

《预制菜 盐制金鲳鱼（征求意见稿）》 编制说明

标准起草组

二〇二五年五月

《预制菜 盐制金鲳鱼（征求意见稿）》 编制说明

一、任务来源

本项目来源于《珠海市标准化协会关于<金鲳鱼病害防治技术规范>等 11 项团体标准的立项公告》(珠标协[2025] 3 号)，本标准为通知的第 9 项任务。根据该通知，并依据《团体标准管理规定》，制定本标准《预制菜 盐制金鲳鱼》。

本标准由珠海万山海洋开发试验区海洋渔业科技发展促进中心提出并组织相关单位起草。

二、制定标准的必要性和目的

（一）制定标准的必要性

近年来，党中央、国务院高度重视食品产业创新发展和乡村振兴战略实施。预制菜产业作为衔接农业生产、食品加工与餐饮消费的新兴业态，已成为推动农村一二三产业融合、助力农民增收致富的重要抓手。2023 年中央一号文件首次明确提出“培育发展预制菜产业”，标志着其发展正式纳入国家乡村振兴战略框架。国务院及相关部委（如农业农村部、国家发展改革委、工业和信息化部、商务部、国家卫生健康委、市场监管总局）联合印发了《关于加快推进农产品加工园区建设的指导意见》、《关于促进食品工业健康发展的指导意见》等文件，均蕴含着支持预制菜等方便食品、即食菜肴发展的政策精神。特别是 2023 年以来，多部门协同

研究制定预制菜行业规范发展的指导性文件，核心在于鼓励预制菜产业创新、完善标准体系、提升品质品牌、确保食品安全，满足人民群众日益增长的美好生活需要。

珠海是我国金鲳鱼的重要产区，其独特的地理环境和气候条件孕育了品质优异的“万山金鲳鱼”。近年来，随着海洋经济的发展，万山金鲳鱼的市场需求不断增加。2023年全国金鲳鱼产量为29.2万吨，增幅19.08%，已成为我国第一大海水鱼养殖品种，且金鲳鱼出肉率高，营养好，附加值高，深受消费者欢迎，适合发展预制菜产业。随着行业的发展，问题也仍逐步突显，如：标准体系缺失，生产规范与监管依据亟待完善，原料溯源不清、验收不合规，添加剂使用不规范，标识不清、宣传误导等等问题亟待系统解决。制定《预制菜 盐制金鲳鱼》是贯彻落实国家发展预制菜产业战略部署、顺应行业高质量发展趋势、发挥珠海特色产业优势、保障食品安全与消费者权益的必要举措。该标准的建立将对规范生产、提升品质、塑造品牌、促进珠海预制菜产业做大做强产生积极而深远的影响。

（二）制定标准的目的

标准的制定填补空白，规范行业发展。针对盐制金鲳鱼这一特色预制菜产品，现行国标、行标存在覆盖不足和针对性不强的问题。本团体标准的制定将填补该细分领域标准空白，对原料要求、感官品质、理化指标、安全指标、检验方法、标签标识、包装贮运等核心环节作出明确规定，为生产

销售企业提供统一、清晰的技术规范，有效提升行业生产的规范化和标准化水平。

三、名称和范围

本标准名称为《预制菜 盐制金鲳鱼》。

本文件规定了预制菜盐制金鲳鱼的术语定义、分类、原辅料要求、生产卫生要求、技术要求、试验方法、检验规则，包装和标签标识、运输和贮存、产品追溯与召回、管理体系要求。本文件适用于预制菜盐制金鲳鱼的生产 and 经营。

四、编制原则和依据

（一）规范性原则

本标准按照 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》的要求和规定编写。同时参考 GB/T 20000.1《标准化工作指南 第1部分：标准化和相关活动的通用术语》、GB/T 20000.5《标准编写规则 第5部分：规范标准》等相关标准，力求使标准符合客观规律，遵循科学性原则。

（二）科学性原则

本标准主要依据 GB 10136-2015《食品安全国家标准动物性水产制品》中对于鲜、冻水产品感官、理化指标的设定和 GB 2733 对于安全指标的设定规范预制菜盐制金鲳鱼的核心技术指标，确保符合国家食品安全质量要求。

（三）适用性原则

本标准在起草过程中，有关主管部门牵头组织，珠海万

山海洋开发试验区海洋渔业科技发展促进中心、广东省珠海市质量技术监督标准与编码所、珠海市标准化协会等单位开展多次调研，针对目前珠海市金鲳鱼养殖和加工情况，会同相关企业对标准内容进行确定和多次修改完善。在标准制定过程中，标准起草小组将产品加工的常见问题进行汇总和提炼，力求标准内容更符合实际，更具有适用性和可行性。

五、标准主要研制过程

本标准在立项前期，工作组先后赴湛江市、珠海市万山区桂山岛、东澳岛、担杆岛等重点企业、养殖基地、加工企业进行了深入调研，在资料收集、分析，实地调研的基础上，在立项准备及起草过程中召开了多次研讨会，对标准名称、框架、重点技术内容等进行讨论和确定，形成了目前的标准征求意见稿。主要起草过程包括以下几个阶段：

（一）项目调研

2024年8月，工作组在市、区有关主管部门的指导和支持下，赴湛江重点企业就金鲳鱼养殖、加工、销售等开展实地调研。2024年9月，在区社会事业局、市场监管局的支持下，分赴桂山岛、东澳岛、担杆岛，对养殖基地开展金鲳鱼养殖集中调研。

（二）标准预研及征集起草组成员

2025年1月起，珠海万山海洋开发试验区海洋渔业科技发展促进中心组织开展标准预研，研究确定拟制定团体标准选题、框架等，并于当月由珠海市标准化协会发布《金鲳鱼

病害防治技术规范》等 6 项首批拟立项团体标准的公示。2025 年 3 月，万山区组织召开会议，对首批拟立项团体标准及第二批拟立项团体标准选题进行研讨，并于 4 月由珠海市标准化协会发布《关于<金鲳鱼病害防治技术规范>等 11 项团体标准的立项公告》。工作组持续征集标准起草组成员，珠海万山海洋开发试验区海洋渔业科技发展促进中心、广东省珠海市质量技术监督标准与编码所、广东大麟洋海洋生物有限公司、珠海市从海海洋科技有限公司、珠海市标准化协会等标准起草单位逐步明确工作任务和要求，持续开展标准研制工作。

（三）资料收集及调研

2025 年 1 月-3 月，起草组分赴从海、新平茂、蓝色粮仓等多家金鲳鱼养殖加工企业与有关负责人就标准涉及的内容做进一步的调研和深入研讨。同时，搜集和检索了有关国家、行业及地方标准，查阅了大量相关资料，并对这些标准和资料进行了系统分析。

（四）确定标准框架

2025 年 1 月，根据对收集材料的分析，在严格执行国家相关规定的基础上结合珠海本地养殖现状和实际需求，明确标准化对象及适用范围。同时通过与珠海市部分养殖企业的沟通和调研，听取多方意见，并经过研究、讨论，最后确定标准框架。

（五）形成标准草案

2025 年 2 月，起草组根据已确定的标准框架及大纲开展标准编写，形成标准工作组讨论稿 1 稿。

2025 年 3 月，起草组针对标准工作组讨论稿 1 稿中主要技术内容进行多次研讨，对标准中部分技术内容的表述进行讨论和确定，形成标准工作组讨论稿 2 稿。

2025 年 4 月，起草组邀请行业专家就标准中相关技术指标及有关表述进行了技术性的探讨，形成标准工作组讨论稿 3 稿。

（六）形成征求意见稿

2025 年 5 月，起草组经过多次内部讨论和意见征询，探讨标准框架和编写内容的合理性并结合立项审查会专家意见，对标准技术内容进行修改完善，对标准中部分表述进行明确，形成标准的征求意见稿。

六、标准主要内容

（一）标准主要结构

本标准主要内容包括：范围、规范性引用文件、术语定义、分类、原辅料要求、生产卫生要求、技术要求、试验方法、检验规则，包装和标签标识、运输和贮存、产品追溯与召回、管理体系要求。

（二）范围

本文件规定了预制菜盐制金鲳鱼的术语定义、分类、原辅料要求、生产卫生要求、技术要求、试验方法、检验规则，

包装和标签标识、运输和贮存、产品追溯与召回、管理体系要求。本文件适用于预制菜盐制金鲳鱼的生产和经营。

（三）规范性引用文件

本章给出了本标准所引用的标准或规范。

（四）术语和定义

明确了预制菜、盐制金鲳鱼、盐制金鲳鱼干的定义，确保标准的准确性和一致性。

（五）主要内容

1、分类

按食用方式可分为即食、即热、即烹。按贮存方式可分为冻藏、冷藏、常温。

2、原料要求

按国家食品安全相关规定对原料鱼、生产用水、食用盐、白砂糖、香辛料调味品、食品添加剂、其他原辅料要求提出要求。

3、感官指标

对产品外观、形态、色泽、气味、口感、口味还原度等进行了详细规定，确保产品的感官质量。感官指标的制定参考了国家相关标准和行业内的实践经验，确保标准的科学性和可操作性。

3、理化指标

冻品中心温度、挥发性盐基氮、组胺进行了规定，特别是对鲜鱼和鱼干的过氧化值进行了限定。

4、安全指标

污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量、净含量及允许负偏差要求进行了严格限量，确保产品的安全性。安全指标的制定严格遵循国家相关法律法规和标准要求，确保产品的安全性符合国家规定。

5、试验方法

详细规定了感官检验、理化指标测定和安全指标测定的具体方法，确保检验结果的准确性和可靠性。

6、检验规则

明确了批次、抽样方法、检验分类、出场检验、型式检验和判定规则，为生产者和监管部门提供了明确的检验依据。

7、标志、包装、运输和贮存

对产品的标签标识、包装材料、运输和贮存条件进行了详细规定，确保产品在流通过程中的质量和安全性。

本标准根据国家现行有关规定对产品追溯与召回、管理体系提出了相应要求。

（六）参考文献

本标准起草过程中参考的文件有：

[1] 国家市场监督管理总局令(第 70 号)《定量包装商品计量监督管理办法》。

七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准属于产品标准，建议该标准作为推荐性标准发布。本标准的实施有助于规范预制菜 盐制金鲳鱼的质量安全控制，促进预制菜产业的健康发展。在贯彻标准时，建议广泛发动金鲳鱼加工、销售企业及人员参加标准的培训，让更多的企业、从业人员了解标准，推动标准更好地落地和实施。

八、废止现行有关标准的建议

无。

九、重大意见分歧的处理经过和依据

无。

十、采标情况。（包括采用国际标准的形式、主要内容以及与国际同类标准水平的对比情况）

无。

十一、与现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与预制菜相关的法律法规及强制性标准有《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》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》等。

本标准目前并无直接相关国家标准、行业标准。本标准的制定符合相关的法律法规的要求，并在现有的法律法规和

相关标准的基础上予以细化，更具有操作性。

十二、宣贯及实施建议

标准发布后，计划召开宣贯培训会议，对标准内容进行宣贯培训，鼓励相关企业根据本标准确保原材料食品安全，积极改进加工规范，提高预制菜产品的质量水平。同时，相关行业部门、协会和企业应加大宣传力度，提高认知度，进一步加强标准实施的监督和指导工作，让标准产生更好实效促进企业发展。

十三、其他应予说明的事项

无。

标准起草组

二〇二五年五月