

《速冻虾滑》

中国产学研合作促进会团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

（一）任务来源

自2011年起，我国速冻食品市场规模不断扩大，至2020年，市场规模已达1393亿元，预计2024年市场规模将达1986亿元。整体来说，目前速冻食品行业呈现良好发展态势。针对速冻食品的多样性，亟需制定某一产品的特定标准来规范产品加工制作，提高产业发展。有报告指出中国消费者最偏好火锅食品类的速冻食品，虾滑是高价值食材首选。虾滑最大的卖点是“健康”，一方面，富含虾青素，具有抗氧化、增强人体免疫力等功效；另一方面，零脂肪、高蛋白，好吃不胖。而且据相关调查，点虾滑的多是女性，特别是带孩子的宝妈，“为了让孩子增加营养。”

整体来说，目前速冻食品行业呈现良好发展态势，但也存在一定的发展隐患，对商家来说，虾滑是高毛利食材首选，如何抓紧行业的红利期快速发展，扬长避短至关重要。制定速冻虾滑的行业标准可引导速冻虾滑相关生产企业提升技术和质量管理水平，提高产品质量，进而带动整个餐品行业质量提升，最终提供给消费者高质量，高营养的速冻虾滑产品，满足人民群众对美好生活的需求。

前端虾滑的热销，离不开后端虾滑产业链的助推。虾滑从有品类无品牌、缺乏行业统一标准，到逐渐朝着规模化、精细化的方向迈进，成熟的产业链功不可没。随着餐饮端对半成品食材的需求日益增强，半成

品食材兴起丰富了速冻食品市场，赋予速冻食品行业新的发展机遇。目前的标准相对集中于鲜、冻动物性水产品的食品安全标准以及速冻食品的商业标准等，目前关于确切的速冻虾滑的标准还相对空白。随着如今消费者对于既方便又具有高营养价值的速冻虾滑产品的高需求，直接规定速冻虾滑的标准非常有必要，该标准的制定将有效填补产业标准缺失的空白。

中国标准化研究院于2021年12月联合提出《速冻虾滑》团体标准计划，并确定由中国标准化研究院牵头承担标准起草任务。

2022年2月，经中国产学研合作促进会组织专家通过批准立项，立项名称为《速冻虾滑》。

（二）标准的起草单位及起草人

本标准起草单位：中国标准化研究院等

本标准主要起草人：

（三）主要工作过程

1. 预阶段

2022年1月至2022年2月标准起草单位组织相关技术人员对《速冻虾滑》标准项目进行了预研，初步确立了速冻虾滑企业对产品的有关要求。标准起草组通过中国产学研合作促进会提交了标准建议书与标准草案，进行申报立项。

2. 立项阶段

2022年2月，中国产学研合作促进会正式通过本团体标准的立项。

3. 起草阶段

针对该标准项目，正式成立了标准起草工作小组，明确了任务要求，安排了工作进度，根据单位参与的人员的专业、技能、人数将任务合理分配。依据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》对标准草案进一步完善的同时，开展相关要求的行业验证工作。

在此期间，标准起草组调研了目前市售速冻虾滑及其执行标准情况，并多次在起草组内部召开工作会议。会议就标准制定的相关问题进行了协商与研究，并对标准的框架及内容进行了认真研究和讨论。由此形成了最终的《速冻虾滑》团体标准征求意见稿和编制说明。

二、确定标准主要技术内容

（一）标准编制原则

坚持高起点、严要求与适宜性、可操作性相结合的原则。高起点即标准编制所涉及的生产要求，应不弱于目前国内相关行业标准规定的要求；严要求即标准的编制应严格遵循GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》及相关法规的要求进行；适宜性既要充分考虑到本行业的发展现状与特点，又要有一个适宜的范围与程度，从而提高标准贯彻实施的可操作性。

（二）本标准主要技术内容

本文件规定了速冻虾滑的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以虾肉（或虾仁）为主要原料，配以淀粉等辅料，添加或不添加食品添加剂，经调制、成型、速冻等工艺加工而成的速冻虾

滑。

（三）本标准制定参考的主要依据

本标准制定过程中参考了以下相关标准：

GB/T 191 包装储运图示标志

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10379 速冻调制食品

SC/T 3016 水产品抽样方法

三、主要试验（验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果；

（一）主要试验（验证）的分析

起草组依据标准草案中拟定的生产的有关要求开展了调研，充分考虑到本行业的发展现状与特点，制定了速冻虾滑产品速冻虾滑的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等方面的要求。本文件适用于速冻虾滑产品的质量安全要求。

（二）技术经济评估

制定速冻虾滑团体标准可引导速冻虾滑生产企业提升技术和管理水平，提高产品质量，进而带动整个速冻虾滑行业质量提升；同时可促进速冻虾滑生产企业不断创新，推动先进成果的快速转化和市场应用，形成规模效应。最终提升人民群众的质量获得感，满足人民群众日益增长的美好生活需要。

四、采用国际标准或国外文件的程度及水平的简要说明；

本标准在制定过程中未采用国际标准或国外文件。

五、重大分歧意见的处理经过和依据；

本标准在制定过程中无重大分歧性意见。

六、贯彻促进会团体标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）；

（一）组织措施

在中国产学研合作促进会的组织协调下，以标准起草组成员为主，

成立标准宣贯小组。

(二) 技术措施

组织撰写标准宣贯材料，组织标准宣贯培训，争取标准颁布实施后尽快在中国产学研合作促进会推广。

七、其他应予说明的事项。

无。

标准起草组

2022年2月

