

《乐从鱼腐加工技术规范》团体标准编制说明

根据《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国商标法实施条例》等文件要求，由佛山市顺德区市场监督管理局乐从市场监督管理所提出，佛山市顺德区市场监督管理局乐从市场监督管理所、佛山市顺德区荔园饮食文化有限公司、佛山市质量和标准化研究院、佛山市知识产权保护促进会、佛山市南海区商标协会、佛山市顺德区乐从镇餐饮食品协会、佛山市顺德区商标协会等单位共同研制团体标准《乐从鱼腐加工技术规范》。按《中华人民共和国标准化法》（2017年版）规定的团体标准研制程序开展研制工作。这项工作有助于制定符合乐从鱼腐实际情况的术语与定义、自然环境、生产加工工艺、卫生要求、原辅料要求、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等内容，达到监督明确、制作工艺清晰的目标，本着简化、统一、协调、优化的原则，确保团体标准的可操作性，共同推进均安烧猪行业的快速、协调、健康发展。

作为岭南腹地粤菜文化最为浓厚的顺德区乐从镇，将传统乐从鱼腐文化进一步发扬光大，其保留了传统的非遗工艺制法，讲究加工工艺和手法，广受喜爱。乐从鱼腐是广东省顺德区乐从镇当地出产的特色美食之一，代表着传统美食文化的发扬和传承。

一、工作简况

2025年3月起，由佛山市顺德区市场监督管理局乐从市场监督管理所、佛山市知识产权保护促进会等多家单位共同组成《乐从鱼腐加工技术规范》工作组。

二、主要研究内容

1、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》给出的规则起草，并引用了以下标准：

- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求

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 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5461 食用盐

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/Z 21922 食品营养成分基本术语

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 39947 食品包装选择及设计

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DBS 44/006-2024 餐饮服务非预包装即食食品微生物限量

T/GDPRXH 46-2023 预制菜 乐从鱼腐

《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局公告 2021 年第 49 号）

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令第 70 号（2023 年版）

《食品标识管理规定》 国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009 年版）

2、根据乐从鱼腐加工行业的现状、特点和发展趋势，明确规定了乐从鱼腐的术语与定义、自然环境、生产加工工艺、卫生要求、原辅料要求、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等内容。

3、乐从鱼腐生产加工工艺包括：选鲮鱼、刮鱼青、打鱼胶、加鸡蛋、打揉发酵、炸油、速冻、成品。加工过程可操作性强，对乐从鱼腐的生产和批量加工具有积极的指导意义。

三、主要工作过程

1、调研阶段

工作组从 2025 年 3 月~6 月对多家乐从鱼腐生产企业进行了广泛调研，了解现状和需求，与各主管部门和相关协会、行业专家进行研讨，根据收集到的资料和信息，确定了本标准的主要框架。

2、初稿形成阶段

工作组根据乐从鱼腐的生产制作工艺流程等，对标准的各章节进行了研制，形成了团体标准初稿。于 2025 年 7 月~12 月期间组织召开小组会，对标准初稿进行细致深入的研讨、分析、修改，通过激烈的讨论以及会后相关单位补充资料，初步达成一致意见，于 2025 年 12 月形成了征求意见稿。

3、征求意见阶段

工作组就标准征求意见稿，于 2025 年 12 月通过多种渠道，向公众广泛征求意见。

四、与国内外法律、法规和标准相关情况的说明

本标准主要参考了我国相关的法律法规和相关标准。

五、贯彻技术规范的要求和措施建议

本标准的制定对乐从鱼腐的生产加工、品质管理等具有较好的指导性和实用性，建议做为乐从鱼腐生产加工和品质管理的准则、管理部门考评的依据、使用单位收货的准则，在相关单位中推广使用。

《乐从鱼腐加工技术规范》团体标准工作组

二〇二五年十二月