团体标准《食用鲜茧缫丝蚕蛹加工技术规程》

征求意见处理汇总表

立项计划号：2025-0503 主要起草单位：广西壮族自治区蚕业技术推广站、广西大学、广西嘉联丝绸股份有限公司、广西海嘉食品科技有限责任公司、广西平果惠民蚕业科技有限公司

联系人：刘开莉 联系电话：13659659320 时间： 2025 年3 月31日 共4页 第1页

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 提出单位或专家 | 标准章条号 | 意见内容 | 采纳情况 | 备注 |
| 1 | 广西农业职业技术大学 | 英文题目 | “Technical code of practice for Fresh cocoon for food reeling silkworm pupae processing”改为：“Code of practice for Fresh cocoon for food reeling silkworm pupae processing” | 采纳 | 　 |
| 2 | 广西绿色食品发展站 | 1.范围 | “本文件适用于广西境内以鲜茧缫丝蚕蛹为原料的蚕蛹加工”改为：“本文件适用于以鲜茧缫丝蚕蛹为原料的蚕蛹加工”。 | 采纳 | 　 |
| 3 | 广西农业种植业标准化技术委员会 | 1 | “本文件规定了食用鲜茧缫丝蚕蛹加工的术语和定义、原辅料要求、生产卫生规范、加工工艺、追溯方法、标签、标志、外包装。”改为：“本文件界定了食用鲜茧缫丝蚕蛹加工涉及的术语和定义，确立了用鲜茧缫丝蚕蛹加工技术的程序，规定了原辅料、生产卫生、加工工艺、追溯方法、标签、标志、外包装等要求。” | 部分采纳 | 由于文件的结构内容有所调整，此部分的表述有所变动，所以部分采纳。 |
| 4 | 广西农业种植业标准化技术委员会 | 2 | GB 4806.7-2016在正文中未引用（删除）；其他标准在正文中没有引用具体条款，删除年号（正文同样删除年号）。 | 采纳 | 　 |
| 5 | 广西-东盟食品检验检测中心 | 2　规范性引用文件 | 增加“GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范”、“GB/T 26380-2022纺织品　丝绸术语”。 | 采纳 |  |
| 6 | 广西轻工产品质量检验站 | 2 | 建义增加GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》和DBS45/ 030 《食品安全地方标准 食用冻鲜桑蚕蛹》 | 采纳 | 　 |
| 7 | 广西农业种植业标准化技术委员会 | 3 | 3.2与3.3顺序调换 | 采纳 | 　 |
| 8 | 广西-东盟食品检验检测中心 | 3　术语和定义 | “下列术语和定义适用于本文件”改为：“GB/T 26380-2022界定的以及下列术语和定义适用于本文件。” | 采纳 | 　 |
| 9 | 广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所 | 3.2 鲜蚕蛹Fresh silkworm chrysalis | “鲜蚕蛹”，改为“鲜茧缫丝蚕蛹”；“鲜茧经过缫丝、除去蛹衬后的蚕蛹。” | 采纳 | 　 |
| 10 | 广西-东盟食品检验检测中心 | 3.3 | “蛹衬 Pupa lining”改为：“蛹衬basin residue” | 采纳 |  |
| 11 | 广西农业种植业标准化技术委员会 | 4.1 | 删除原料要求，以下二级条升级为一级条。4.1 鲜蚕蛹；4.2 加工用水。 | 采纳 | 　 |
| 12 | 广西轻工产品质量检验站 | 4.1.1 | “新鲜、无异味、无腐烂、无霉变、无杂质，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留量应符合农业部第235号公告的规定及有关要求。”改为：“应符合DBS45/ 030、GB 31650的规定。” | 采纳 | 　 |
| 13 | 广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所 | 4.1.2 加工用水 | 把“GB 5749-2022”的年份去掉。 | 采纳 | 　 |
| 14 | 广西大学 | 5 | “应符合GB/T 44881-2023的要求”改为：“应符合GB 31646-2018的要求。” | 采纳 |  |
| 15 | 广西轻工产品质量检验站 | 6.3.2 | “采用电动筛设备将蚕蛹进行除杂、除碎粒、除小颗粒蚕蛹（粒径＜1.5cm的蚕蛹）等，然后人工挑选分级，分级要求应符合表2规定。”改为：“宜先对蚕蛹过筛除杂、除碎粒、除小颗粒蚕蛹（粒径＜1.5cm的蚕蛹）等，再通过人工挑选分级，分级要求应符合表2规定。” | 采纳 | 　 |
| 16 | 广西轻工产品质量检验站 | 6.3.3 | “采用符合GB 5749规定的加工用水对蚕蛹漂洗后放入热烫设备中进行热烫，热烫温度为85℃～90℃，时间为40s～60s。”改为：“应用水对蚕蛹漂洗后，放入热烫设备中进行热烫。热烫温度宜为85℃～90℃，时间宜为40s～60s。” | 采纳 | 　 |
| 17 | 广西农业种植业标准化技术委员会 | 7.1标题 | “原料、辅料追溯要求”改为：“原辅料追溯” | 采纳 | 　 |
| 18 | 广西农业种植业标准化技术委员会 | 7.2标题 | “生产管理要求”改为：“生产管理” | 采纳 | 　 |
| 19 | 广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所 | 8 标签、标志、外包装 | 建议改为：7. 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期7.3 运输7.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染，箱内温度应低于-18℃。运输期间注意防潮、防雨、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。7.3.2 装卸产品时不应丢甩7.3.3 产品不应直接接触地面。7.4 贮存7.4.1 产品宜低温或冷链贮存，贮存温度应低于-18℃。7.4.2 应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的空间，不应与有毒、有害、有异味的物品混贮，防止产品受到挤压、损伤等。7.5 保质期企业可根据自身产品状况确定保质期。 | 部分采纳 | 此部分采纳了修改内容，但是分点表述过于啰嗦，因此整合在一起。 |
| 20 | 广西轻工产品质量检验站 |  | 应增加8.3记录 | 采纳 |  |
| 21 | 广西农业种植业标准化技术委员会 | 8.1 | “产品标签应符合GB 7718的规定执行；合格产品每个包装单位粘贴正确的产品标签，以使消费者方便获得信息，保证过敏人群不误用。”改为：“产品标签应符合GB 7718的规定；警示语言应明显标注，保证过敏人群不误用。” | 采纳 | 　 |

注：发送“团体标准（征求意见稿）”的单位或专家数7个，回函并有建议或意见的单位或专家数7个，反馈收集到21条修改意见，采纳19条，部分采纳2条，不采纳0条。