广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
《预制菜 小龙虾》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合 2022 年食品“湾区标准”研制计划，《预制菜 小龙虾》由广东省食品检验所提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2022 年 11 月 9 日批准立项。

（二）协作单位

本标准起草单位包括广东省食品检验所、香港标准及检定中心、澳门付货人协会、广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所、深圳市计量质量检测研究院、中山市质量计量监督检测所、湛江国联水产开发股份有限公司、广东品珍鲜活科技有限公司、广州盒马鲜生网络科技

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会。

（三）分工

1.广东省食品检验所：负责项目的总协调工作，开展实验验证、调研、标准征求意见与意见处理等全面统筹工作。

2.广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所、深圳市计量质量检测研究院、中山市质量计量监督检测所：负责标准文本的复核、实验验证等工作。

3.香港标准及检定中心、澳门付货人协会、湛江国联水产开发股份有限公司、广东品珍鲜活科技有限公司、广州盒马鲜生网络科技有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会：负责标准文本的征求意见、样品提供等工作。

二、立项的必要性，拟解决的问题

（一）立项的必要性

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。预制菜产业在疫情影响、市场需求激增等因素的影响下，迎来了发展“风口”，各路

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

资本纷纷入局，预制菜相关企业新增注册量激增，有预制菜将是下一个万亿级市场的论调。

为加快推进广东预制菜产业高质量发展，广东出台了“预制菜十条”，具体措施包括：建设预制菜联合研发平台、构建预制菜质量安全监管规范体系、壮大预制菜产业集群、培育预制菜示范企业、培养预制菜产业人才、推动预制菜仓储冷链物流建设、拓宽预制菜品牌营销渠道、推动预制菜走向国际市场、加大财政金融保险支持力度、建设广东预制菜文化科普高地等。

新冠肺炎疫情暴发以来，小龙虾产业的发展受阻。但伴随预制菜肴行业进入快速成长期，预制小龙虾的消费需求，成为行业增长困局的新转机，许多消费者开始选择食用仅需简单加热的预制菜小龙虾，小龙虾成为目前市场之一最热门的预制菜以阿里巴巴旗下淘宝、天猫平台为例，以“小龙虾”为关键词进行检索，得到售卖熟制小龙虾的店铺数量高达 15550 家。但目前预制菜发展是无序的、粗放的，iiMedia Research（艾媒咨询）数据显示，在 2023 年中国消费者对预制菜食品安全问题担忧方面中，68.55%消费者选择添加非法添加剂；61.29%消费者选择使用劣质或变质的食材、原料；58.06%消费者选择食品卫生问题（如出现异物等），50.81%消费者选择食材原料处理过程中的交叉污染，46.77%消费者选择加工环节的操作是否规范。针对预制菜小龙虾，需要标准规范预制菜小龙虾的生产，

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
预制菜

为粤港澳大湾区人民提供安全、美味、便捷的预制菜小龙虾产品。

为满足粤港澳大湾区人民对高品质食品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，制定《预制菜 小龙虾》湾区标准，满足粤港澳大湾区居民对高品质预制菜小龙虾的需求具有重要意义。

（二）拟解决的问题

研制《预制菜 小龙虾》，围绕高品质食品的定义，从原料、质量控制、品质指标、追溯等方面对小龙虾品质提出更高的要求，通过标准引领促进小龙虾生产企业转型升级，加强原料管理，提升工艺水平，促进产业高质量发展。同时，大湾区属于一国两制三法域，食品法规要求不一致，本标准对标国际标准，技术要求同时满足粤、港、澳三地法规和食品安全标准的要求，推进三地食品法规的规则对接，助力构建大湾区市场一体化，让大湾区人民享用更多同线同标同质的优质安全食品。

三、标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

标准符合《中华人民共和国标准化法》，以及国家标准化管理委员会、民政部发布的《团体标准管理规定》，标准在编制过程中，主要遵循了科学性、可操作性、规范性的原则。

1、科学性。预制菜标准的关键核心要素在于原辅料的

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

质量控制、产品技术要求和标签标识，结合粤港澳三地饮食习惯，选取最科学、最可行的品质指标等技术要求。

2、可操作性。标准规定了《预制菜 小龙虾》的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求，标准语言表达力求准确、精炼，条理清晰。

3、规范性。编写格式符合 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》的要求。

（二）标准主要内容及框架

本文件规定了预制菜小龙虾（克氏原螯虾，*Procambarus clarkii*）的技术要求，给出了对应的检验方法，并对检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系规定了要求。

表 1 标准主要内容及其确定依据

章节	标题	主要技术内容
1	术语和定义	明确了本标准所指的预制菜小龙虾的术语定义
2	技术要求	对预制菜小龙虾的原辅料的要求、生产要求、感官要求、品质指标、安全指标、净含量偏差提出了要求
3	检验方法	对感官要求分析方法，品质指标、安全指标、净含量偏差的检验方法进行了规定
4	检验规则	包括抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求
5	标签标识	规定在内地、香港、澳门销售的产品的标签标识问题
6	包装	规定产品的包装要求
7	运输和贮存	规定产品运输和贮存的要求
8	产品追溯	规定产品从原料采购到产品销售的所有环节的追溯问题
9	管理体系要求	规定生产活动的管理体系认证资质要求

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

四、标准有何先进性或特色性

《预制菜 小龙虾》是为了满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其先进性和特色性如下：

1. 在定义中规定预制菜小龙虾应为整虾，且应使用速冻工艺；

2. 在原辅料方面选取较高优质的原辅料，以保证预制菜小龙虾生产过程中的原辅料质量，如原料虾应为鲜活、健康、清洁、安全的小龙虾，且其养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求，采取低温有氧运输；

3. 感官指标根据预制菜的特点增加了口味还原度指标；

4. 结合调研情况、实验验证、文献研究等情况，设定小龙虾含量、蛋白质和脂肪指标体现产品品质；

5. 安全指标以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素、兽药残留和食品添加剂，以及其他危害人体健康的物质；

6. 判定规则规定出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定；

7. 规定应建立产品信息化追溯系统，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都可以进行有效追溯；

8. 在标准中提出生产活动应获得相应的食品安全管理

设置了格式：字体：三号

设置了格式：字体：三号

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证，确保高品质食品生产者主动提高生产过程的管理保证产品品质。

五、标准在粤港澳三地调研、研讨、征求意见及邀请三地专家审定的情况

（一）成立标准起草小组，制定工作方案

2022 年 2 月，成立标准起草小组，制定标准编制工作方案和进度安排表。

（二）收集相关资料，起草标准

2022 年 2 月-3 月，起草小组广泛收集预制菜小龙虾在内地、香港和澳门地区的标准化相关资料，起草标准大纲，于 2022 年 5 月完成标准草案起草工作。随即开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作。

（三）开展标准调研

标准调研阶段，前往了肇庆和湛江两个水产预制菜发展水平较高的城市，走访了湛江国联水产开发股份有限公司、肇庆市中业水产有限公司、恒兴水产科技有限公司等 5 家龙头企业并征求企业对标准初稿的意见，调研具体情况详见表 2。

表 2 标准调研情况表

地市	调研时间	单位名称
肇庆市	2022.4.21-2022.4.22	得宝食品有限公司
		肇庆市中业水产有限公司
		恒兴水产科技有限公司
湛江市	2022.4.28-2022.4.29	恒兴水产科技有限公司研发中心
		湛江国联水产开发股份有限公司
		正大食品（湛江）有限公司

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（四）标准研讨情况

成立《预制菜 小龙虾》起草组后，根据整理分析的标准文献资料初步拟定本标准原辅料要求、品质指标的限值、体系认证、判定规则等内容，完成标准初稿的起草工作。根据高品质食品要求、企业意见和数据检测情况，起草组召开多次研讨会，商讨相关标准指标的取舍及限量。标准立项会中评审专家表示预制菜小龙虾属于需冷链运输的预包装食品，需要特别注意规范冷链运输的要求，建议在运输、贮存要求中引用 WQ 01-0063《冷藏冷冻预包装食品流通作业规范》。

（五）标准征求意见情况

一是邀请广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所、深圳市计量质量检测研究院、中山市质量计量监督检测所作为复核机构，对标准文本、产品检测、品质指标制定情况进行复核，并出具复核报告；二是书面征求中国标准化研究院农业食品所、中国农业科学院农产品加工研究所等 22 家专业技术机构对标准的意见建议，尤其邀请香港标准及检定中心有限公司、澳门付货人协会、港资和澳资企业（粤海广南行有限公司、江门丽宫国际食品股份有限公司、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司）的专家就标准在港澳地区的适用性提出意见建议；三是 2022 年 11 月 16 日-12 月 16 日在网上进行为期 30 天的公开征求意

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

见。以上共收到 22 家机构、高校、协会、企业等提出的 80 条意见建议。经起草组研究和讨论，采纳 48 条，部分采纳 5 条，不采纳 21 条，其余 6 条为无意见。详细《征求意见汇总处理表》见附件 1，复核报告见附件 2。起草组根据复核结果和征求意见，对标准进行相关修改补充，形成标准送审稿、编制说明和其他相关送审文件。

（六）重大意见分歧处理情况

征求意见过程中未出现重大分歧意见。

设置了格式: 字体: 三号

（七）专家审定会情况

广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2023 年 12 月 18 日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了标准技术审查会，专家组听取了起草组的汇报，审阅了《预制菜 小龙虾》标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见，最终专家一致同意该标准通过技术审查，标准文本需按专家组的意见（见附件 6）修改后按相关程序报批。

六、技术指标设置的科学性和可行性

1. 术语和定义

预制菜小龙虾　premade cuisine — red swamp crawfish

以整只鲜活的小龙虾为原料，配以辅料，经前处理、调制、熟制、冷却、包装、速冻等工序制成的，不~~使用~~添加防腐剂，冷冻条件下贮存及运输的，经加热后方可食用

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

的预包装菜肴产品。

注 1：小龙虾简介见附录 A。

注 2：预制菜小龙虾生产工艺流程示例见附录 B。

确定依据：

高品质预制菜小龙虾的定义参考 GB/T 30889《冻虾》、QB/T 5499 《即食虾》、SC/T 3114《冻螯虾》，结合高品质食品要求、企业及市场调研和文献资料研究情况确定。为体现预制菜的特点，起草组经文献查阅、企业调研，在文本附录 B 中列出了生产工艺流程示例，供相关预制菜小龙虾生产企业参考。

一是通过大型电商平台（如淘宝、京东）以及线下商超（如盒马、永旺等）的渠道调研预制菜小龙虾产品类型，发现预制菜小龙虾产品主要分为整虾和虾尾，结合高品质食品的要求，本标准的研制对象聚焦在整虾类型的产品。

二是通过企业及市场调研和文献调查确定生产工艺，在确定预制菜小龙虾产品的通用的生产工艺时，明确本标准中预制菜小龙虾需要使用速冻工艺，原因是速冻工艺能最大限度地保持预制菜小龙虾原有的外观和品质，不仅能降低产品的水分活性，抑制微生物、酶类的活动，降低各种化学、生化反应的速度，减缓产品腐烂变质速度，从而最大限度地保持了预制菜小龙虾原有的新鲜程度、色泽、风味及营养成分，并延长食品有效期。

三是通过“需经加热后食用的预包装产品”的描述明

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 征求意见稿

确区分预制菜小龙虾和餐饮中的小龙虾菜肴。

2.原辅料要求

原料小龙虾应为健康、鲜活、清洁、安全的小龙虾，应符合 T/GBAS 19 的规定，养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求，采取低温有氧运输。小龙虾简介及图片见附录 A。香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。大蒜应符合 GB/T 24700 的规定。

确定依据：

参考 QB/T 5499《即食虾》，结合企业调研和文献研究情况，预制菜原料的品质对预制菜产品的品质有着较大的影响，故本标准对原料小龙虾的品质在符合 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的规定的基础上，要求原料虾应为健康、鲜活、清洁、安全的小龙虾，应符合 T/GBAS 19 的规定，养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求，采取低温有氧运输，从捕捞到生产加工不超过 24 小时。

iiMedia Research（艾媒咨询）数据显示，在 2023 年中国消费者对预制菜食品安全问题担忧方面中，61.29%消费者担心预制菜选择使用劣质或变质的食材、原料，46.30%消费者经历过收到/食用到劣质或变质的食材、原料。预制菜产品使用不新鲜的原料不仅会影响食品的品质和口感，更会对消费者的健康造成潜在的威胁。故从保障原料新鲜的角度，要求“原料虾应为健康、鲜活、清洁、安全

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312，三号

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312，三号

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312，三号

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312，三号

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

的小龙虾，其养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求，采取低温有氧运输，从捕捞到生产加工不超过 24 小时。”

T/GBAS 19 《质量安全要求 动物性水产品》是以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合产品实际，比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，充分借鉴香港食物规例、澳门行政法规，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定制定而成的。

3. 生产卫生要求

生产卫生应符合 GB 31646 和 GB 20941 的规定。

确定依据：

GB 31646《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》规定了速冻食品原料采购、加工、包装、贮存、运输和销售等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和管理准则。GB 20941《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》规定了水产制品生产过程中原料采购、验收、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。根据 GB 31646 和 GB 20941 中的速冻食品和水产制品的术语和定义（速冻食品：采用速冻的工艺生产，在冷链条件下进入销售市场的食品；水产制品：以鱼类、虾蟹类头足类、贝类、棘皮类、腔肠类、藻类和

其他可食用水生生物为主要原料,经加工而成的食品。），本标准的研制对象既属于速冻食品，又属于水产制品，故生产卫生要求应符合 GB 31646 和 GB 20941 的规定。此外，需要特别说明的一点是，引用的标准含有对食品加工用水的要求，故在不再原辅料要求再赘述。

4. 感官要求

主要参考 GB/T 30889 《冻虾》、SC/T 3114-2017《冻螯虾》、QB/T 5499-2020《即食虾》以及同类或相近产品的相关国家标准、行业标准、地方标准和企业标准，对预制菜小龙虾的感官特性作了高度概括，根据产品的特点，通过色泽、形态与组织、杂质、口味还原度规定了预制菜小龙虾的感官特点。通过预制菜企业和消费者调研发现，预制菜产品的口味还原度是预制菜产业发展的一大痛点，预制菜产品还原餐饮菜品的口味的程度也是预制菜产品品质的一个评判指标，故本标准在感官要求中新增了口味还原度指标。

5. 品质指标

品质指标是高品质食品标准的核心指标，为确保该指标设定合理，项目组做了充分的资料收集、标准比对、实地调研及实验检测等工作。选取市面上 31 款小龙虾进行检测（见附件 3），共检测 38 批次，其中 14 批次符合本标准的要求，符合率为 37%。同时起草单位与复核单位选取 3 批次做验证对比实验，实验结果表明除个别数据异常外，

广东省粤港澳大湾区标准化业会团体标准 编制说明

其余数据均较稳定（见附件 4）。可见，在国内市场有且只有部分产品能够达到本标准要求，且比例合理，能够引领行业高质量发展。

（1）小龙虾含量

预制菜小龙虾是一种以小龙虾为主要原料的产品。预制菜小龙虾的小龙虾含量是指小龙虾的重量与产品净含量的比例。根据产品标签比对结果、企业调研情况和检测情况，本标准设定该项目限值为≥60%。

为体现指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的31款38批次小龙虾产品进行验证实验，小龙虾含量实验结果范围为46.23%~81.94%，其中19批样品符合要求，符合率为50%。详见附件3。

（2）脂肪含量

从脂肪酸组成来看，小龙虾肉的脂肪含量比畜禽肉类一般要低 20%-30%，而且富含亚油酸等人体必需脂肪酸以及较多的不饱和脂肪酸，易被人体消化和吸收，可以促使胆固醇酯化，防止胆固醇在体内蓄积，并具有预防冠心病、血管动脉粥样硬化等作用。脂肪是人体能量的重要来源之一，提供更多的卡路里。但是过量摄入脂肪可能导致肥胖和相关疾病，增加胃肠负担、身体肥胖，还可能会导致身体发生病变，比如脂肪肝、高脂血症、冠心病以及高血压等。调查表明，我国很多居民脂肪摄入过多，烹调油摄入多是重要的因素。根据《中国居民膳食指南》，成人总脂

广东省酸法酒类粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

肪摄人量一天约为 80g，而烹调油是提供人们所需脂肪的重要来源，占总脂肪的 53% 左右。对于 4 岁以上人群，总脂肪的功能比最好不超过 30%。预制菜具有膳食属性，为响应“健康中国”战略，在本标准中设置脂肪范围值，根据标准比对结果（见表 4）、产品标签、企业调研情况和检测情况（检测符合率为 84.2%），本标准设定该项目限值为≤8 g/100g。

为体现脂肪含量指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的 31 款 38 批次小龙虾产品进行验证实验，脂肪含量实验结果范围为 1.35 g/100g ~ 12.6 g/100g，其中 6 批样品小龙虾产品不符合设定值的要求，37 批样品符合要求，符合率为 97.4%。详见附件 3。

表 3 小龙虾中脂肪含量标准比对情况

序号	标准	脂肪含量/g/100g
1	Q/RSFQH 0001S-2019《麻辣小龙虾》	≤8
2	**本标准**	**≤8**

（3）蛋白质

作为人体组织的重要组成部分，蛋白质发挥着极其重要的作用，对于健康人群来说，最有效的蛋白质补充法就是合理进食富含优质蛋白的食物，小龙虾风味独特、肉质鲜美，因其高蛋白、低脂肪和低热量的特性，被称为优质水产品~~而小龙虾体内的蛋白质含量很高，且肉质松软，易消化~~。~~同时~~小龙虾作为预制菜产品，具有明显的膳食属性，

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

应尽量保留食材原有的风味和营养。根据文献资料显示，小龙虾中的蛋白质含量与养殖环境、饲料、冷冻方式、加热方式和调理方式等因素相关，其中文献《不同养殖模式小龙虾品质及冷冻贮藏期间质量变化的研究》中显示，不同月份不同养殖模式的小龙虾虾肉蛋白质含量为11.3g/100g-20.11g/100g，而实际检测结果也显示不同厂家、不同品牌的预制菜小龙虾产品蛋白质含量均有所不同。

设置了格式：字体：（默认）仿宋_GB2312，（中文）仿宋_GB2312，三号，字体颜色：自动设置，图案：清除

根据标准比对结果（见表 5）、企业调研情况和检测情况（检测符合率为 74%），本标准设定该项目限值为≥14.2g/100g。该项目仅测定预制菜小龙虾产品的虾肉蛋白质。

为体现蛋白质指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的 31 款 38 批次小龙虾产品进行验证实验，蛋白质实验结果范围为 6.27g/100g~19.22g/100g，其中 10 批次小龙虾产品不符合设定值的要求，28 批次小龙虾产品符合要求，符合率为 74%。详见附件 3。

表 4 小龙虾中蛋白质含量标准比对情况

序号	标准	蛋白质/g/100g
1	Q/RSFQH 0001S-2019《麻辣小龙虾》	≥14.2
2	本标准	≥14.2

6.净含量偏差

内地：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）第八条指出“单件定量包装商品的

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

实际含量应当准确反映其标注净含量，标注净含量与实际含量之差不得大于本办法附件 3 规定的允许短缺量。”

香港：《度量衡条例》（第 68 章）第 19 条指出“重量或度量不足等，(1)任何人在营商过程中供应或促使供应货物予他人时，货物的重量、度量或数目，不得少于所宣称的供应数量，或少于符合就这些货物所索价格的数量。”

澳门：第 50/92/M 号法令《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》第三条指出“在预先包装食品之标签上必须有下列指示：出售名称、成分明目、基本保存期限、标签负责人或进口商的姓名、商业名称或公司名称及住址、净重、识别批之资料”。

综合粤港澳三地的法律法规要求，在本文件中规定“实际含量应准确反映其标注净含量，实际含量不应低于所标注的净含量”。

7. 安全指标

安全指标参考 T/GBAS 34。该标准以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素、兽药残留和食品添加剂，以及其他危害人体健康的物质，详见附件 5。

8. 标签标识

中国内地食品标签标识应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》以及相关产品标准的规定，

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

香港特别行政区应符合《食物及药物(成分组合及标签)规例》（香港规例第 132W 章），澳门特别行政区应符合《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》（澳门特别行政区第 50/92/M 号法令）。综合粤港澳三地的法律法规要求，在本文件标签标识要求引用 T/GBAS 30《预包装食品标签通则》。该标准通过对三地食品标签标识的相关标准进行汇总、梳理、融合，对标国际标准，规定了预包装食品标签标识的术语和定义、基本要求、标示内容要求和其他要求。

本标准强调包装上应标识产品解冻和食用方法，并提供了食用方法示例，同时基础产品调研情况，要求产品标识应注明速冻、熟制、非即食。

七、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

（一）与强制性标准和内地其他标准的关系

与内地有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定。本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（二）与香港规例、澳门行政法规的关系

本系列标准与香港、澳门现有的有关法律法规的要求相互协调，无矛盾抵触。经查询，香港、澳门无相应产品标准，本系列标准各项指标均满足或严于香港、澳门现有相关法律法规的要求，其中香港相关标准包括：《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第132AF章）、《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第132BD章）、《食物内染色料规例》（香港特别行政区第132H章）《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132U章）、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》(香港特别行政区第132V章)等规例；澳门相关标准包括：《食品中真菌毒素最高限量》（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）、《食品中重金属污染物最高限量》(澳门特别行政区第23/2018号行政法规)、《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第5/2024号行政法规）等法规。

八、贯彻标准的要求和措施建议

通过依托公众号、追溯平台和网站做好食品“湾区标准”体系宣贯，组织开展座谈、展会和培训等专题活动，加强标准体系建设，加大对标准体系的普及和宣传力度，鼓励生产经营企业积极参与标准的研制，强化标准应用实施，全面提升粤港澳大湾区标准化服务能力和企业标准化水平；综合运用产品认证、体系检查和产品抽检等手段，从源头开始对高品质食品进行有效管控，建立从原料采购、

设置了格式：字体：三号

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

加工、运输到销售及产品标识的全过程高品质食品质量安全监督评价体系，保证高品质食品的质量安全。

九、涉及专利的有关说明

无。

十、其它应予说明的事项

无。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 1

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
征求意见汇总处理表

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
1	8 包装	澳门付货人协会	包装除应复核 GB/T 39947 的规定要求外，建议应加入原主材料（小龙虾）的原来生产地（或国家、地区名等；例如湛江；山东青岛；越南；下龙湾；菲律宾岛；东马来西亚；澳洲等等，以上为粤港澳大湾区城市群惯用主要供应来源地区/国家）	不采纳	目前三地法规均未强制要求标识原料产地，本标准中增加要求会增加企业成本。同时，据了解，大部分头部企业产品所用原料均为内地养殖。	
2	10 产品溯源	澳门付货人协会	根据报备以上建议第 8 点之具体资料，确保追溯信息之正确无误，快速获得溯源结果	采纳		将在后续追溯时要求
3	7 包装标签标识	澳门付货人协会	建议每一生产批量之包装标识需符合 T/GBAS 30 及 GB/T 191 的规定外，另加入最佳食用期及（无害）有限食用期（例如：生产日期是 2024 年 1 月 5 日，最佳食用期是 2024 年 4 月 5 日，计宜有效食用期是 2025 年 1 月 5 日等等作一举例）	采纳		T/GBAS 30《预包装食品标签规范》已有相应的要求
4	9.1 运输、9.2	澳门付货人协会	除需符合 T/GDCCA 001 之规定外，按该预制菜成品设定物流运输温度需设置在	采纳		在运输和贮存增加了温度应≤-18℃的要

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准制定说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
	贮存		制冷设施有-0℃至-4℃及或-4℃至-8℃等等，作用维持预制包装菜在最佳食用品质			求
5	11 管理体系要求	澳门付货人协会	建议明确订定在各种销售环境之商品展示标准及存放环境标准	部分采纳		存放环境的要求已于9.2贮存中列出
6	C.1	大中水产有限公司（香港）	自然解冻 ：.....常温下缓慢解冻。流动的水解冻不能超过4小时	采纳		增加常温解冻的时间
7	C.2	大中水产有限公司（香港）	加热 。。。。状态不一，加热/烹煮情况有别,小龙虾制作中没有分全只、连壳半身或只是虾肉。因为三个烹制时间有所不同。	采纳		在标准定义中要求小龙虾是全只
8	3.1	大中水产有限公司（香港）	速冻，真空包装 后 加入冷冻贮存	采纳		已在包装后增加冷冻贮存的工艺
9	4.3	广东产品质量监督检验研究院	1、建议滋味、气味指标和口味还原度指标可否合并为一个指标； 2、滋味、气味中的无氨臭建议改为无异臭。	采纳		滋味、气味指标和口味还原度指标已合并为一个指标；无氨臭修改为无异味
10	全文	广东省冷链协会	无意见			
11	4.4	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	挥发性盐基氮为检测原料新鲜度的指标，小龙虾为熟虾，在加热熟化过程中，小龙虾肉被加热和调味品作用，虾肉中的氨基酸流失，营养成分被部分破坏，不建议以挥发性盐基氮作为熟小龙虾的理化指标。	采纳		删除挥发性盐基氮指标

广东省粮食流通区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
12	4.4	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	表 2 品质指标修改为理化指标	不采纳	统一表述	
13	4.4	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	建议写小龙虾肉的固形物、脂肪、蛋白质。小龙虾的虾头、虾壳等占比重比较大。不写虾肉，表述不够准确。	采纳		已在表格脚注标注脂肪含量和蛋白质的测定部位为小龙虾的虾肉
14	4.2	广东药科大学	色泽：虾体应呈熟小龙虾固有色泽，建议修改为：虾体应呈熟小龙虾固有红亮色泽	采纳		已按意见修改成虾体应呈熟小龙虾固有红亮色泽
15	全文	广东粤海水务检测技术有限公司	无意见			
16	4.1.1	华南农业大学食品学院	以整只鲜活的小龙虾为原料，修改成以整只鲜活或切割的小龙虾为原料;加上:小龙虾的质量安全应符合 T/GBAS0019 的规定。	部分采纳	从高品质的角度，不考虑切割的小龙虾。	已补充小龙虾应符合 T/GBAS 19 的规定
17	4.2	华南农业大学食品学院	应符合 GB 31646 的规定,增加 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范，与 GB 31646 起协同作用，能更全面、更细致指导绿色、健康预制菜 小龙虾生产加工过程的卫生要求。改为“应符合 GB 31646 及 GB 20941 的规定。	采纳		已按意见修改为“应符合 GB 31646 及 GB 20941 的规定。
18	5.1.1	华南农业大学食品学院	按表 1 中的要求对预制菜小龙虾逐项进行检验。因烹饪前是生的小龙虾，不能	不采纳	感官要求针对的是预制菜小龙虾产品	

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			称为预制菜。应改为:按要求对小龙虾感官逐项进行检验。			
19	5.2.1	华南农业大学食品学院	冻品中心温度，增加:产品温度检验应符合 SB/T10379 的规定	采纳		已删除冻品中心温度指标
20	10	华南农业大学食品学院	参考 GB 14881-2013，增加产品召回管理，参考《GB 14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》，增加产品召回管理。当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。	不采纳	食品安全国家标准为强制性规定，本标准未提及的也应执行	
21	封面	黄海水产研究所	左上角补充：ICS 67.120.30　CCS B 53	采纳		已按意见在封面左上角补充：ICS 67.120.30　CCS B 53
22	封面和前言	黄海水产研究所	缺少关于专利的说明，封面“在提交反馈意见时，请将您知道的.....”。前言“请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。”	采纳		已补充关于专利的说明
23	标准英文	黄海水产研究所	英文翻译不符合语法习惯。	采纳		已核实标准英文，并修改为“Premade cuisine—Crawfish”

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
24	1	黄海水产研究所	本文件规定了预制菜小龙虾的原辅料、感官、理化指标、安全指标和净含量等要求，描述了相应的试验方法，同时对检验规则、标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系作出了规定。	部分采纳		此处修改为“本文件规定了预制菜小龙虾的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。”
25	3	黄海水产研究所	1.小龙虾为俗称，补充小龙虾学名和拉丁文（克氏原螯虾，*Procambarus clarkii*） 2. 原料不一定是整只鲜活的小龙虾，市场上很多企业采用的是带壳或不带壳的虾尾，或是冷冻原料	部分采纳		已按意见补充小龙虾学名和拉丁文；本标准的研制围绕高品质定义，要求小龙虾应是整只小龙虾。
26	规格	黄海水产研究所	增加小龙虾的规格要求，避免掺杂使假	采纳		已按意见修改
27	加工用水	黄海水产研究所	增加对加工用水的要求	不采纳	生产卫生要求引用的 GB 31646 和 GB 20941 中已有对加工用水的要求，故在标准文本中不再重复	
28	4.1	黄海水产研究所	健康不适用于描述水产动物，原料不一定是鲜活的	不采纳	高品质食品提高原料的要求，原料虾应为新鲜的虾	
29	4.1.2	黄海水产研究所	改为调味料	采纳		已按意见修改为调味料
30	生产卫生要求	黄海水产研究所	GB 31646 改为：GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范	采纳		修改为 4.2.1 生产卫生要求应符合 GB 31646 和 GB 20941

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
						的规定。
31	4.3	黄海水产研究所	色泽：删除固有色泽和变色现象，麻辣小龙虾虾体已经变色了	采纳		已按意见删除固有色泽和变色现象
32	4.3	黄海水产研究所	市售产品有带壳或去壳，全虾、虾尾，还有去虾腿的产品。建议删除体型完整，对不同类型产品分别描述	不采纳	从高品质的角度，仅考虑全虾。	
33	4.4	黄海水产研究所	改为理化指标，因为感官也可以叫做品质指标。挥发性盐基氮是安全指标，建议删除。	采纳		已按意见删除挥发性盐基氮
34	4.6	黄海水产研究所	标准中原则上不引用管理办法，建议引用 JJF 1070。	部分采纳		标准中不引用管理办法并采用了列出“净含量偏差”的方式处理
35	9.2	黄海水产研究所	建议增加温度，产品储存环境温度应不高于-18℃。	采纳		修改为冷冻贮存要求宜符合 T/GDCCA 001，引用的标准包含该要求
36	编制说明	黄海水产研究所	编制说明十条内容不全，缺少主要技术指标设定的依据。	采纳		已在编制说明补充依据
37	全文	江门丽宫国际食品股份有限公司	无意见			
38	3.1	南方医科大学	熟制，建议明确熟制的工艺，否则有些工艺有可能导致脂肪指标超过 8	不采纳	通过品质指标控制终产品品质	
39	4.1.1	南方医科大学	采取低温有氧运输，从捕捞到生产加工	采纳		高品质对原料严格控

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			不超过 24 小时，相关要求是否会造成成本上升很多？从捕捞到生产加工不超过 24 小时，是否能实现？			制，经调研能够实现
40	4.4	南方医科大学	建议在编制说明中补充挥发性盐基氮的相关数据，标准中对以新鲜小龙虾为原料制作成为预制菜的挥发性盐基氮提高了要求，建议对使用新鲜原料制作的预制菜，结合保质期进行实验，以确保相关指标可达到和实现。	采纳		已在编制说明补充
41	4.4	南方医科大学	脂肪指标，建议在编制说明中阐述将脂肪指标定为小于等于 8，超过 8 为不合格产品的原因	采纳		已在编制说明补充
42	5.2.1	南京市食品药品监督检验院	至温度计指示的温度不再下降时，建议修改为“至温度计指示的温度稳定时”	采纳		已删除冻品中心温度指标
43	编制说明五(四)	南京市食品药品监督检验院	标准研讨过程，建议:补充“2 个厂家产品、总批次不少于 30 批次的代表性样品检验和验证资料”	采纳		已在编制说明补充
44	4.6	食品检测有限公司 /Foodscan Analytics Ltd(香港)	香港法规只容许正偏差。意思即止产品真实含量 只可以比 标示含量多，不可以缺。	采纳		只允许正偏差
45	7.4	食品检测有限公司 /Foodscan Analytics Ltd(香	产品标识应注 明速冻 生制或熟制、即食或非即食，删除非熟制	采纳		已删除非熟制

广东省港澳粤菜餐饮标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
		港）				
46	附录 c	食品检测有限公司 /Foodscan Analytics Ltd（香港）	加热方法要求应清楚注明，需要求生产商提供合理可行的加热方法 在产品卷标上。 确保达成加热的目的(烹煮或翻热)	采纳		已在标签标识中要求表明具体的食用方法
47	4	顺德职业技术学院	建议增加“加工要求”，加工要求：1. 加工生产环境应符合 GB 14881 的要求。2.建议增加小龙虾加工过程中的温度、时长的要求	不采纳	1.本标准规定生产卫生要求应符合 GB 31646 《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》的规定，而 GB31646 更有针对性；2.前期调研发现每个企业工艺不同，不适宜做统一要求	
48	7	顺德职业技术学院	建议增加 7.3，7.3 包装上宜标示食用方法等。	采纳		已增加“包装上应标识产品解冻和食用方法。食用方法示例见附录 C。”的描述。
49	7	顺德职业技术学院	建议增加 7.4，7.4 可标示追溯标识，追溯标签应符合 SC/T 3043 的规定。	不采纳	统一表述	
50	C.1	物流与供应链专业委员会	自然解冻 ：.....常温下缓慢解冻。流动的水解冻不能超过 4 小时	采纳		增加常温解冻的时间
51	C.2	物流与供应链专业委员会	加热 。。。。状态不一，加热/烹煮情况有别,小龙虾制作中没有分全只、连壳半身或只是虾肉。因为三个烹制时间有所不同。	采纳		在标准定义中要求小龙虾是全只
52	3.1	物流与供应链专	速冻，真空包装 后 加入冷冻贮存	采纳		已在包装后增加冷冻

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
		业委员会				贮存的工艺
53	2	香港标准及检定中心有限公司	加入 规范性引用文件 GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定	不采纳	品质指标不增加该指标，故不用在规范性引用文件中增加该标准。	
54	2	香港标准及检定中心有限公司	加入 规范性引用文件 GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定	不采纳	品质指标不增加该指标，故不用在规范性引用文件中增加该标准。	
55	4.4	香港标准及检定中心有限公司	加入 品质指标 表 2 项目：项目-挥发性盐基氮，指标 ≤20mg/100g	不采纳	经研究，国家标准 GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》规定了预制水产动物制品的挥发性盐基氮限值为 30 mg/100g，熟制水产动物制品挥发性盐基氮则没有规定。而本标准的标准对象小龙虾产品是经熟制工艺处理过的，因此在本标准中设立该指标缺乏标准和数据依据。同时咨询过水产领域的专家，其表示熟制了的水产制品，测定挥发性盐基氮指标意义不大。	
56	4.4	香港标准及检定中心有限公司	加入 品质指标 表 2 项目：项目-组胺，指标 ≤10mg/100g	不采纳	经研究，食品安全国家标准 GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》和食品安全国家标准 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》均没有对虾类产品有组胺限值的规定，设立该项指标缺乏依据。	

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
57	5.2	香港标准及检定中心有限公司	加入 质量指标检验，挥发性盐基氮按 GB 5009.228 规定的方法测定	不采纳	品质指标不增加该指标，故不用修改此处。	
58	5.2	香港标准及检定中心有限公司	加入 质量指标检验，组胺按 GB 5009.208 规定的方法测定	不采纳	品质指标不增加该指标，故不用修改此处。	
59	编制说明	粤海广南行有限公司	建议在编制说明中增加品质指标的制定依据	采纳		已在编制说明中补充
60	4.4	肇庆市食品检验所	脂肪含量/%，修改为:脂肪含量/(g/100g)；蛋白质/%，修改为蛋白质/（g/100g）	采纳		已按意见修改为:脂肪含量/(g/100g)；蛋白质/%，修改为蛋白质/（g/100g）
61	4.5	肇庆市食品检验所	应符合 T/GBAS21× ×的规定，建议明确应符合 T/GBAS21× ×（具体类别）的规定	采纳		已明确安全指标应符合 T/GBAS 31 和 T/GBAS 34 中速冻调制水产制品的规定。
62	5.3	肇庆市食品检验所	按 T/GBAS210× 中水产制品规定的方法测定，建议标准表达方式与 4.5 条款一致	采纳		已明确安全指标应符合 T/GBAS 31 和 T/GBAS 34 中速冻调制水产制品的规定。
63	参考文献[10]	肇庆市食品检验所	修改为:定量包装商品计量监督管理办法	采纳		已修改为:定量包装商品计量监督管理办法
64	全文	中国标准化研究院农业食品所	无意见			

广东省粤港澳大湾区标准化学会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
65	封面	中国农业科学院农产品加工研究所	英文，在 prepared dish 和 crawfish 之间加空格，与中文对应	采纳		已核实标准英文，并修改为“Premade cuisine—Crawfish”
66	封面	中国农业科学院农产品加工研究所	ICS、CCS 应补充号码，ICS、CCS 对应的编号	采纳		已按意见在封面左上角补充：ICS 67.120.30 CCS B 53
67	封面	中国农业科学院农产品加工研究所	2022-，建议为 202X，是否确定为 2022 年发布？	采纳		已按意见修改为 202X
68	前言	中国农业科学院农产品加工研究所	GB/T1.1—2020，建议为 GB/T1.1-2020，之间的横杠半截即可	不采纳	根据 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》，此处应为中文横杠半截	
69	文本	中国农业科学院农产品加工研究所	题目和正文预制菜 小龙虾之间的空格，题目中有个空格，正文中没有，是否应统一？	采纳		已统一描述
70	3.1	中国农业科学院农产品加工研究所	建议去掉“整只”，其它产品都没有整只，此处强调意义不大	不采纳	从高品质的角度，不考虑切割的小龙虾。	
71	4.1.1	中国农业科学院农产品加工研究所	第一行中应为“原料小龙虾”？小龙虾与题目对应一致。健康是否要保留？健康不便定义，是否保留或换个词语？低温有氧应明确要求范围，“低温有氧”	采纳		已修改为原料小龙虾

广东省港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			要求建议有个明确要求			
72	4.1.4	中国农业科学院农产品加工研究所	其它主要辅料建议列出，常见的辅料建议规定要求，比如辣椒等？	采纳		已按意见修改
73	4.3	中国农业科学院农产品加工研究所	产品应有的气味、滋味建议再明确一下，产品应有的气味、滋味，不明确，难判定	不采纳	感官要求参考 GB 10136-2015 《食品安全国家标准 动物性水产制品》和 GB/T 30889-2014《冻虾》	
74	5.3	中国农业科学院农产品加工研究所	该处标准未在 2 中出现，相关标准引用列入 2 中	采纳		已将相关标准引入列中
75	6.2.1	中国农业科学院农产品加工研究所	是否要每批次都要检验？工作量较大	不采纳	每批次均需对出厂检验项目进行检验	
76	6.2.2	中国农业科学院农产品加工研究所	出厂检验项目，有的检验项目时间较长，每批都检验是否能符合实际情况？菌落总数、大肠菌群指标未在 4.4 或其它要求中注明？此处突然提出，与前文内容不一致	采纳		出厂检验项目参考速冻食品生产许可审查细则的出厂检验项目，而菌落总数和大肠菌群在 4.5 中引用的 T/GBAS 34 有规定
77	9.2	中国农业科学院农产品加工研究所	湿度是否要监控？正文中没有提到湿度的要求，是否要监控？	不采纳	一般不对速冻食品贮存环境作出明确要求	
78	编制说明	中国农业科学院农产品加工研究	正文中关键的技术指标，如表 2，应在编制说明中予以标准引用说明或本身实	采纳		已在编制说明中补充该部分内容

广东省湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
		所	验数据证明或调研企业数据汇总。表 2 中品质指标数据规定的依据？引用来源或数据证明，或者是经调研后市场普遍要求的数据汇总。是判定产品的关键，应在编制说明中予以详细说明，也是本标准起草的关键内容。另外调研企业中，本标准是否都能达到或少数能达到要求？			
79	全文	仲恺农业工程学院	无意见			
80	全文	珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司	无意见			

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 2

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《预制菜 小龙虾》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	广东省中山市质量计量监督检测所		
复核单位联系人	周雷	联系电话	18948881024
复核日期	2022 年 12 月 15 日		
复核内容及结果	1 范围 结果通过； 2 规范性引用文件 除 T/GBAS XXXX 安全基础要求 速冻食品和 T/GBAS XXXX 预包装食品标签标识指南这两项未提供资料，其他结果通过； 3 术语和定义 结果通过； 4 技术要求 除 4.5 安全指标 T/GBAS21XX 和 T/GBAS210X 未提供资料，其他结果通过； 5 检验方法 5.2.1 冻品中心温度测试温度计需完善温度计精度和结果保留至整数要求，其他结果通过； 6 检验规则 结果通过； 7 标签标识 除 T/GBAS XXXX 未提供资料，其他结果通过； 8 包装 结果通过； 9 运输与贮存 结果通过； 10 产品追溯 结果通过； 11 管理体系要求 结果通过。		
结论	除未提供资料外，其他复核通过。		

复核人：

复核单位（盖章）

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《小龙虾》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	深圳市计量质量检测研究院		
复核单位联系人	梁茉刚	联系电话	17727909139
复核日期	2022.12.6		
复核内容及结果	本标准复核内容分别为标准内容是否完整、合规；是否对原辅料提出了更高的要求；产品定义准确性；品质指标科学性和合理性。复核结果为标准内容完整，原辅料要求高，品质指标制定科学和合理。		
结论	起草单位提供的复核资料齐全，编写格式符合 GB/T 1.1 的规定，遵循先进性、科学性、实用性的原则对标准进行制订。		

复核人：梁茉刚　　复核单位（盖章）

附件

小龙虾品质指标测定结果

序号	样品编号	样品名称	生产商	生产日期	脂肪（GB5009.6-2016 第二法）	蛋白（GB5009.5-2016 第一法）	挥发性盐基氮（GB5009.228-2016 第二法）	总氨基酸含量（GB 5009.124-2016）	固形物含量标示值	固形物含量实测值	中心温度实测值
1	-	品珍麻辣味小龙虾	湖北中虾农业科技有限公司	2022/9/9	2.5g/100g	17.7g/100g	8.10mg/100g	14.3g/100g	固形物≥55%，约385g	61.10%	-18.0℃
2	-	十三香味龙霸小龙虾	国联（益阳）食品有限公司	2022/5/31	3.1g/100g	15.2g/100g	7.13mg/100g	14.7g/100g	固形物≥500g	567.02g	-18.1℃
3	-	十三香味龙霸小龙虾	国联（益阳）食品有限公司	2022/6/5	3.8g/100g	15.4g/100g	6.24mg/100g	14.5g/100g	固形物≥500g	581.18g	-18.2℃
4	-	十三香味小霸龙小龙虾	国联（益阳）食品有限公司	2022/5/16	4.8g/100g	14.8g/100g	3.75mg/100g	14.9g/100g	固形物≥500g	561.35g	-18.1℃
5	-	御鲜锋蒜蓉味小龙虾	湖北中虾农业科技有限公司	2022/9/9	3.7g/100g	16.1g/100g	5.79mg/100g	15.7g/100g	固形物≥500g	（442.95g）63.28%	-18.1℃
6	-	御鲜锋麻辣味小龙虾	湖北中虾农业科技有限公司	2022/9/9	2.9g/100g	16.3g/100g	3.37mg/100g	15.3g/100g	固形物≥55%，约385g	58.65%	-18.2℃

广东省粤港澳大湾区标准
编制说明

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《预制菜 小龙虾》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所		
复核单位联系人	万凯	联系电话	15920370355
复核日期	2022.12.09		
复核内容及结果	本次复核指标包括小龙虾（冻品中心温度，挥发性盐基氮，固形物，脂肪，蛋白质， 16 种氨基酸总数）6 个指标。本次共符合 6 批次小龙虾样品，具体结果详见附表。 结果显示，6 批次小龙虾中 2 批次样品不符合《预制菜 小龙虾》（征求意见稿）固形物指标要求。其余指标均符合标准指标要求。		
结论	建议进一步确认固形物指标后，报送审查。		

复核人：万凯　　复核单位（盖章）

附件

小龙虾品质指标测定结果

序号	样品名称	生产商	生产日期	冻品中心温度℃	挥发性盐基氮 mg/100g	固形物%	脂肪 g/100g	蛋白质 g/100g	16 种氨基酸总数%
1	十三香味龙霸小龙虾	国联（益阳）食品有限公司	2022/5/31	-18	4.91	70.8	5.7	16.1	14.30
2	十三香味龙霸小龙虾	国联（益阳）食品有限公司	2022/6/5	-19	5.53	67.2	6.6	16.1	14.76
3	御鲜锋麻辣味小龙虾	湖北中虾农业科技有限公司	2022/9/9	-18	4.06	56.0	4.7	19.4	17.55
4	御鲜锋蒜蓉味小龙虾	湖北中虾农业科技有限公司	2022/9/9	-18	4.53	61.2	5.0	17.6	14.37
5	十三香味龙霸小龙虾	国联（益阳）食品有限公司	2022/5/16	-18	5.59	72.9	4.4	15.8	14.87
6	御鲜锋麻辣味小龙虾	湖北中虾农业科技有限公司	2022/10/9	-18	4.16	58.5	4.8	16.3	15.13

附件 3

预制菜小龙虾制标检测数据统计表

序号	样品编号	蛋白质/（g/100g）	脂肪/（g/100g）	小龙虾含量/（%）
1	1-1	17.55	2.49	68.51
2	1-2	15.20	6.30	64.95
3	2	17.98	1.68	65.12
4	3-1	15.80	4.11	63.89
5	3-2	15.57	4.67	67.37
6	3-3	15.41	4.20	55.88
7	4-1	17.07	3.63	50.16
8	4-2	19.22	3.35	50.92
9	5-1	17.81	3.06	54.47
10	5-2	16.82	3.04	51.50
11	5-3	18.89	1.35	51.03
12	6-1	17.66	2.12	47.18
13	6-2	16.83	3.07	47.50
14	7	17.86	3.56	68.98
15	8	15.67	2.85	50.86
16	9	16.07	5.57	46.23
17	10	17.45	2.15	73.18
18	11	15.40	3.12	81.94
19	12	16.42	4.53	50.03
20	13	17.45	2.09	67.20
21	14	18.66	5.82	77.25
22	15	17.43	4.49	63.70
23	16	17.86	3.66	61.38
24	17	17.12	4.24	50.28
25	18	16.16	3.68	52.76
26	19	17.38	1.96	67.29
27	20	15.10	1.50	56.89

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	样品编号	蛋白质/（g/100g）	脂肪/（g/100g）	小龙虾含量/（%）
28	21	18.20	1.90	70.10
29	22	7.98	7.30	70.39
30	23	8.33	5.20	52.59
31	24	8.61	7.90	63.88
32	25	9.51	4.90	49.89
33	26	8.23	6.80	57.19
34	27	9.56	5.60	60.29
35	28	6.53	5.30	54.75
36	29	6.27	4.80	57.75
37	30	6.70	12.60	79.49
38	31	8.37	7.80	72.93

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 4

预制菜小龙虾实验室间数据比对情况

样品编号	蛋白质/（g/100g）			脂肪/（g/100g）	
	省食检所	农科院	深计院	省食检所	深计院
3-1	16.1	16.1	15.2	3.5	3.1
3-2	15.2	16.1	15.4	3.6	3.8
5-2	16.5	16.3	17.7	1.8	2.5

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 5

《质量安全要求 速冻食品》预制菜小龙虾相关指标

ICS 67.040
CCS X 04

团 体 标 准

T/GBAS 34—2023

质量安全要求 速冻食品

Quality safety requirements—Quick-frozen food

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会　发 布

4.3.2 速冻调制水产制品

4.3.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表9的规定。

表 9 速冻调制水产制品污染物限量

项目名称	限量/（若非指定，均以 mg/kg 表示）	来源	检测方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762	GB 5009.12	速冻调制鱼类制品
	1.0	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻调制水产制品（鱼类制品、海蜇制品除外）、速冻调制藻类制品（速冻调制螺旋藻制品除外，以干重计）
	2.0			速冻调制海蜇制品、速冻调制螺旋藻制品（以干重计）
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762	GB 5009.15	速冻调制鱼类制品
甲基汞（以 Hg 计）[a]	0.5	GB 2762	GB 5009.17	速冻调制水产制品（肉食性鱼类制品除外）
	1.0			速冻调制肉食性鱼类制品（金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼除外）
	1.2			速冻调制肉食性鱼类制品（金枪鱼）
	1.5			速冻调制肉食性鱼类制品（金目鲷）
	1.6			速冻调制肉食性鱼类制品（鲨鱼）
	1.7			速冻调制肉食性鱼类制品（枪鱼）
无机砷（以 As 计）	0.1	GB 2762	GB 5009.11	速冻调制鱼类制品
	0.5			速冻调制水产制品（鱼类制品除外）
铬（以 Cr 计）	2.0	GB 2762	GB 5009.123	速冻调制水产制品
N-二甲基亚硝胺	4.0 μg/kg	GB 2762	GB 5009.26	速冻调制水产制品
多氯联苯[b]	20 μg/kg	GB 2762	GB 5009.190	速冻调制水产制品

[a] 水产动物及其制品可先测定汞（以总汞表示），当汞（以总汞表示）水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。
[b] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

4.3.2.2 微生物限量

微生物限量应符合表10的规定。

表 10　速冻调制水产制品微生物限量

项目名称	采样方案*及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25 g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	速冻熟制调制动物性水产制品、即食速冻调制水产制品
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.7	即食速冻生制调制动物性水产制品
单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/g)	5	0	10^2	—	GB 29921	GB 4789.30	即食速冻生制调制动物性水产制品
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10^4	10^5	GB 10136	GB 4789.2	即食速冻生制调制动物性水产制品
	5	1	10^4	10^5	GB 19295	GB 4789.2	即食速冻调制植物性水产制品
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 10136	GB 4789.3	即食速冻生制调制动物性水产制品
	5	2	10	10^2	GB 19295	GB 4789.3	即食速冻调制植物性水产制品
* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

4.3.2.3　真菌毒素限量

真菌毒素应符合表11的规定。

表 11　速冻调制水产制品的真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/kg)	来源	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	参照 GB 5009.22

4.3.2.4　寄生虫指标

寄生虫指标应符合表 12 的规定。

表 12　速冻调制水产制品的寄生虫指标

项目名称	限量	来源	检验方法	适用范围
吸虫囊蚴	不得检出	GB 10136	GB 10136 附录 A	即食速冻生制调制动物性水产制品
线虫幼虫	不得检出			
绦虫裂头蚴	不得检出			

4.3.2.5　食品添加剂最大使用量

食品添加最大使用量应符合表13及附录A表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B～附录D。

表 13　速冻调制水产制品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
1	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
2	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏 磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	5.0	15.013，15.015，15.016	450(ii)，452(ii)，450(vii)	GB 2760	GB 5009.256	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
3	硫酸钙（又名石膏）	5.0	18.001	516	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
4	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	0.5	19.005，19.022	965(i)，965(ii)	GB 2760	参照GB 5009.279	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
5	沙蒿胶	0.5	20.037	—	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
6	山梨糖醇和山梨糖醇液	0.5	19.006，19.023	420(i)，420(ii)	GB 2760	参照 SN/T 3850.2	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
7	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
8	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.3	19.004	951	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.263	仅限速冻挂浆制品；速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）；该类别中仅限甜、酸产品可使用该甜味剂；添加阿斯巴甜的食品应标明："阿斯巴甜（含苯丙氨酸）"
9	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	GB 2760	—	—
10	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
11	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）
12	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	GB 2760	—	仅限速冻鱼糜制品（包括鱼丸等）

4.3.3　速冻其他调制食品

4.3.3.1　污染物限量

污染物限量应符合表14的规定。

附 录 A
（规范性）

可在速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

速冻食品中按生产适量使用的食品添加剂名单见表A.1。

表 A.1 速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
1	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	12.004	635
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	631
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	627
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004,04.018	315,316
5	DL-苹果酸钠	01.309	—
6	L-苹果酸	01.104	—
7	L-苹果酸钠	—	—
8	DL-苹果酸	01.309	—
9	α-环状糊精	18.011	457
10	γ-环状糊精	18.012	458
11	阿拉伯胶	20.008	414
12	半乳甘露聚糖	00.014	—
13	冰乙酸（又名冰醋酸）	01.107	260
14	冰乙酸（低压羰基化法）	01.112	—
15	赤藓糖醇 *	19.018	968
16	醋酸酯淀粉	20.039	1420
17	单,双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）	10.006	471
18	改性大豆磷脂	10.019	—
19	柑橘黄	08.143	—
20	甘油（又名丙三醇）	15.014	422
21	谷氨酸钠	12.001	621
22	瓜尔胶	20.025	412
23	果胶	20.006	440
24	海藻酸钾（又名褐藻酸钾）	20.005	402

表 A.1 速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
25	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	20.004	401
26	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	20.023	410
27	黄原胶（又名汉生胶）	20.009	415
28	甲基纤维素	20.043	461
29	结冷胶	20.027	418
30	聚丙烯酸钠	20.036	—
31	卡拉胶	20.007	407
32	抗坏血酸（又名维生素 C）	04.014	300
33	抗坏血酸钠	04.015	301
34	抗坏血酸钙	04.009	302
35	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	10.002	—
36	磷酸酯双淀粉	20.034	1412
37	磷脂	04.010	322
38	氯化钾	00.008	508
39	酶解大豆磷脂	10.040	—
40	明胶	20.002	—
41	木糖醇	19.007	967
42	柠檬酸	01.101	330
43	柠檬酸钾	01.304	332i
44	柠檬酸钠	01.303	331ii
45	柠檬酸一钠	01.306	331i
46	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	472c
47	葡萄糖酸-δ-内酯	18.007	575
48	葡萄糖酸钠	01.312	576
49	羟丙基淀粉	20.014	1440
50	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	1442
51	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	20.028	464
52	琼脂	20.001	406
53	乳酸	01.102	270
54	乳酸钾	15.011	326

表 A.1　速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
55	乳酸钠	15.012	325
56	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
57	乳糖醇（4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	19.014	966
58	酸处理淀粉	20.032	1401
59	羧甲基纤维素钠	20.003	466
60	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	13.006	170i
61	碳酸钾	01.301	501i
62	碳酸钠	01.302	500i
63	碳酸氢铵	06.002	503ii
64	碳酸氢钾	01.307	501ii
65	碳酸氢钠	06.001	500ii
66	天然胡萝卜素	08.147	—
67	甜菜红	08.101	162
68	微晶纤维素	02.005	460i
69	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	1450
70	氧化淀粉	20.030	1404
71	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
72	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	472a
73	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	1414
74	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	1422
注：本表数据来源文件为：GB 2760。			
[a] 生产菌株分别为*Moniliella pollinis*，*Trichosporonides megachiliensis*和解脂假丝酵母*Candida lipolytica*。			

附件 6

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
技术审查会意见汇总处理表

序号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
1	标准格式应按照 GB/T 1.1—2020 的要求进行修改；	采纳	根据 GB/T 1.1—2020 的要求对正文中的数字字体、能愿动词、参考文献等格式进行了修改。
2	建议修改范围表述为：给出了对应的检验方法，并对检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系规定了要求。	采纳	已修改“1 范围”描述为“本文件规定了预制菜小龙虾（克氏原螯虾，Procambarus clarkii）的技术要求，给出了对应的检验方法，并对检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系规定了要求。本文件适用于速冻预包装预制菜小龙虾的生产和销售。。”
3	修改完善术语和定义。“小龙虾简介及图片见附录 A”“生产工艺流程示例见附录 B”以“3.1 预制菜小龙虾”的注的形式体现；建议删除“3.1”中的“需经...的预包装食品”中“需”字；	采纳	“小龙虾简介及图片见附录 A”“生产工艺流程示例见附录 B”已修改为以“3.1 预制菜小龙虾”的注的形式体现；已删除“3.1”中的“需经...的预包装食品”中“需”字。
4	确认原料小龙虾从“从捕捞到生产加工不超过 24 小时”是否合理；	采纳	已确认，并删除该描述。
5	建议删除表 1 里“应”的表述，“虾肠内消化物应基本排尽”中“基本”不明确；	采纳	已删除表 1 里“应”的表述，删除“虾肠内消化物应基本排尽”中“基本”。
6	建议品质指标中固形物项目修改为小龙虾含量；建议脂肪含量不设低限；建议蛋白质指标改为 14.2，与编制说明一致；	采纳	固形物项目已修改为小龙虾含量，脂肪含量不设低限，调整蛋白质指标。
7	“5.2.1 取样要求”修改为“取样及制备”；	采纳	“5.2.1 取样要求”已修改为“取样及制备”。
8	在“运输和贮存”中明确≤-18℃的温度要求；	采纳	已在“运输和贮存”中明确保持产品温度≤-18℃的温度要求。
9	建议删除“A.1”的标题，修改完善附录 A 的描述并引用图 A.1 和图 A.2；	采纳	已删除“A.1”的标题，修改完善附录 A 的描述，同时增加图 A.1 和图 A.2 的引语。
10	根据 GB/T 1.1 的要求对参考文献的著录格式和排序进行修改完善。	采纳	已根据 GB/T 1.1 的要求对参考文献的著录格式和排序进行修改完善，补充内地的基础标准。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明