

《拉花金鲳鱼加工规范（征求意见稿）》 编制说明

标准起草组
二〇二五年七月

《拉花金鲳鱼加工规范（征求意见稿）》 编制说明

一、任务来源

本标准项目源自《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），是该公告中的第 10 项任务。立项之初，标准拟定名称为《金鲳鱼鱼片加工规范》。随后，项目组通过实地调研，结合企业加工实际情况，经审慎研究，将标准名称调整为《拉花金鲳鱼加工规范》。

本标准严格遵循《团体标准管理规定》的相关要求进行制定，旨在为拉花金鲳鱼加工提供科学、规范的操作指引。

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

当前，我国海洋经济发展已上升为国家战略，习近平总书记明确指出“海洋是高质量发展战略要地”，广东省及珠海市积极响应国家号召，将建设“区域性海洋中心城市”和“特色型现代海洋城市”作为重要发展目标。珠海作为珠江口西岸核心城市，拥有得天独厚的海洋资源优势，金鲳鱼养殖产量已突破 10 万吨，

但加工产业仍以中小企业为主，生产标准缺失、质量不稳定等突出问题。《广东省海洋经济发展"十四五"规划》和《关于加快海洋渔业转型升级促进现代化海洋牧场高质量发展的若干措施》等政策文件均强调要推动海产品精深加工标准化发展，这为制定《拉花金鲳鱼加工规范》团体标准提供了坚实的政策依据和现实需求。

珠海拉花金鲳鱼加工业目前存在加工主体分散、标准化水平低、质量管控薄弱等关键问题，具体表现为加工流程缺乏统一规范、卫生条件参差不齐、产品品质不稳定等，严重制约了产业向规模化、品牌化发展。通过制定团体标准，可以明确原料验收、预处理、分割加工、包装储存等全流程技术规范，建立包括 HACCP 在内的质量控制体系，实现从原料到成品的标准化生产。这不仅能够提升产品附加值和市场竞争力，还能促进养殖、加工、销售全产业链协同发展，为打造"珠海金鲳鱼"区域品牌奠定坚实基础。

（二）制定标准的目的

《拉花金鲳鱼加工规范》团体标准的制定实施，将成为推动珠海海洋经济高质量发展的重要抓手。该标准通过规范加工工艺、建立质量追溯体系、完善配套政策措施，可有效解决当前产业痛点，提升企业管理水平和产品品质。同时，标准的推

广应用还将为全省乃至全国海水产品加工标准化提供示范，助力珠海加快建设特色型现代海洋城市，最终实现海洋强市的战略目标。建议后续通过龙头企业试点示范、政策扶持等方式，加速标准的落地实施和产业升级转型。

三、名称和范围

本标准名称为《拉花金鲳鱼加工规范》。

本文件规定了拉花金鲳鱼加工的通则、原料渔、生产用水、加工过程等方面的要求。本文件适用于以金鲳鱼为原料加工拉花金鲳鱼产品的生产过程。

四、标准编制原则

（一）规范性原则

标准的编写按照 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》的规定起草。

（二）实用性原则

从维护消费者权益，提供拉花金鲳鱼产品质量的指导思想出发，主要对生产加工环境、生产用水、原材料要求、加工过程要求（清洗、分选、去内脏、拉花、盐渍、真空包装、速冻、称重、包装标识、金属探测、贮存）、记录等进行规定。

（三）可行性和可操作性

标准框架的确定及内容的编制，遵循《标准化法》等法律法规，与 GB 5749《生活饮用水卫生标准》等强制性国标，结合到生产加工企业实地调研情况进行编制，使标准能更好地落地、更具有可行性和可操作性。

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、养殖基地进行了深入调研，在资料收集、研读，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。主要起草过程包括以下几个阶段：

（一）项目预研

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）拟定标准框架

2025年3月,根据对收集材料的研读,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,拟定标准框架。

（五）标准立项

2025年4月,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》,本标准为通知的第7项任务。

随后，项目组通过实地调研，结合企业加工实际情况，经审慎研究，将标准名称调整为《拉花金鲳鱼加工规范》。

（六）标准编制

2025 年 6 月，标准工作小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 6 月下旬，标准工作小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。

（七）形成征求意见稿

2025 年 7 月中旬，标准工作小组在珠海市标准与编码所召开了标准讨论会，对标准中的各项要求进行逐条讨论，并整理了修改意见。会后，标准工作小组根据会议提出内容进行修改，形成团体标准《拉花金鲳鱼加工规范》征求意见稿。

六、标准主要内容

（一）标准主要结构

本标准主要内容构成为：

本标准首先对相关术语和定义进行明确，从金鲳鱼加工的通则、原料要求、加工过程要求、记录不同环节，明确了相关要求。

（二）范围

本文件规定了拉花金鲳鱼加工的通则、原料要求、加工过程要求、记录。

本文件适用于拉花金鲳鱼的加工生产。

（三）规范性引用文件

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制
品

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB/T 18108 鲜海水鱼通则

GB/T 18109 冻鱼

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB/T 36193 水产品加工术语

GB/T 40745 冷冻水产品包冰规范

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

（四）术语和定义

本章引用了 GB/T 36193 《水产品加工术语》给出的的术语和定义。

（五）通则

加工车间、设施与设备、卫生管理及生产过程的食品安全控制按GB 14881和GB 20941的规定执行。生产用水和制冰用水的水质应符合GB 5749的规定。食用盐应符合GB/T 5461的规定。设备和器具消毒所用的消毒剂产品应符合GB 14930.2的规定。

（六）原料鱼

进厂的原料应为清洁、无污染的活体金鲳鱼；鲜鱼和冻鱼分别满足国家标准GB/T 18108 《鲜海水鱼通则》、GB/T 18109 《冻鱼》及GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的要求，对每一批次的原料必须经质检人员进行抽检，不符合品质规定的原料应拒收。

（七）加工过程要求

本章对于“清洗、分选、去内脏、拉花、盐渍、真空包装、速冻、称重、包装标识、金属探测、贮存”等加工技术要点和相关技术参数的确定，主要根据调查珠海市从海水产科技有限公司、珠海壹条鱼食品科技有限公司等拉花金鲳鱼加工生产企业工艺流程的操作要点要求和参考CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005《鱼和鱼制品操作规范》技术资料进行规定拉花金鲳鱼加工工艺各操作要点的技术和相关参数

七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准属于规范类标准,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拉花金鲳鱼加工的管理，提高金鲳鱼拉花加工过程的规范性。在标准宣贯过程中，建议广泛发动金

鲳鱼加工企业及其人员参加标准的培训，让更多的加工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

本标准的编制依据为现行的法律、法规和强制性国家卫生标准，并与这些文件中的规定相一致。与现行强制性标准无冲突矛盾。

十二、宣贯及实施建议

本标准实施后，标准起草单位将组织对本标准进行宣贯，推荐更多的同行使用，扩大标准的影响力和使用范围。

十三、其他应予说明的事项

无。