《预制菜 油炸海鲈鱼（征求意见稿）》

编制说明

标准起草组

二〇二五年九月

**《**预制菜 **油炸海鲈鱼（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《预制菜 油炸海鲈鱼》。

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，国家与地方政府持续强化预制菜产业发展的战略引领。国家层面，2023年2月，预制菜被列入中央一号文件，在《中共中央 国务院关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》中，明确提出要培育发展预制菜产业；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），明确了预制菜范围并强调标准体系建设的重要性。省级层面，2022年3月，广东省政府出台《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》(粤府办〔2022〕10号)，是国内首个省级预制菜产业政策，为全省预制菜产业发展指明方向；2025年2月，广东省委、省政府召开全省高质量发展大会并发布《广东省建设现代化产业体系2025年行动计划》，明确提出发展特色种养、林下经济，壮大食品饮料、预制菜产业。市级层面，珠海市人民政府办公室印发《加快推进珠海市预制菜产业高质量发展若干措施》(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，鼓励企业、社会团体制定一批企业标准、团体标准、地方标准”，并特别强调要“深耕白蕉海鲈等珠海特色农产品，加强品牌宣传推广，树立一批知名的预制菜品牌”。

海鲈鱼因其肉质细嫩鲜美，骨刺较少，肌肉中蛋白质含量丰富，深受消费者喜欢。海鲈作为广东省珠海市地理标志性水产资源，系代表广东区域特质、行销全国市场并获国际认可的特色水产品种。斗门区作为全国最大的海鲈养殖基地和交易集散地，其产量占全国总量近六成。2011年获得“中国海鲈之乡”称号，2019年珠海被授予“中国海鲈之都”称号，2022年10月更是通过“中国海鲈预制菜之都”评审。斗门本土品种“白蕉海鲈”获评国家地理标志保护产品，相关数据显示，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。珠海市斗门区依托海鲈鱼产业优势，2022年，斗门区创建预制菜产业园，项目规划总用地面积约为1250亩，共分三期建设，打造广东预制菜产业“灯塔园区”；2024年预制菜产业基地百强榜单中，斗门区预制菜产业园位列全省第4（全国第36），预制菜产业园核心区规上企业13家，产值是16.89亿元，同比增长49.13%。2025年规上企业数量持续上升。

珠海海鲈预制菜产业历经多年发展，已形成涵盖酸菜鱼、剁椒海鲈鳍、油炸海鲈鱼、松鼠鲈鱼等十余款主导产品的完善产品体系。伴随生产自动化水平的显著提升，该行业已实现从去鳞、开背、内脏清除、高压冲洗、速冻处理到标准化包装的全流程规范化作业，行业整体呈现良性发展态势。然而在产业高速扩张过程中，仍存在亟待解决的突出问题。部分生产经营者为牟取非法利益，采取违规生产手段，涉及劣质原料使用、工艺流程不规范、食品添加剂超标、添加防腐剂等乱象，不仅损害产业链可持续发展基础，更引发社会公众对预制菜产品质量安全的舆论争议。

为进一步改善产业现状，《预制菜 油炸海鲈鱼》团体标准的制定与实施具有重要现实意义。该标准可为油炸海鲈鱼生产和销售提供参考依据，完善海鲈标准体系。通过规范产品技术要求、检验规则、标签标志、包装、运输与贮存等关键内容，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有助于提升珠海预制菜产业核心竞争力及区域品牌价值。

（二）制定标准的目的

现阶段我国尚未发布预制菜有关的国家标准和行业标准，存在行业规范与标准化指引缺位的情况，亟须针对重点品类实施标准化建设工作。《预制菜 油炸海鲈鱼》团体标准的制定为了改善以下行业突出的共性问题：**一是着力解决产品质量参差不齐的问题。**当前各生产企业间在原料遴选基准、工艺实施参数、风味特征控制等关键技术维度存在显著差异；部分企业基于成本控制考量，可能采取降低原料质量标准或简化工序流程的操作方式，导致成品质量不稳定。通过研制标准，形成统一规范要求，保障产品质量安全。二**是规范产业生产流程。**油炸海鲈鱼主要原料为海鲈鱼，本项团体标准对海鲈鱼原材料的品质标准作出明确规定。同时基于产品需冷冻储存的特性，进一步规范包装材料技术要求、冷链储运环境参数及作业规程。**三是提升预制菜产品质量。**食品安全是预制菜行业的重中之重，也是消费者最为关注的问题。传统的油炸工艺虽能带来美味，但也存在诸如油脂含量高、油炸过程控制不稳定等问题，特别增设“过氧化值”等核心监控指标。通过设定关键理化指标阈值，以加强对产品的严格管控，进一步加强预制菜质量的监控。

三、名称和范围

本标准名称为《预制菜 油炸海鲈鱼》。

本标准规定了预制菜油炸海鲈鱼的技术要求、检验规则、标签标志、包装、运输与贮存等要求，描述了相应的检验方法，并界定了相应的术语和定义。

本标准适用于预制菜油炸海鲈鱼的生产和销售。

四、标准编制原则

本标准符合《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油炸海鲈鱼预制菜的产品质量控制、标签标识和运输贮存等环节，结合鱼类预制菜产品的情况，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《预制菜 油炸海鲈鱼》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）成立标准起草小组，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、广电计量检测集团股份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，标准起草小组根据标准制定相关要求，开展标准相关资料收集和整理，检索了有关的鱼类预制菜生产的国家标准、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，深入了解到油炸海鲈鱼的生产情况，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月初，标准起草组针对讨论稿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，形成标准讨论稿2稿。

（五）形成征求意见稿

2025年9月中旬，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《预制菜 油炸海鲈鱼》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，并对技术要求、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

本标准规定了预制菜油炸海鲈鱼的技术要求、检验规则、标签标志、包装、运输与贮存等要求，描述了相应的检验方法，并界定了相应的术语和定义。

本标准适用于预制菜油炸海鲈鱼的生产和销售。

（二）规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 31644 食品安全国家标准　复合调味料

GB/T 39947 食品包装选择及设计

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

本章给出了预制菜油炸海鲈鱼的术语和定义：以海鲈鱼为原料，不添加防腐剂，经前处理、调制、油炸、包装、速冻等工序制成，配以调味料包，熟制后方可食用的预包装菜肴产品，着重强调不添加防腐剂。

（四）技术要求

本章包括原辅料要求、产品感官要求、理化指标、安全指标和净含量。参考SB/T 10379 《速冻调制食品》等文件，结合企业生产情况，产品主料选取水分、蛋白质、过氧化值作为理化指标，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的管控。

（五）检验方法

本章结合检测机构、企业的意见和建议，整理第4章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。

（六）检验规则

本章依据《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，对组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则进行相应的规定。

（七）标签标识

标签标识应符合 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》、GB/T 191《包装储运图示标志》等标准。

1. 包装

## 包装应符合GB/T 39947《食品包装选择及设计》的规定。

（九）贮存与运输

本章依据GB/T 31080《水产品冷链物流服务规范》、GB 20941《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》等文件，标准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）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 19295 《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》

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

本标准属于产品类标准，建议作为推荐性标准予以发布。本标准的实施有助于规范油炸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。