

《旧镇白鳢》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性与意义

白鳢，是具有重要经济价值的名贵鱼类，肉质细嫩鲜美，含有丰富的蛋白质和脂肪，营养价值高。其中旧镇镇养殖历史悠久，其滩涂和适宜的气温，使得白鳢的生长拥有良好的自然环境，已成为福建最大的白鳢养殖基地，所销产品已覆盖全国，旧镇白鳢并于 2011 年获得地理标志证明商标。《旧镇白鳢》团体标准的制定，符合我镇消费市场实际需求。本标准明确了旧镇白鳢安全指标和质量指标，对提升食品安全风险管控和地理标志品牌形象树立，具有十分重要的作用。

二、任务来源及工作简况

为推动漳浦县地理标志商标标准化建设，漳浦县旧镇镇农产品产业协会提出了制定《旧镇白鳢》团体标准。

《旧镇白鳢》团体标准经预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论，现形成标准征求意见稿。

三、标准制定原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按 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》进行起草。

《旧镇白鳢》团体标准内容制定遵循以下原则：

以满足食品安全国家标准为前提，结合实际需求、及地理标志证明商标管理办法，比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准、行

业标准和地方标准,在保证技术指标科学性的前提下,遵循“更全面、更严谨”原则,选用更严格的指标,结合实际需求及市场发展。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

(一)与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其它标准相互协调,无矛盾抵触。

(二)与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标符合 GB2733《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准食品中兽药最大残留量限量》等食品安全国家标准要求。

(三)与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

五、主要技术指标制定情况

项目	指标说明
感官要求	采纳 SC/T3119-2010《活鳊鲃》指标要求
污染物限量	采纳 GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》指标要求。
农药残留限量	采纳 GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》指标要求。

兽药残留限量	采纳 GB31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》及农业农村部公告第 250 号指标要求。
食品添加剂的使用	采纳 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关公告食品添加剂使用量指标要求。

本标准理化指标的 settings 严于 SC/T3119-2010《活鳊》标准。

六、重大意见分歧的处理

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

无。

八、其它说明的事项

无。