

团体标准《海水精》编制说明

一、制定《海水精》的目的及意义

海水精产品广泛应用于热带观赏鱼类、哺乳动物类、活体海鲜产品运输、海鲜市场(酒店)水产养殖、海洋馆及水族馆。海水精系列产品的质量关系到水产养殖、交易行业健康发展,更关系到水产品质量安全以及食品安全,关系到人民群众的身体健 康。2016年,国家工业和信息化部发布了推荐性行业标准 QB/T 4972—2016 《暂养型海水精》。几年来的实施情况表明,该标准主要参数的技术指标还存在很多问题。例如:钙离子、镁离子、硫酸根、钾离子的技术指标的允差较大,有的甚至达到 50%,无法保证产品的质量稳定;pH 参数指标下限为 6.5,无法保证海水正常的弱碱性特征。

近年来,生产企业利用标准上的漏洞,添加工业级原料,有的甚至以工业废料生产,给广大消费者带来极大的食品安全隐患。

基于上述原因,广州黄沙水产交易市场提出研制《海水精》团体标准具有重要的实际意义。

该标准通过规定先进科学的、满足食品安全的技术参数和指标,规范海水精生产企业的生产与管理,促进市场经营者等相关方对海水精系列产品生产和使用的监督管理;明确海水精的技术要求及相关管理要求,为生产企业、市场经营者等相关方提供生产、管理依据,促进养殖水产品的质量安全、食品安全。

二、主要工作过程与计划

1. 成立标准编写工作组

2021年10月,广州黄沙水产交易市场有限公司、江西盐通科技有限公司、广州市标准化协会等单位技术骨干和 相关人员组成了标准编写工作组,负责标准的编制工作。

2. 立项前准备

2021年11月,标准编写工作组进行了资料的收集和整理,深入了解海水精的市场现状和相关技术资料,为项目立项做好技术储备。

3. 立项申请

2021年12月,完成了标准草案的编制和标准项目立项准备相关工作,向广州市标准化协会团体标准专家委员会递交了标准立项申请材料。

4. 批准立项

2021年12月20日,标准项目通过了广州市标准化协会团体标准专家委员会组织的立项专家评审和公示环节,项目正式通过标准立项评审,并由广州市标准化协会下达标准项目制订任务通知。

5. 形成征求意见稿

2021年12月~2022年2月,标准编写工作组在广泛收集国内外海水精、人工海水相关标准资料、参考了多篇学术论文,并将样本送第三方检测机构检验。在此基础上,编制小组形成了标准讨论稿。

标准编写小组采用线上线下多种方式开展标准编写研讨工作,线上主要是建立微信群,针对技术疑难点和关注点展开讨论;线下采用集中会议形式,分别对标准的适用范围、引用文件、技术指标等内容进行研讨,形成了目前标准的征求意见稿。

6. 征求意见

2022年2月小范围内征求意见,标准编写工作组将根据反馈意见进一步修改完善征求意见稿后全面公开征求意见。

7. 送审与报批

2022年4月,标准编写工作组将根据公开征求意见的反馈意见,对意见进行处理并进一步完善标准,形成标准送审稿。计划2022年5月提交广州市标准化协会专家委员会技

术审查和报批。

三、编制原则和主要依据

1. 本标准编制符合国家现行法律法规及相关强制性标准规定，并严格按照 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》给出的规则起草。

2. 参照行业标准，在编制过程中着重考虑了科学性和适用性。

本标准主要引用文件：

- 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
 - GB/T 8618 制盐工业主要产品取样方法
 - GB/T 13025.1 制盐工业通用试验方法 粒度的测定
 - GB/T 13025.4 制盐工业通用试验方法 水不溶物的测定
 - GB/T 13025.5 制盐工业通用试验方法 氯离子的测定
 - GB/T 13025.6 制盐工业通用试验方法 钙和镁的测定
 - GB/T 13025.8 制盐工业通用试验方法 硫酸根的测定
 - GB/T 13025.9 制盐工业通用试验方法 铅的测定
 - GB/T 13025.11 制盐工业通用试验方法 氟的测定
 - GB/T 13025.13 制盐工业通用试验方法 砷的测定
 - GB 17378.4 海洋监测规范 第4部分：海水分析
 - JJF 1070 定量包装商品净含量检验规定
 - QB/T 4445 制盐工业通用检测方法 钾的测定
 - SN/T 4041 出口食品中氟化物、溴化物含量的测定 离子色谱法
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

四、标准的主要内容

本文件规定了海水精的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、使用说明书、包装、运输、贮存、保质期。适用于暂养食用类水产品的盐产品。

（一）要求

明确了主要原材料、感官指标、技术指标、净含量等要求。

（二）测试方法

明确了感官指标、技术指标、净含量的测试要求。

（三）检验规则

规定了组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求。

（四）其他

对标志、包装、运输、贮存、保质期进行了相关规定。

五、本标准主要技术指标与现行相关行业标准对比，情况如下：

本标准主要技术指标参考了现行相关国家标准和行业标准要求，并针对暂养食用类水产品海水精增加了相应技术要求，主要体现在：

1. 增加了溴、锶、硼、氟等元素的含量要求。上述生物营养元素的添加能提高海产品的养殖时成活率，满足了活体海产品运输、暂养的要求。

2. 提高了硫酸根、钙离子、镁离子、钾离子等指标要求。

指标名称	行业标准	本标准
硫酸根（%）	4.50~8.50	6.60~7.50
钙离子（%）	0.50~1.50	0.90~1.30
镁离子（%）	1.80~4.20	2.85~4.20
钾离子（%）	0.45~1.45	1.00~1.26

六、征求意见情况及重大分歧意见的处理

暂无。

七、后续贯彻实施措施：

该标准发布后将由广州黄沙水产交易市场有限公司联合广州市标准化协会，共同组织市场经营者、生产企业等相关单位开展标准的学习，做好宣贯培训工作，以促进标准实施应用，进一步规范海水精的采购和使用，促进行业的规范、健康发展。

《海水精》标准编写工作组

2022年2月15日