广东省地方标准

**鲍鱼汁生产操作技术规程**

**编 制 说 明**

**（送审稿）**

**中国水产科学研究院南海水产研究所**

二〇二五年七月

**广东省地方标准**

**《鲍鱼汁生产操作技术规程》编制说明**

**一、工作概况。**

2024年7月25日，广东省市场监督管理局下达了《广东省市场监督管理局关于批准下达推动大规模设备更新和消费品以旧换新相关地方标准制修订计划（第四批）的通知》（粤市监标准〔2024〕348 号），确定由中国水产科学研究院南海水产研究所负责承担《鲍鱼汁生产操作技术规程》的起草制定工作。

**二、立项的必要性、拟解决的问题。**

我国鲍鱼海水养殖产量自2015年起快速增长，且增速处于逐年增长趋势，2023年达到达24.5万吨。鲍鱼汁作为鲍鱼的一种重要加工产品，在我国广东、福建、香港、台湾及东南亚地区逐渐兴起并深受消费者喜爱。鲍鱼汁是以鲍鱼为主要原料，再加入白砂糖、食用盐、淀粉或改性淀粉、海产品等原料，辅以其他配料和食品添加剂制成的液态复合调味品。据统计，2024年鲍鱼汁产品规模在2万吨左右，主要品牌有海天、凤球唛、李锦记、港顺、珠江桥、百家鲜等。

目前，市场上鲍鱼汁产品的品质参差不齐，消费者也并未形成稳定的认知，整个行业也没有关于鲍鱼汁的相关标准，大部分消费者依然靠品牌和口碑来识别产品。研究团队于2020年调研时发现，市面上销售的鲍鱼汁调味品存在生产操作不规范、标签使用不规范、滥用食品添加剂等现象。当前，鲍鱼汁生产企业良莠不齐，而国内尚无鲍鱼汁生产技术方面相关标准。《鲍鱼汁生产操作技术规程》的制定可规范鲍鱼汁生产行业，符合国家和广东省政策要求。

《鲍鱼汁生产操作技术规程》的制定、发布与实施，将增强鲍鱼汁生产流通企业和从业人员的安全规范生产意识，提高生产企业的标准化意识，保障产品质量；可提高我国鲍鱼汁产品的生产加工技术水平，提高成品合格率和质量，提高生产效益；也可为广大消费者能够吃到符合卫生安全标准和高质量的鲍鱼汁产品提供技术保障，维护消费者的权益；而且有助于规范市场，推进鲍鱼汁产业的健康和可持续性发展，也可为政府监管部门对鲍鱼汁产品的监管提供有力的技术支撑。

**三、标准编制原则，标准框架、主要内容及其确定依据。**

（一）制定本标准的原则和框架

1、遵循国家有关方针、政策、法规和规章。

2、格式上按照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》和《GB/T 20001.6-2017标准编写规则 第6部分：规程标准》的规定进行编写；标准文本中能直接引用的标准尽量引用，相关内容不再在本标准中出现。

3、从维护消费者权益，提高鲍鱼汁产品质量的指导思想出发，主要对原料清洗、鲍鱼抽提物制备、调配、杀菌、罐装、装箱等鲍鱼汁生产工艺流程进行规定。

4、进行广泛的调查研究和必要的试验验证工作，掌握目前生产实际现状、产品的质量水平、生产工艺和影响产品质量的因素等。

5、密切结合我国国情，严格执行强制性国家标准，参考相关国家标准、行业标准，充分考虑与其它相关标准相协调。

6、本标准主要侧重于鲍鱼汁的加工规程，侧重于与产品的质量安全有关的相关操作要求的规定。

（二）标准框架、主要内容

本标准主要对鲍鱼汁生产工艺流程进行规定，同时参考国内现行相关标准，并充分考虑与国际上通用标准以及其它标准相协调。现将有关内容说明如下：

**1、范围**

本文件确立了鲍鱼汁的生产工艺流程，规定了原料清洗、鲍鱼抽提物制备、调配、杀菌、罐装、装箱等工序的操作指示，描述了贮藏和生产记录方法。

本文件适用于广东省内鲍鱼汁的生产过程。

**2、术语和定义**

本标准规定了鲍鱼汁的定义，鲍鱼汁（abalone sauce）是利用鲍鱼蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用鲍鱼研磨或酶解，再加入白砂糖、食用盐、淀粉或改性淀粉、海产品等原料，辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。

**3、通则**

人员、环境、车间及设施、生产设备及生产过程质量管理与产品质量安全控制应符合GB 14881的要求。

（1）原辅料要求

鲍鱼汁以鲜鲍鱼或干鲍鱼为原料，利用蒸煮提取、磨浆制备或酶解制备的方式制成鲍鱼抽提物，再加入白砂糖、食用盐、淀粉或改性淀粉等其他配料，辅以牡蛎、干贝、鱿鱼、虾及瑶柱等1种或几种海产原料或其制品，再加入其他配料和食品添加剂制成的。其中，鲍鱼应符合GB 2733的规定，干鲍鱼应符合GB 10136的规定，白砂糖应符合GB/T 317的规定，食用盐应符合GB/T 5461的规定，淀粉应符合GB 31637的规定，酶制剂应符合GB 1886.174的规定，改性淀粉等食品添加剂的品种和用量应符合GB 2760的规定。其他辅料的质量应符合相应的标准或有关规定。

（2）原辅料接收

所接收的每一批次的原辅料必须经质检人员进行抽检，不符合要求的原辅料应拒收。

（3）原辅料存放

所使用的原辅料及包装材料已纳入食品生产许可管理的，应选用获得食品生产许可证供应商生产的合格产品，并对供应商资质进行查验。原辅料进厂后应分类存放，并做好防虫、防蝇、防尘措施。

**4、生产工艺流程**

鲍鱼汁的生产工艺流程主要包括原料清洗、鲍鱼抽提物制备、调配、杀菌、罐装和装箱等6个工序，最终形成鲍鱼汁产品。其中最核心部分为鲍鱼抽提物制备，鲍鱼抽提物又叫鲍鱼提取物，目前制备方法主要包括蒸煮提取、磨浆制备和酶解制备等3种方法。



**5、生产操作要点**

（1）原料清洗：根据鲍鱼原料的不同，鲜鲍鱼去壳后，鲍鱼肉用水清洗干净，去除杂质；干鲍鱼则需用水清洗掉表面的灰尘、杂质。

（2）鲍鱼抽提物制备：根据鲍鱼汁的生产实际，主要分为蒸煮提取、磨浆制备和酶解制备。

1）蒸煮提取，该方法为传统鲍鱼汁的制备方法，具体按照下列步骤操作：

将清洗后的鲍鱼放入蒸煮容器中，按配方比例加入水，由于蒸煮会损失水分，因此所需加入的水较多，料水比宜控制在1:1~1:5。鲜和干鲍鱼采用不同的处理方式，其中鲜鲍鱼可采用蒸或煮处理，温度宜≥90℃，时间宜≥10 min；干鲍鱼一般采用煮处理，温度宜≥90℃，时间宜≥3 h。蒸煮后将鲍鱼捞出，剩下的汁液进行进一步加热浓缩，加热温度宜≥70℃。由于鲍鱼抽提物营养丰富且不含防腐剂，因此极易腐败，加入食盐可以抑制微生物的生长，有效防止鲍鱼抽提物腐败变质，因此在浓缩过程中或浓缩后，可根据需要添加食用盐，含量宜控制在≥10 g/100 g。为了保证鲍鱼汁产品柔滑状态，将浓缩后的物料用滤网过滤，滤网目数宜≥30目，即得到鲍鱼抽提物。

2）磨浆制备，该方法区别传统鲍鱼汁的制备方法，可以显著增加鲍鱼汁中的鲍鱼成分，具体按照下列步骤操作：

研磨前，需要先将清洗后的鲍鱼绞碎，其中鲜鲍鱼直接用绞制设备绞碎，干鲍鱼需要先完全泡透后再进行绞碎。将绞碎后的物料放入研磨设备中，由于该方法不需要长时间蒸煮，因此所需加入的水相比于传统蒸煮发的少，料水比宜控制在1:0.5~1:5。将物料研磨至幼滑状，研磨设备一般采用胶体磨。研磨结束后进行加热处理，温度宜≥90℃，使鲍鱼中的成分充分溶于水中。为了防止腐败变质，鲍鱼研磨后，可根据需要添加食用盐，含量宜控制在≥10 g/100 g。为了保证鲍鱼汁产品柔滑状态，将物料用滤网过滤去除物料中的鲍鱼肉大颗粒，滤网目数宜≥30目，即得到鲍鱼抽提物。

3）酶解制备，该方法利用蛋白酶等酶制剂作用，使鲍鱼肉充分酶解成多肽、氨基酸等小分子物质，显著增加鲍鱼汁中的鲍鱼成分和风味，具体按照下列步骤操作：

酶解前，需要先将清洗后的鲍鱼绞碎，其中鲜鲍鱼直接用绞制设备绞碎，干鲍鱼需要先完全泡透后再进行绞碎。将物料放入酶解设备中，按配方比例加入水，由于该方法不需要长时间蒸煮，因此所需加入的水相比于传统蒸煮发的少，料水比宜控制在1:0.5~1:5。将物料加热至适合酶发挥作用的温度，为酶解做准备，温度宜≥50℃。按照配方要求添加酶制剂进行酶解处理，酶解结束后进行加热灭酶处理，温度宜≥90℃，时间宜≥5 min。酶解处理后，为了防止腐败变质，可根据需要添加食用盐，含量宜控制在≥10 g/100 g。为了保证鲍鱼汁产品柔滑状态，将物料用滤网过滤，去除未充分酶解的鲍鱼肉，滤网目数宜≥30目，即得到鲍鱼抽提物。

（3）调配：将鲍鱼抽提物，按产品配方要求，加入白砂糖、食用盐、淀粉或改性淀粉等其他配料，辅以牡蛎、干贝、鱿鱼、虾等1种或几种海产原料或其制品及其他食品添加剂，搅拌形成均匀体态。经过调研，鲍鱼汁产品中要添加白砂糖、食用盐、淀粉或改性淀粉等配料来增加产品的感官品质；由于鲍鱼本身风味不明显，产品中需要添加牡蛎、干贝、鱿鱼、虾等1种或几种海产原料，来提升鲍鱼汁的鲜味，因此需要添加海产原料进行调配，由于海产原料多采用干制品，不能直接使用，需要先进行泡发、绞制或研磨等方式处理。由于将淀粉或改性淀粉直接添加到水中容易形成结块，因此淀粉或改性淀粉使用前，需要先与水或其它液体物料混合后配制成淀粉悬液，再与其他物料进行调配，以保证淀粉在产品中能充分融合。

（4）杀菌：由于鲍鱼汁中的营养物质丰富适合微生物生长，因此需要进行杀菌处理。杀菌过程，需保证杀菌效果，杀菌后的鲍鱼汁需符合产品出厂微生物指标控制要求。采用加热杀菌时，应控制杀菌温度和时间，杀菌温度宜≥100℃，杀菌时间宜≥1 min。

（5）罐装：灭菌后的物料可能会产生沉淀，因此在罐装前需先用滤网过滤，滤网目数宜≥30目。将过滤后的物料用洁净灌装设备灌装至洁净的包装容器中，密封，灌装温度宜≥50℃。

（6）装箱：不同品种、不同规格等级、不同生产日期的产品不应混装在同一箱中。所用的瓦楞纸箱等包装材料应洁净、无毒、无异味，符合国家食品包装材料相应的标准要求。

**6、贮藏**

贮存环境应通风良好、干燥、阴凉、无异味。库内产品存放整齐，各种不同规格及不同等级的产品应分别存放，批次清楚，不能混放。不同批次、规格的产品应分别堆垛，排列整齐，各品种、批次、规格应挂标识牌。

**7、生产记录**

鲍鱼汁生产记录按 GB 14881 中的规定执行。

**四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系。**

本标准的编制依据为现行的法律、法规和现行的国家强制性卫生标准。标准内容符合我国的《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《水产品卫生管理办法》等法律、法规以及强制性食品安全国家标准：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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》等，并与这些文件中的规定相一致。

**五、标准有何先进性或特色性（与《新标准化法》第十三条相呼应）。**

开展鲍鱼汁生产操作技术规程制定是振兴沿海渔村、建设美丽渔村的一项重要的举措，是我省渔业经济的重要组成部分。鲍鱼汁生产操作技术规程对保障鲍鱼汁品质及质量安全具有重要的意义。该标准的制定符合《中华人民共和国标准化法》中第十三条要求。

**六、标准调研、研讨、征求意见情况。重大分歧意见的处理经过和依据。**

起草单位接受本标准制定的任务后，成立了标准起草小组，组织了多名从事水产品加工和质量安全工作，具有制定、修订和审查相关标准资格、经验和能力的专业技术人员，对省内有代表性的鲍鱼汁生产企业和水产品交易流通市场进行了调研，对干鲍鱼汁生产的基本要求、生产技术要点、贮藏等技术要求进行了分析和整理。在取得大量详实资料的基础上，起草小组根据《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》和《GB/T 20001.6-2017标准编写规则 第6部分：规程标准》的编写规则进行编写。起草小组于2025年7月上旬完成了本标准的征求意见稿。

起草小组于2025年7月发出征求意见稿征集行业内专家意见。

**七、技术指标的科学性和可行性。**

本标准的技术指标主要根据企业或生产方提供，具有一定科学性和可行性。

**八、与国际、国家、行业、其他省同类标准技术内容的对比情况。**

本标准和我国颁布的有关现行法律、法规和强制性标准之间没有任何矛盾。起草小组搜集了国内外相关标准，未发现有鲍鱼汁加工技术相关的标准。

**九、涉及专利的有关说明。**

无。

**十、其他应当说明的事项。**

参考文献：

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 36193 水产品加工术语

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SN/T 0400.5 进出口罐头食品检验规程 第五部分：罐装

《广东省水产品质量安全条例》

**十一、贯彻地方标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期等建议。**

本标准的制定与发布实施，有利于保障鲍鱼汁产品的合格率，提高产品质量。本标准发布实施后，为行政管理部门和技术监督管理部门进行监督管理提供科学依据，有利于管理部门进行监督管理和维护消费者及生产企业的权益。本标准发布后，应及时在鲍鱼汁生产企业和消费地区进行宣讲贯彻，促进我省鲍鱼汁产业的生产和发展，提高产品质量。同时在相关生产企业中积极宣贯《中华人民共和国标准化法》，增强生产流通销售企业的标准化意识，对生产技术人员进行标准化知识培训，加大产品质量监督力度，促进鲍鱼汁产业健康可持续性发展。

《鲍鱼汁生产操作技术规程》标准起草小组

2025年7月