会议，确定了标准的主体框架，主要内容。

3、编写小组按照标准编写格式完成了标准拟稿的编写，向各方征求意见。

4、根据企业、专家意见进行文本修改，形成报审稿。

四、标准编制原则依据和主要内容

（一）编制原则

根据我市小鱼干产品质量状况，以及绿色食品的相关要求，指标达到食品安全国家标准、绿色食品标准，规定了小鱼干产品的质量关键指标，突出质量特性和我市小鱼干的品质，符合科学性、可操作性和先进性原则。

（二）编制过程中的主要依据

GB/T 1.1-2020标准化工作导则第一部分：标准文件的结构和编写

NY/T 1712 绿色食品 干制水产品

SC/T 3203 调味生鱼干

（二）主要内容和说明

本标准规定了井冈山小鱼干的要求、检验规则、包装、标志与标签、运输与贮存。

原辅料要求：本文件提出主要原料鱼应符合国家标准的要求，食用盐、生产用水和其他辅料应符合国家相应标准及有关规定，从源头控制好原辅料质量，保证井冈山小鱼干质量。

质量要求：本文件提出了小鱼干的感官要求，对小鱼干的色泽、形态、气味、杂质做了明确要求，理化指标参考NY/T 1712和SC/T 3203，提出了水分、食用盐，安全指标符合GB 2762的规定，污染物限量应符合GB 2762 的规定；兽药残留应符合GB 31650 和农业农村部公告第250 号的规定。整体上对井冈山小鱼干提出了更高的品质要求，能够引导企业进行质量管理过程控制。

3、标签和标志、包装、运输与贮存

本文件给出了标签和标志、包装、运输与储存的要求与应遵守的国家标准和相应的要求。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准拟定符合现行法律、法规的相关要求。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在起草过程中充分征求了相关企业、专家的意见，对标准进行了相应的修改，无分歧意见。

七、作为推荐性标准的建议

本标准实施后，各生产企业应认真实施，保证产品质量，作为申报井冈山品牌认证的依据。

标准起草组

2024年10月