《速冻调制海鲈鱼生产技术规范

（征求意见稿）》编制说明

标准起草组

二〇二五年九月

**《速冻调制海鲈鱼生产技术规范（征求意见稿）》编制说明**

一、任务来源

本标准来源于珠海市标准化协会立项的标准项目。根据协会相关要求，并依据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》，制定本标准《速冻调制海鲈鱼生产技术规范》。

本标准由广东省标准化研究院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，我国密集出台多项政策推动农产品标准化与预制菜产业发展。2024年3月市场监督管理总局等六部门联合发布《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》（国市监食生发〔2024〕27号），首次在国家层面明确预制菜范围，提出推进预制菜标准体系建设，统筹制定覆盖生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的食品安全国家标准以及质量标准。在此框架下，速冻调制海鲈鱼作为重要预制原料，需通过专项标准实现全链条质量可控性，避免因生产要求不一导致的食品安全风险。在水产生产领域，国家政策进一步强化标准化导向。农业农村部发布的《“十四五”全国渔业发展规划》（农渔发〔2021〕28号）明确提出提升水产品加工流通，全面推行HACCP体系，食品安全监管法规趋严。在地方层面，珠海市以政策落地为抓手，形成了与国家框架深度契合的地方实践路径。《加快推进珠海市预制菜产业高质量发展三年行动计划（2023-2025）》（珠府办〔2022〕14号）明确提出“推动预制菜全产业链标准体系建设，鼓励社会团体制定预制菜各类标准，为速冻调制海鲈鱼等特色预制菜产品提供标准支撑”，并设定到2025年实现预制菜产业产值突破300亿元的目标。这些政策共同构成了速冻调制海鲈鱼生产技术规范制定的政策支撑体系，推动水产预制菜从“经验生产”向“标准生产”转型。

珠海市斗门区作为“中国海鲈之乡”，其标志性产品白蕉海鲈已发展成为覆盖养殖、生产、流通全链条的支柱产业。其中珠海斗门区作为全国最大海鲈生产基地，2024年养殖面积近4万亩、产量近16万吨，三产综合产值高达150亿元以上。

预制菜行业整体扩张进一步拉动需求，2024年市场规模达5466亿元，预计2026年接近10720亿元，企业数量从2021年186家激增到2024年10661家。白蕉海鲈凭借高蛋白、低脂肪等优势，成为预制菜重要品类。作为国家地理标志产品，白蕉海鲈年产量占全国60%以上，2024年其预制菜市场规模突破50亿元，斗门区预制菜工业产值达8.69亿元，同比增长63.9%，加工环节占比从传统30%提升至50～60%，冰鲜、速冻及预制菜成为产业增长引擎。

尽管市场需求旺盛，海鲈鱼加工仍面临质量管控体系不健全的挑战。海鲈生产环节逐渐从传统“粗生产”向“精深制造”转型，但由于缺乏统一标准，企业在原料处理、生产工艺、质量监测等环节的操作规范差异较大，导致产品质量参差不齐，直接影响消费信任与产业声誉。当前海鲈产业面临“生产无规范、监管无依据”的核心问题：一方面，企业在速冻调制工艺、冷链物流、品质分级等环节缺乏统一技术指标，虽已形成产业集群，但不同企业的速冻技术应用、产品形态标准各异，难以实现品质稳定可控；另一方面，因缺乏专用标准，难以对产品安全、质量进行有效评估，导致市场准入门槛低、劣质产品挤占优质产能的现象时有发生。

为进一步改善产业现状，《速冻调制海鲈鱼生产技术规范》团体标准的制定与实施具有重要现实意义。该标准可为速冻调制海鲈鱼生产环节提供参考依据，助力规范市场竞争秩序，推动海鲈鱼产业规范化发展。通过规范生产工艺流程、品质技术指标、包装标识、仓储运输条件、质量追溯等关键环节，有效提升产品安全性及品质稳定性，切实保障消费者权益。该标准的推广应用将引导生产企业建立标准化生产体系，强化全过程质控能力，推动行业上下游协同创新与高质量发展。

（二）制定标准的目的

《速冻调制海鲈鱼生产技术规范》的制定，既是响应国家食品安全战略和标准化政策要求，也是改善产业“卡脖子”问题、提升市场竞争力的关键举措。针对速冻调制海鲈鱼容易出现的质量安全问题，如原辅料质量不佳、加工处理过程中的技术参数控制不当、冻藏链、包装及标签不符合要求等，这会容易导致速冻产品变色、变味，营养成分过多损失。通过标准化手段赋能产业发展，覆盖从原料处理到终端消费的全流程质量控制。**一是产业高质量发展的迫切需求。**当前白蕉海鲈产业已形成规模优势，但在精深生产环节仍存在技术标准不统一、工艺水平参差不齐等问题，制约了产业向高质量发展转型。通过制定生产技术规范，能够引导企业采用科学合理的工艺和技术，提升产品品质和安全性，推动产业从数量叠加向质量升级的转变。**二是填补标准空白的现实需要。**尽管现有地方标准DB4404/T 2-2020《地理标志产品 白蕉海鲈》，但该标准侧重养殖环节，未对生产领域进行规定，新技术规范将与既有标准衔接，形成“养殖-生产-流通”全链标准闭环。**三是提升市场竞争力的重要举措。**面对日益激烈的市场竞争和不断升级的消费需求，针对速冻调制海鲈鱼制定相应生产技术规范，能够提升白蕉海鲈预制菜的品质稳定性和市场认可度，增强产品市场竞争力，助力“白蕉海鲈”国家地理标志品牌建设。**四是保障食品安全的必然要求。**食品安全直接关系消费者健康。当前速冻调制海鲈鱼生产过程中存在的质量控制不规范、安全风险点不明确等问题，亟需通过标准规范生产流程，明确关键控制点，建立从原料到成品的全程质量控制体系，保障食品安全。**五是**促进产业融合发展的有效途径。标准的制定将推动海鲈养殖、生产、物流、销售等产业链各环节的标准化建设，促进一二三产业融合发展。

三、名称和范围

本标准名称为《速冻调制海鲈鱼生产技术规范》。

本标准规定了速冻调制海鲈鱼的基本要求、生产工艺、技术要求、包装与标签、贮存与运输、追溯与召回等要求，描述了相应的检验方法，并界定了相应的术语和定义。

本标准适用于速冻调制海鲈鱼的生产和质量控制。

四、标准编制原则

标准符合《中华人民共和国标准化法》，以及国家标准化管理委员会、民政部发布的《团体标准管理规定》，标准在编制过程中，主要遵循了科学性、可操作性、规范性的原则。具体如下：

1.科学性。标准的关键核心要素在于速冻调制鱼的生产工艺质量控制、产品技术要求和标签标识，结合鱼类产品及速冻调制食品的情况，选取最科学、最可行的理化指标作为技术要求。

2.可操作性。标准规定了《速冻调制海鲈鱼生产技术规范》的术语和定义、基本要求、生产工艺、技术要求、检验方法、包装与标签、贮存与运输、追溯与召回，标准语言表达力求准确、精炼，条理清晰。

3.规范性。编写格式符合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。

五、标准主要研制过程

本标准在立项筹备阶段，起草组先后赴珠海海川农业有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、广东省海鲈协会、珠海强竞供应链管理集团有限公司、白蕉镇灯笼村等重点企业、养殖基地进行了实地调研。通过文献研究、现场调研、数据采集相结合的方式，在立项论证与标准编制期间召开多轮专项研讨会议确定标准名称框架体系及关键技术指标。标准研制过程主要分为以下阶段：

（一）项目预研

2025年1-4月，起草组在斗门区有关主管部门的指导和支持下，赴斗门区重点企业就海鲈鱼养殖、加工、销售等开展实地调研。

（二）成立标准起草组，建立工作机制

2025年5月，广东省标准化研究院联合广东堂威食品有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、珠海壹条鱼食品科技有限公司等单位共同成立了标准起草组，制定标准任务书及工作计划，明确相关要求。

（三）资料收集与实地调研

2025年6月初，标准起草组根据标准制定相关要求，开展标准相关资料收集和整理，检索了有关的鱼类生产的国家标准、行业标准及地方标准，并对这些标准和资料进行了深入分析。

2025年6月中旬，先后前往广东堂威食品有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、珠海壹条鱼食品科技有限公司等单位进行线下沟通交流，深入了解到速冻调制海鲈鱼的生产情况，在严格执行国家相关规定的基础上结合珠海本地海鲈鱼加工现状和实际需求，明确标准化对象及适用范围。

（四）标准编制

2025年7月，标准起草组根据已确定的标准框架及大纲开展标准编写，形成标准讨论稿1稿。

2025年8月，标准起草组针对标准讨论稿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，形成标准组讨论稿2稿。

（五）形成征求意见稿

2025年9月，标准起草组征集专家和企业的意见和建议，并进行逐条讨论，根据提出的内容进行修改，形成团体标准《速冻调制海鲈鱼生产技术规范》征求意见稿。

六、标准主要内容

本标准主要内容构成为：

本标准对相关术语和定义进行明确，并对生产、包装与标签、贮存与运输等不同环节明确了相关要求。

（一）范围

本标准规定了速冻调制海鲈的基本要求、生产工艺、技术要求、包装与标签、贮存与运输、追溯与召回等要求，描述了相应的检验方法，并界定了相应的术语和定义。

本标准适用于速冻调制海鲈的生产和质量控制。

（二）规范性引用文件

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准  食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31646 食品安全国家标准　速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB/T 40745 冷冻水产品包冰规范

SC/T 3054 冷冻水产品冰衣限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

（三）术语和定义

本章给出了速冻调制海鲈鱼的术语和定义，其余标准涉及术语参考GB/T 36193《水产品加工术语》。

（四）基本要求

在本章围绕厂区环境、生产过程、员工健康管理等提出相应要求，以确保规范生产活动中基础性要素。

（五）生产工艺

本章结合速冻调制海鲈鱼实际生产工艺管理，对原料鱼验收、挑选与清洗、预处理、腌制、镀冰衣、称重、包装、金属探测进行相关规定。

（六）技术要求

本章参考DB4404/T 2《地理标志产品 白蕉海鲈》、GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB/T 18109《冻鱼》、NY/T 842《绿色食品 鱼》、NY/T 2976《绿色食品 冷藏、速冻调制水产品》、SB/T 10379 《速冻调制食品》、SC/T 3116《冻淡水鱼片》等文件的技术要求。结合企业生产情况，选取水分、冰衣含量、脂肪、蛋白质、二十二碳六烯酸(DHA）、组胺、挥发性盐基氮作为理化指标，这些指标能反映产品新鲜程度、营养成分、实际产品重量，便于对产品生产质量进行管控。

（七）检验方法

本章根据第六章的指标，结合检测机构、企业的意见和建议，整理相对应的食品安全国家标准、国家标准、行业标准等常见检测方法。

（八）检测

本章参考《速冻食品生产许可证审查细则（2006 版）》《其他水产加工品生产许可证审查细则（2006 版）》等文件，对原辅料、产品进行检测规定，包括质量档案管理，不合格品处理等。

（九）包装与标签

本章按照 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等文件相关要求，对产品的包装和标签进行相关规定，包括包装材料、产品标识标注等。

（十）贮存与运输

本章参考GB 20941《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》、GB/T 31080《水产品冷链物流服务规范》等文件，对产品贮存和运输条件进行相应规定，包括标识管理、产品放置距离、存储温度等。

（十一）追溯与召回

产品追溯包括销售台账的建立与保存、追溯信息记录，推进实现产品来源、去向等信息可追溯。特别是当产品存在风险隐患，要适时开展召回程序，降低风险。

（十二）参考文献

本标准起草过程中参考的文件有：

GB 10136 《食品安全国家标准 动物性水产制品》

GB/T 24616 《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》

SB/T 10379 《速冻调制食品》

中华人民共和国农业农村部公告第250号

七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准属于技术规范类标准，建议作为推荐性标准予以发布。本标准的实施有助于规范速冻调制海鲈鱼的生产和质量管理，提高产品的质量水平，促进海鲈鱼产业的规范化、可持续发展。

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

1.与现行法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定，贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《广东省市场监管现代化“十四五”规划》等文件的有关要求。

2.与食品安全国家标准的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准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》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》等。

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

1.召开标准发布会、宣讲会，加强标准宣贯培训，同时通过网络宣传等多渠道进行宣传推广，使相关企业尽快熟悉、了解、掌握和应用本标准，促进企业按照标准要求落实生产，规范和提升自身生产管理水平。

2.通过相关行业协会，向行业宣贯本标准，呼吁企业主动学习、遵守本标准，最终形成行业默认规则。

3.在实践应用中不断总结经验，为标准复审收集相关应用情况。

十三、其他应予说明的事项

无。