《预制酸菜鱼 乌斑鱼》团体标准编制说明

征求意见稿

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、广东谭府菜非遗文化研究中心（有限合伙）、广州观星农业科技有限公司、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、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)、中山火炬职业技术学院、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

1、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。

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，由中山市元通进出口贸易有限公司于2022 年 4 月 14 日完成提交项目建议书。

（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、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和防过熟、去腥味技术的突破性。

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

计划于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。

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，通过放血、宰杀、去鳞、分割取片、拉除鱼刺、切片、配以辅料，经调味制作加工、分装、封口，再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。

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

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，广州观星农业科技有限公司牵头推动标准落实，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。