

# 《预制酸菜鱼 乌斑鱼》团体标准编制说明

## 报批稿

### 一、项目来源

根据《中山市食品学会团体标准管理办法》，由中山市食品学会、中山职业技术学院、广州观星农业科技有限公司、广东谭府菜非遗文化研究中心（有限合伙）、中山火炬职业技术学院、中山市元通进出口贸易有限公司等单位主导制定的《预制酸菜鱼 乌斑鱼》于2022年3月通过立项，并计划在2022年6月完成。

标准草案的编制由中山市食品学会、中山职业技术学院、广州观星农业科技有限公司、广东谭府菜非遗文化研究中心（有限合伙）、中山火炬职业技术学院、广东省餐饮服务行业协会、中山洪力健康食品研究院有限公司、中山市元通进出口贸易有限公司、中山市烹饪协会、正天易通（广州）健康食品科技有限公司、广东省客厨世家餐饮管理有限公司、中山市渔鲜生农业有限公司、中山市东鹏水产品有限公司、中山市水平食品有限公司、观星（肇庆）农业科技有限公司、珠海市安格利湖南人餐饮有限公司、珠海味来快车餐饮连锁企业（有限合伙）、珠海市香洲区正宇佳欣职业培训学校等单位共同承担。

### 二、标准制定工作的目的与意义

#### 1、立项必要性

预制酸菜鱼对餐饮企业产品标准化降低损耗、减少厨师和切菜小工、节约厨房操作空间，提高出台率等成本控制和提升效率方面都创

造较大的价值。对于家庭和个人，同有效地降低时间成本更能在家做出餐厅的效果，使烹调成为一种快乐，适合年轻的上班一族，更适合目前因疫情被困于家中家庭与个人。

## 2、立项目的

在传统制作工艺的基础上，积极引用现代食品科学技术和先进装备，以标准化、机械化、自动化加工设备，逐步取代传统烹饪。实现人人都能成为厨师的可能。

## 3、立项意义

制定标准对食品卫生安全，降低了成本、减少环境、提高工作效率，节约时间，同时规范制作要求达到保证产品质量具有重要作用。

# 三、标准制定工作主要过程

## （一）标准起草

2022年1月份启动《预制酸菜鱼 乌斑鱼》团体标准的制订工作，在广泛征集标准起草单位意见后形成草稿。

## （二）标准立项

2022年4月13日经中山市食品学会公示7天，公示无异议，2022年4月20日正式批准立项，通过全国团体标准信息平台上发布立项公告，同时成立了标准修订专责工作组。

## （三）标准讨论

2022年5月10日，起草单位组织标准讨论会，参会人员包括：标准化高级工程师、标准化教授级高工教授、生物系博士、食品博士、粤菜硕士、烹饪大师、食品安全人员、餐饮管理人员、食品学会人员等，会中讨论了：标准名称、产品标准、预制过程、原料标准、配料

标准、技术加工、感官要求、理化、微生物指标及农药和兽药残留、金属等安全检测、标签、包装、贮存运输以及附录使用方法、预制过程、配料标准、原材料用鱼品类、酸菜配料的安全性以及成品金属检测等食品安全方面的操作规范要求 and 防过熟、去腥味技术的突破性。



讨论交流会议

编写小组经过广泛而又深入地探讨与交流，研讨内容严谨而又充分，经过大家的反复论证、逐项推敲，形成了征求意见稿。

#### （四）标准征求意见

2022年5月16日，在学会、行业内部以及全国团体标准信息平台上公开广泛征求意见，征求意见时间30天，网上无意见，线下收集意见共37条。

#### （五）技术审查

2022年6月5日编写小组组织一批专家学者和相关企业在广州召开征求意见稿讨论会。逐条对标准讨论。参会人员包括：广州观星农业科技有限公司、中山大学生物系教授、原广东省民政厅社会组织管

理局处长、广东省餐饮服务行业协会执行会长、广东省民营企业家联合会专职执行会长、广东省家庭服务业协会会长、广东省餐饮服务行业协会副会长、广东省餐饮服务行业协会副秘书长、广东谭府菜非遗文化研究中心董事长、谭家菜第五代传人、中山市烹饪协会会长、华润资本泛亚传丞食品有限公司高级厨务、中山职业技术学院粤菜工作室领头人等 20 多人，针对收集到的意见，以及现场意见，进行逐条讨论，结合目前企业实际情况和社会问题进行修改标准内容，使标准做到可操作性和实用性。

2022 年 6 月 17 日，由中山市食品学会组织技术审查。



技术审查会议

专家一致通过了标准的审定。

|   |         |     |           |
|---|---------|-----|-----------|
| <p><b>结论:</b></p> <p>一、标准中术语定义描述准确,各条款内容符合行业实际,相关条款需按专家审定会决议作相应修改。</p> <p>二、起草工作组提供的送审资料齐全,标准文本的编写格式需严格按照 GB/T 1.1-2020 的要求作相应修改。</p> <p>三、该标准规定了挑选鱼到鱼片质量的要求,对提升产品质量,标准化生产具有指导意义和规范作用,促进预制产品的推广应用,其理化指标对比,优于行业标准 and 国家标准。</p> <p>专家审查组一致通过送审稿的审议,并请起草工作组按照专家审查组提出的意见对标准送审稿进行修改,修改后提交中山市食品学会发布实施。</p> |         |     |           |
| <p><b>专家签名:</b></p> <p>彭明 李峰 李峰 林晓 张如 南广华</p>   |         |     |           |
| 组织<br>机构  | 中山市食品学会 | 经办人 | 林高        |
|   |         | 日期  | 2022.6.17 |

6月23日,经过专家组以及编写组人员修改技术审查稿,形成报批稿,提交协会申请发布。

#### 四、标准制定原则

- 1、标准制定要符合国家目前相关的法律法规及标准要求;
- 2、标准名称、术语和定义要符合行业实际情况;
- 3、原则和基本要求的确定要有充分依据,从生产实际的角度出发。
- 4、技术要求、检验规则、标识和包装、贮存和运输符合国家目前相关的法律法规及标准要求。

#### 五、标准主要条款说明

### （一）、标准名称

在经过标准讨论会认为标准内容与实际操作相符，但标准名称不能体现标准实际的高质量要求，编写小组一致认为应修改标准名称为《预制酸菜鱼 乌斑鱼》，与中山市食品学会中食学[2022]第6号公告中的标准项目名称《酸菜鱼预制技术规范》不相同。通过中山市食品学会专家讨论同意修改标准名称为：《预制酸菜鱼 乌斑鱼》。

### （二）、前言部分

在“前言”中：标准由中山市食品学会提出并归口。

### （三）、范围

本文件规定了预制酸菜鱼乌斑鱼的技术要求、试验方法、检验规则、标签和包装、贮存和运输、销售和记录、食用方法。

本文件适用于鲜活乌斑鱼，采用速冻工艺制作而成，在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

### （三）、理化指标的来源

标准中体现产品质量的理化指标。

表1 理化指标

| 项目                    | 指标 | 对比标准 | 对比               |    |
|-----------------------|----|------|------------------|----|
| 蛋白质, g/100g           | ≥  | 19   | 营养成份查询 (18.5)    | 优于 |
| 过氧化值 (以脂肪计), (g/100g) | ≤  | 0.15 | SB/T19379 (0.25) | 优于 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg    | ≤  | 0.1  | GB 2762 (0.1)    | 等于 |

|                  |   |      |         |       |    |
|------------------|---|------|---------|-------|----|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg  | ≤ | 0.2  | GB 2762 | (0.5) | 优于 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg  | ≤ | 0.1  | GB 2762 | (0.1) | 等于 |
| 铬（以Cr计），mg/kg    | ≤ | 1.0  | GB 2762 | (2.0) | 优于 |
| 甲基汞（以 Hg 计）mg/kg | ≤ | 0.5  | GB 2762 | (0.5) | 等于 |
| 挥发性盐基氮，mg/100g   | ≤ | 12.0 | GB 2733 | (20)  | 优于 |
| 多氯联苯总量，mg/kg     | ≤ | 0.5  | GB 2762 | (0.5) | 等于 |

## 六、预期的经济、社会、生态、效益及贯彻实施标准的要求，措施等建议

### （一）、经济方面

我国预制菜起步于 00 后，14 年外卖发展推动 B 端井喷，20 年疫情刺激 C 端加速，当前空间约 2 千亿，在餐饮外部化和经济发展下，我国餐饮发展潜力大，驱动预制菜 10 年至 7 千亿，其中速冻菜约千亿元左右。在懒人经济及疫情催化下，预制菜行业发展迅速，根据相关数据显示，2021 年我国预制菜市场规模为 3459 亿元，这一数字在两年后将超过 5000 亿元。预制菜销售火热，带动了整个产业链转型升级，从原料养殖户到餐厅老板，都从预制菜中挖掘到了商机。该标准酸菜鱼预制菜目前火热，备受消费者青睐，而且前景广阔。

### （二）、社会方面

酸菜鱼预制菜团体标准的制定深入贯彻落实广东省政府办公厅《关于加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，有助于壮大

预制菜产业集群，形成水产类预制菜产业集聚效应，有利于加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地，带动广东预制菜产业高质量发展。发展酸菜鱼预制菜产业是促进现代农业与食品产业集群高质量发展、推动乡村产业振兴的重要载体之一；有利于构建“双循环”新发展格局，也是释放现代农业产业园集群效应、推动大湾区“菜篮子”提质升级的有力抓手之一。

随着生活水平的提高和消费观念的转变，用户需求也会发生变化，便捷化、健康化、新国货成为新用户需求的标志。酸菜鱼预制菜恰好迎合了消费者便捷化、健康化的需求。对于消费者而言，酸菜鱼预制菜省去了清洗、配料，甚至高温烹调等系列工序，只需简单烹饪，即可做出色香味俱全的酸菜鱼。目前市场上的酸菜鱼水产预制菜受到了消费者欢迎，根据产品包装上的操作步骤，“厨房小白”也能够短时间内做出水产美食。

### （三）、生态方面

该标准使用的主要原料乌斑鱼采用集装箱式水产养殖新模式，提高水产品质量安全以及促进生态环境保护，提供了有效的解决方案，并带动了整个水产行业的根本性变革，为我国渔业发展带来新的活力和动力，为乡村振兴建设描绘了一幅全新的景象。在集装箱为载体的养殖平台基础上，开展“分区养殖，异位处理”为特色的模式开发与验证工作。在应用推广层面，整合水产行业上下游渠道和资源，积极推动集装箱式养殖平台的示范应用建设。通过应用这种新型高效的水产养殖模式，将极大地提高生产效率，降低养殖能耗，减少养殖废水污染，对生态环境保护起到积极作用。在产业转型方面，该模式

为国家退渔还湖、退渔还江、退渔还海提供可靠的解决方案，不仅实现渔业离岸养殖，为后续无鱼可捕、无鱼可捞的传统渔民提供了转产方式，还可以避免重大自然灾害的影响，有利保障渔民的养殖财产安全。

#### （四）、效益方面

酸菜鱼预制菜产业的发展有利于解决传统水产业的痛点。一是减少市场波动性，保障养殖户利益。酸菜鱼预制菜有利于促进水产预制菜市场规模的扩大，将驱使企业形成了一套从选材、研发、制作、运输到销售全流程的发展策略，这首先就需要加工企业打造稳定的原材料供应体系。水产供应体系也会由传统的“养殖端→中间商→消费端”演变为“养殖端→预制菜加工商→消费端”，稳定的市场结构的同时，也有助于减少市场的波动。二是方便快捷增加口味，促进水产品销量增加。当前消费趋势已经发生变化，懒人速食、个性化口味等成为新的消费趋势。其中“懒人速食”表现尤其火爆。于是，酸菜鱼预制菜产品很好地解决了水产菜肴烹饪难、耗时耗力的痛点，这也有助于更多的家庭和个人消费者接受水产品。三有利于促进龙头加工企业建设预制菜工厂。企业为了追求规模效应最大化，预制菜企业大多只能专注于最擅长的2-3个品类，品类发展受限；从需求端来看，多数终端需要多品类“一站式服务”，尤其是很多预制菜对新鲜度要求高，需要频繁的大规模冷藏配送。尤其是餐饮企业小型终端多，需求以多品类、高频次、小批量和及时性为特征。这些需求一般的中央厨房和食品工厂（预制菜企业）很难满足。大型企业产品品类最丰富，研发和生产能力也最强劲，供应链能力最强大，推广力度和销售团队

也比较专业，将是当前预制菜行业的主力军。四是促进养殖端关注重点品种选择和品质控制。从加工技术和市场接受的角度来看，易处理、食用方便的食材更容易受到加工企业和当代消费者接受。比如酸菜鱼预制菜多数就是选择骨刺较少的鱼类。

#### **（五）、实施标准要求 and 措施建议**

广州观星农业科技有限公司、中山市渔鲜生农业有限公司、中山市东鹏水产品公司、中山市水平食品有限公司、观星（肇庆）农业科技有限公司等单位积极采用标准，联合推动标准的推广和普及，及时反馈意见建议，总结经验，促进标准的实施、修订和改进。

### **七、其他应说明的事项**

该标准发布后，中山市食品学会牵头推动标准落实，主导编制单位负责对标准宣贯培训的组织和落实；其他参与编制单位负责标准的实施贯彻。

标准编写小组

2022年6月10日