

《海鲈鱼养殖及预制加工技术规程》团体标准编制说明

(征求意见稿)

一、项目来源

海鲈鱼学名七星鲈，也称花鲈、白鲈，是一种名优特经济鱼种。近年来，中山地区海鲈鱼养殖面积近 3000 亩，2020 年已成功将我市坦洲镇群联村打造为中山市“一村一品、一镇一业”海鲈鱼生产基地。

为了保证鲈鱼养殖能够保质提量，规范海鲈鱼养殖和加工技术，促进整个产业链的发展，带动当地农户发展优质水产养殖，根据《中山市食品学会团体标准管理办法》，由中山市坦洲镇农业服务中心和中山市食品学会共同提出制定《海鲈鱼养殖及预制加工技术规程》团体标准，通过团体标准的制定规范海鲈鱼养殖和加工技术的标准化生产，统一海鲈鱼养殖及深加工生产准则，完善行业竞争体制，提高行业发展水平，有效提升坦洲农民养殖户的产量和经济效益。

本团体标准由中山市食品学会归口，广东省中山市坦洲镇农业服务中心、中山宝利食品有限公司、广东省农业科学院动物科学研究所、中山市强晟水产养殖有限公司、中山洪力健康食品产业研究有限公司、广东药科大学、中山市食品药品审评认证中心、中山火炬职业技术学院、广东利诚检测技术有限公司、南方新元食品生物工程有限公司、创味舌尖冻干食品科技（中山）有限公司、中山市东星食品有限公司、中山东鹏水产品有限公司、中山市元通进出口贸易有限公司、正天易通（广州）健康食品科技有限公司等单位共同参与。

二、标准制定工作的目的与意义

1、立项目的

中山市坦洲镇的水产品种类繁多，预制加工产品优势明显，但是养殖户没有接受过系统学习，随着近年来鲈鱼的养殖规模逐渐扩大，水产品养殖所产生的水质安全问题、病害防治等问题突出，水产养殖规模扩大速度与环境恶化矛盾不断加剧，很大程度上限制了水产品养殖业及预制加工健康持续发展。为了保证鲈鱼养殖能够保质提量，提高养殖效益，实现渔业的可持续发展，养殖人员要不断地提高养殖技术。受疫情影响，预制加工产品也逐渐走上了大众的餐桌，得到众多年轻人的青睐。预制加工产品对餐饮企业的成本控制和做菜效率提升方面也创造较大的价值，水产品预制加工更具发展前景。

2、立项意义

本团体标准是在国家尚无相关国家标准、地方标准的情况下，为保证海鲈鱼的养殖和预制加工的标准化生产，根据标准化法等我国目前相关法律法规及标准要求制定本团体标准。本团体标准的制定，对提升中山本地养殖户的水产养殖技术、水产品的本身肉质和养殖户效益，为预制水产品带来机遇，带动中山坦洲水产品预制加工产品，深入挖掘预制产品领域的技术创新和精深加工，具有重要的意义。

三、标准制定工作主要过程

1、《海鲈鱼养殖及预制加工技术规程》团体标准的制定工作于 2021 年 12 月份启动，广泛征集标准起草单位。

2、中山市食品学会在广泛调研及与生产企业沟通的基础上，由广东省中山市坦洲镇农业服务中心于 2021 年 11 月 10 日完成提交项目建议书。

3、2021 年 12 月 10 日经中山市食品学会公示 7 天，公示存在异议，2021 年 12 月 18 日召开标准研讨会，讨论内容主要对鱼的感观特长，特出鱼的体长、体宽、体重、体色外观特点，明确海鲈鱼养殖工艺和预制加工产品质量指标，研讨会决议将《海鲈鱼池塘养殖技术规程》改名为《海鲈鱼养殖及预制加工技术规程》。

4、2021 年 12 月 26 日《海鲈鱼养殖及预制加工技术规程》正式批准立项（中食学【2021】第 15 号），并于 2022 年 1 月 10 日成立了标准专责工作组。

5、标准专责工作组在前期研究的基础上，通过前往坦洲进行了多次实地考察和大量研究，深入到养殖基地进行现场交流，了解坦洲水产养殖的发展情况，在此基础上完善了标准草案和编制说明，并于 2022 年 8 月 2 日形成了征求意见稿，向社会各界广泛征集意见和建议。

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、质量要求、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

标准草案中确定的标准名称是《海鲈鱼养殖及预制加工技术规程》，与中山市食品学会中食学最终公告中的标准项目名称相同。

（二）、前言部分

在“前言”中：本文件由中山市坦洲镇农业服务中心和中山市食品学会共同提出，中山市食品学会归口。中山市食品学会、广东省中山市坦洲镇农业服务中心、中山宝利食品有限公司、广东省农业科学院动物科学研究所、中山市强晟水产养殖有限公司、中山洪力健康食品产业研究有限公司、广东药科大学、中山市食品药品审评认证中心、中山火炬职业技术学院、广东利诚检测技术有限公司、南方新元食品生物工程有限公司、创味舌尖冻干食品科技（中山）有限公司、中山市东星食品有限公司、中山东鹏水产品有限公司、中山市元通进出口贸易有限公司、正天易通（广州）健康食品科技有限公司等单位共同参与起草。

（三）、范围

本文件规定了海鲈鱼的养殖环境条件、苗种养殖、成鱼养殖、水质控制、病害防治和预制加工的技术规程。

本文件适用于中山市海鲈鱼养殖和预制加工。

（四）、规范性引用文件

在规范性引用文件中，根据海鲈鱼养殖及预制加工的具体要求引用了相关国家标准和规范，为海鲈鱼养殖及预制加工提供了标准依据，旨在通过国家标准和规范的引用，统一规范海鲈鱼养殖及预制加工的产品标准。

（五）、术语和定义

本标准针对海鲈鱼及预制菜做了详细且专业的术语和定义。

（六）、环境条件

针对海鲈鱼的养殖地选址、水环境、池塘条件做了相应要求。

（七）、苗种养殖

针对池塘整治、池塘水消毒、育苗塘、苗种选择、放养密度、鱼苗投喂及日常管理做了相应要求。

（八）、成鱼养殖

针对海鲈鱼放养密度、混养品种及方法、混养规格和密度、饲料投喂做了相应要求。

（九）、水质控制

针对海鲈鱼养殖的水质做了相应要求。

（十）、病害防治

针对塘清整、鱼苗消毒、水体消毒、常见病害与鱼药使用做了相应要求。

（十一）、预制加工技术要求

针对海鲈鱼的生产环境、生产用水、海鲈鱼切片、腌料、腌制及速冻等加工要求、感官指标、理化指标做了相应要求。

（十二）、试验方法

为了规范海鲈鱼养殖及预制加工的指标参数统一性及作为判断依据，标准文本中列出了各指标的具体检测方法。

（十三）、检验规则

本章节规定了组批的定义、原辅料入库检验、抽样、出厂检验、型式检验及判定规则的相关要求。

出厂检验的项目为感官要求、净含量和过氧化值。检验结果全部符合本标准规定时，方判该批产品为合格品。

型式检验项目除原料以外的技术要求，型式检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品；如微生物指标不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其它指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样（或采用留样）并对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品。

（十四）、标识与包装

9.1 标识

9.1.1 包装标识应符合 GB 7718 的要求。

9.1.2 可采用电子信息技术进行标识。

9.1.3 可标示追溯标识，追溯标签应符合 SC/T 3043 的规定。

9.1.4 包装上宜标示烹调方法和食用方法等。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的要求。

9.2.2 宜真空包装，单件包装完整，封口严密、无破损。

9.2.3 外包装采用单瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.4 包装箱应牢固，完整，外表清洁，不同规格的产品不宜混装在同一箱中。

9.2.5 物品包装在使用前应有良好的保护，以确保包装材料或容器在使用前的运

输、储存等过程中不被污染。

(十五)、储存与运输

储存、运输配送、交接应符合 GB 31605 冷冻食品的要求。
