

团体标准
《水产类净菜》
(征求意见稿)
编制说明

标准起草组

2025 年 5 月

团体标准《水产类净菜》（工作组讨论稿）编制说明

一、项目来源：

本项目来源于浙江省食品学会《关于浙江省食品学会发布 2025 年度第一批团体标准 5 项立项的通知》文件关于《水产类净菜》团体标准立项的公告。

二、标准制定工作的目的与意义

1、背景

我国是全球最大的水产品生产国和消费国，2023 年水产品总产量达 6545 万吨（农业农村部《2023 中国渔业统计年鉴》）。随着生活节奏加快和消费升级，即烹即食类水产净菜需求激增。据《2023 中国预制菜产业发展白皮书》显示，水产预制菜在家庭消费场景中占比达 34%，其中净菜类产品因“去内脏、免清洗”特性成为主力品类。然而，行业快速扩张暴露出的质量参差、标准缺失等问题需规范。

2、发展现状

产业规模：2023 年中国水产预制菜市场规模突破 1200 亿元，其中净菜类产品贡献超 360 亿元（中国水产流通与加工协会《2023 年度报告》）。

区域分布：山东、广东、福建三省占据全国水产净菜产能的 65%，形成以国联水产、安井食品等龙头企业为主导的产业集群。

技术应用：超高压杀菌（HPP）、液氮速冻等先进技术已在部分头部企业应用，但普及率不足 20%（《2022 年中国食品工业技术创新蓝皮书》）。

3、存在的问题

（1）储运短板：冷链物流覆盖率仅 58%，二次解冻导致的汁液流失率超 8%（中国物流与采购联合会《2023 年生鲜冷链物流报告》）。

（2）包装材料透气率不合格引发产品氧化酸败，占质量投诉量的 17%（中国消费者协会 2023 年数据）。

（3）市场乱象：虚假标注产地、以淡水鱼冒充海水鱼等行为导致消费纠纷年增 23%（市场监管总局 2023 年通报）。

4、必要性

（1）保障食品安全：规范原料采购、冷链物流全链条操作，降低微生物污染和化学残留风险。

（2）推动产业升级：通过标准引导企业技术改造。

（3）提升配送企业经营产品质量水平：为配送企业提供验收依据，为管理部门提供检查依据。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

1、国内标准现状

（1）《GB 10136-2015 动物性水产制品》规定了动物性水产制品的技术要求。

（2）《GB/T 24861-2024 水产品流通管理技术规范》规定了水产品流通管理过程的基本要求、水产品接收、运输、贮存和销售的要求，描述了记录等相应的证实方法。

（3）《GB 2733-2015 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》规定了鲜、冻动物性水产品的技术要求。

（4）《GB/T 34767-2017 水产品销售与配送良好操作规范》规定了水产品销售操作的基本要求、批发要求、配送要求、零售要求和人员管理。

2、国际标准对比

美国：FDA《水产品 HACCP 指南》强制要求从捕捞到零售全程温度记录（ $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ）；标签须标注过敏原信息（如甲壳类、鱼类）。我国在过程控制如冷链温控精度 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ vs 国际 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 。

四、标准制定工作主要过程：

1、准备阶段：（2025 年 2 月-2025 年 3 月）

- （1）成立团体标准起草工作组（以下简称标准起草组）。
- （2）标准起草组对标准相关内容开展调研工作，将调研情况进行汇总形成资料。
- （3）收集相关的法律法规、政策文件、通知、行业标准等资料用于此次标准编制过程中的参考及引用。

2、立项阶段：（2025 年 3 月-2025 年 4 月）

- （1）标准起草组根据企业调研情况及相关法律法规等资料形成团体标准草案稿及编制说明。
- （2）标准起草组收集资料并完成团体标准立项申请书。
- （3）向发布机构提交标准立项申请书及标准草案稿，发布机构对立项申请书及草案稿进行审核。
- （4）发布机构发布团体标准立项文件。

3、起草阶段：（2025 年 4 月-2025 年 5 月）

- （1）标准起草组召开内部讨论会对团体标准草案稿及草案稿编制说明进行内部讨论，收集汇总意见并修改，形成团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明。
- （2）由标准起草组组织召开标准研讨会，邀请相关行业的企业代表参与团体标准研讨会，以研讨会形式对团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明进行内容研讨，期间收集会议中提出的意见。
- （3）标准起草组根据意见汇总对团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明进行修改，形成征求意见稿及征求意见稿编制说明。

五、标准制定原则：

1. 可操作性的原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合目前农产品配送企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为农产品配送企业、市场监管等部门提供科学管理的依据。

2. 与国内外标准协调一致原则

在文件制定过程中，起草组按照 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》中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

3. 解决问题的原则

标准起草内容以解决实际问题为目的，针对该行业生产经营和管理过程中出现的问题、难点提出解决方案。为行业的健康发展起到积极作用。

4. 代表性和充分性原则

起草过程符合法定要求，做到充分征求利益相关方意见，征求意见不仅需在线上征求意见，还应在线下征求意见，征求意见的对象和利益相关方应当具有代表性，资料和数据应当充分、有效。标准的研讨过程应当符合相关要求，充分吸收参会代表意见。

六、标准主要条款说明：

1. 标准名称和范围

根据关于浙江省食品学会发布 2025 年度第一批团体标准立项公告，标准名称要求一致为“水产类净菜”。

范围根据本文件规定了水产类净菜的技术要求、试验方法、检验规则、标签和标志、贮存、配送运输、销售和召回的要求。

本文件适用于水产类净菜的经营和检验。

2. 规范性引用文件

规范性引用文件中，根据技术要求中“原辅料要求”“经营过程要求”“感官要求”“理化指标”“污染物限量”“农药残留限量”“兽药残留限量”“净含量”，试验方法中“感官检查”“理化指标”“污染物限量”“农药残留限量”“兽药残留限量”“净含量”、检验规则中“组批”“抽样”“常规检验”“型式检验”“判定规则”、标签和标志、贮存、配送运输、销售和召回等分别引用了相关国家标准文件。

3. 术语和定义

3.1 参考《GB/T 36193-2018 水产品加工术语》，提出了“水产类”的定义。

3.2 参考上海市人民政府令第66号文件《上海市水产品质量安全监督管理办法》第二条，并结合了企业实际加工过程的要求，提出了“水产类净菜”的定义。

4. 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水产类应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 的规定。。

4.1.2 经营加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 参考《GB10136-2015 食品安全国家标准动物性水产制品》3.1.2、《GB/T 24403-2023 金枪鱼罐头质量通则》5.1.6、《GB/T 14151-2022 食用菌罐头质量通则》5.1.4、《GB/T 23500-2025 元宵质量通则》4.3、《GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则》5.2, 提出了“其他原辅料应符合国家标准、行业标准等相关标准和有关规定。”

4.1.4 参考国家市场监督管理总局令第 81 号《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第九条，提出了“对无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的，鼓励进行抽样检验或者快速检测。”参考《GB/T 5009.199-2003 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测》、《GB/T 5009.145-2003 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定》、《SN/T 4537.3-2016 商品化试剂盒检测方法氯霉素方法三》、《NY/T 3409-2018 畜禽肉中氯霉素的测定》并结合企业实际情况，提出了“快速检测方法按附录 B 和附录 C 的规定。”

4.2 经营过程要求

4.2.1 经营过程卫生要求根据产品分类，应符合 GB/T 24861 的规定。

4.2.2 参考《GB10136-2015 食品安全国家标准动物性水产制品》并结合企业实际情况，提出了“经营加工流程参见附录 A。”

4.3 感官要求

参考《GB2733-2015 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》并结合企业实际情况，提出了“表1 感官要求”

表 1 感官要求

项目	要求
外观	具有水产品应有色泽，外观新鲜，整修良好，清洗干净，无泥沙等杂质，无机械伤、无冻伤，无变色、发黑或出现其它非本品种特有的颜色
气味	具有水产品应有气味，无异味，无腐败或霉变、冷害、冻害等不良气味
状态	具有水产品正常的组织状态,肌肉紧密、有弹性，无松散、软烂或僵硬等异常情况

4.4 理化指标

参考《GB2733-2015 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》2.2并结合企业实际情况，提出了表2 理化指标

项目		指标
水分含量/（g/100 g）		≤ 76
挥发性盐基氮/（mg/100g）	海水鱼虾	≤ 30
	海蟹	≤ 25
	淡水鱼虾	≤ 20
	冷冻贝类	≤ 15

5月8日专家研讨会中，根据专家老师的意见删除“水分含量”。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留量

参考《GB2733-2015 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、《GB2733-2015 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》，提出了“兽药残留量应符合国家有关规定和公告。”

4.8 净含量

参考国家市场监督管理总局令第70号文件《定量包装商品计量监督管理办法》、《NY/T 1987-2011 鲜切蔬菜》4.3、《GB/T 23500-2025 元宵质量通则》5.3、《GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则》6.3，提出了“净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。”

5 试验方法

5.1 感官检查

参考《GB2733-2015 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》2.1、《GB/T 23500-2025 元宵质量通则》6.1，提出了“将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，在自然光条件下，目测其形态、色泽，检查有无异物，用刀剖开后，观察其内部组织及杂质，嗅其气味。”

5.2 理化指标

5.2.1 水分含量

按GB 5009.3规定的红外线干燥法测定。

5月8日专家研讨会中，根据专家老师意见删除“5.2.1水分含量”。

5.2.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

5.3 污染物限量

按GB 2762规定的检验方法测定。

5.4 农药残留限量

按GB 2763中规定的方法测定。

5.5 兽药残留限量

参考《NY 5070-2002 无公害食品 水产品中渔药残留限量》4.2，提出了“按国家规定的方法测定，水产中不得检出氯霉素残留。”

5.6 净含量

按JJF 1070有关的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

参考《GB/T 30891-2014 水产品抽样规范》5.2.1.2，并结合企业实际情况提出了“同一班次、同一批原料生产的同一品种的产品作为一个检验批次。”

6.2 抽样

按照GB/T 30891中的有关规定执行。

6.3 常规检验

6.3.1 参考上海市人民政府令第66号文件《上海市水产品质量安全监督管理办法》第十七条、《NY/T 1987-2011 鲜切蔬菜》6.2、《GB/T 23500-2025 元宵质量通则》7.3.1、《GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则》9.3.2，并结合企业实际情况，提出了“常规检验的项目包括感官要求、净含量、包装、标志、标签。”

6.3.2 参考上海市人民政府令第66号文件《上海市水产品质量安全监督管理办法》第十七条、《NY/T 1987-2011 鲜切蔬菜》6.2、《GB/T 23500-2025 元宵质量通则》7.3.2、《GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则》9.3.1，并结合企业实际情况，提出了“每批产品应按照本文件的规定进行检验，常规检验由经营单位检测室执行。”

6.4 型式检验

参考上海市人民政府令第66号文件《上海市水产品质量安全监督管理办法》第十七条、《NY/T 1987-2011 鲜切蔬菜》6.1、《GB/T 23500-2025 元宵质量通则》7.4、《GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则》9.4，并结合企业实际情况，提出了：

6.4.1 正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新建净菜加工车间时；
- b) 净菜加工流程或设备发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 出库检验于上次型式检验有较大差异时。

5月8日专家研讨会中，根据企业代表的意见将“6个月”改为“12个月”

6.4.2 型式检验项目包括本标准规定的所有项目。

6.5 判定规则

参考上海市人民政府令第 66 号文件《上海市水产品质量安全监督管理办法》第十七条、《NY/T 1987-2011 鲜切蔬菜》6.5、《GB/T 23500-2025 元宵质量通则》7.5、《GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则》9.5，并结合企业实际情况，提出了：

检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品可以配送；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品可以配送，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标签和标志

7.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

7.2 参考文号：浙农质发（2016）35 号文件，浙江省农业厅关于印发《浙江省农产品质量安全追溯管理办法（试行）》的通知第九条，提出了“纳入溯源体系的应在外包装上加贴二维码溯源标签，标签不易脱落。”

5 月 8 号研讨会中，根据企业代表的意见改为“纳入溯源体系的宜在外包装上加贴二维码溯源标签，标签不易脱落。”

8 贮存

应符合 GB 2733 的规定，包装完成后放至成品筐内，存放至净菜成品库等待发货，冷藏水产净菜贮存在 0~4℃ 温度下，冷冻水产净菜贮存在 -18℃ 或更低的温度下。

9 配送运输

9.1 配送应符合 GB/T 34767 的规定。

9.2 运输应符合 GB/T 24861 的规定。应采用冷链车运输，新鲜水产应在 -2~4℃ 条件下运输，冷冻水产净菜在 -12~18℃ 下运输。

在 5 月 8 日研讨会中，根据企业代表的意见将“应采用冷链车运输，新鲜水产应在 -2~4℃ 条件下运输，冷冻水产净菜在 -12~18℃ 下运输。”改为“温度要求按国家相关规定。”

10 销售和召回

参考《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《食品召回管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的要求提出销售和召回应符合相应食品标准和有关规定，提出了“销售和召回应符合相应食品标准和有关规定。”

附录 A（资料性）水产类净菜加工流程

根据企业实际情况提出了附录 A

附录 B（规范性）氯霉素的测定方法

根据《NY5070-2002 无公害食品 水产品中鱼药残留限量》和《SNT 4537.3-2016 商品化试剂盒检测方法氯霉素方法三》规定了附录 B。

七、标准中涉及专利的情况

无

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

通过制定严格的标准，规范水产类净菜产品从加工到销售的各个环节，确保产品符合安全卫生要求，保障消费者的身体健康，从而保障食品安全。制定统一的标准可以促使企业提高生产技术和管理水平，提升水产类产品的质量和品质，增强市场竞争力，进而提高产品质量。综上所述，标准制定后可以为行业提供明确的规范和指导，促进企业公平竞争，推动行业健康发展。同时，也便于政府部门进行有效监管，规范行业秩序。

九、与国际、国外对比情况

无

十、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大意见分歧。

十一、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

本文件完成制订，标准发布后，归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作，使其能真正得到实际应用，以便更好地发挥社会效益，为水产类净菜市场标示工作提供规范化、标准化、制度化要求。另外，起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现和收集标准实施中发现的问题，不断修改完善，提升标准技术水平，进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

十二、其他应予说明的事项

无