

团体标准《预制菜 酸汤鱼生产工艺规范》
编制说明

标准起草小组

2023年4月

《预制菜 酸汤鱼生产工艺规范》编制说明

一、标准制定的必要性

为了贯彻落实山情海意比“鱼”飞，深化“广东+贵州”模式推进东西部协作，结合广州南沙渔业产业资源优势，广州南沙现代农业产业集团有限公司、贵州南山婆集团有限公司和广州绿成餐饮供应链有限公司三方联合用贵州的酸汤和南沙优质的鱼，做成东西协作地区发展生态渔业产业发展项目预制菜酸汤鱼。酸汤是在“植物+物理”多级核心保鲜技术下，精选贵州优质西红柿、辣椒等优质果蔬，乳酸菌等多种有益菌参与果蔬自然发酵制作而成；鱼取材于南沙滨海湿地咸淡水天然养殖场，由渔民精心挑选出来的优质鲜鲩鱼。按照一定加工流程生产的预制菜酸汤鱼，鱼肉肉质口感依旧层次分明，配合90天自然发酵秘制番茄酸汤，充分发挥贵州酸汤的特色，很好地结合广州南沙丰富的渔业资源，既推进了东西部协作又符合当下人们追求美味、方便、快捷的餐饮需求。

提出制定《预制菜 酸汤鱼生产工艺规范》团体标准，在原辅料、生产工艺、过程控制、产品质量等方面明确相关要求，进一步规范生产过程操作，保障预制菜食品安全，具有重要性和积极意义，有利于规范优质产品预制菜酸汤鱼的生产，进一步助推东西部协作工程高质量发展。

二、项目背景及工作情况

（一）任务来源

为进一步推动预制菜酸汤鱼生产的标准化工作，广州南沙明曦检测服务有限公司提出制定《预制菜 酸汤鱼生产工艺规范》团体标准，

以规范预制菜酸汤鱼的生产和管理，提高预制菜酸汤鱼产品质量，保障预制菜食品安全。

（二）标准起草单位

本标准的主要起草单位是广州南沙明曦检测服务有限公司、广州市正安食品有限公司、广州市标准化协会，广州市农产品质量安全监督所参与标准编制工作。

（三）标准研制过程及相关工作计划

主要起草单位在 2023 年 1 月前完成了团体标准《预制菜 酸汤鱼生产工艺规范》项目可行性分析。

标准的研制工作于 2023 年 2 月正式启动，确定了标准起草小组成员，组建了标准起草小组。

标准起草小组经过调研、咨询、查阅酸汤鱼制作流程步骤等有关资料，于 2023 年 2 月下旬提出了标准框架，并根据标准的框架结构进行资料收集，编写了标准草案。在 2023 年 3 月中旬向广州市标准化协会专家委员会（以下简称标委会）递交资料提出立项申请并获得通过。

2023 年 3 月中旬至 4 月中旬，标准起草小组与贵州南山婆集团有限公司和广州绿成餐饮供应链有限公司进行了多次线上交流，对标准草案中的内容进行了深入讨论。标准起草小组结合预制菜酸汤鱼的生产操作技术要点和实际生产管理现状，汇总处理收集到的意见，对标准草案进一步修改完善。

2023 年 4 月，完成标准草案的完善并小范围内部征求意见，根据反馈意见修改形成《征求意见稿》，全面公开征求意见。

2023 年 5 月，标准起草小组将根据《征求意见稿》的反馈意见

进行处理。同时，将组织前往相关生产企业开展实地调研，验证标准要求是否满足生产实践需要，并进一步完善标准，形成标准送审稿。

计划 2023 年 6 月初提交标委会技术审查和报批。

计划 2023 年 6 月底在全国团体标准信息平台公示及发布。

三、标准制定的基本原则

本标准参考相关食品安全标准、酸汤鱼生产单位规范性文件、酸汤鱼相关制作标准等文件要求，充分考虑预制菜酸汤鱼生产现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升。

四、标准编写依据及主要内容

本标准按照 GB/T 1.1—2020 的规定进行编写，相关内容经过了验证，具有较强的可操作性和科学性。根据调研情况，意见收集情况分析，确定标准的主要技术内容包括：

1. 明确预制菜、酸汤鱼、榨笋 3 个术语和定义。
2. 明确预制菜酸汤鱼的基本要求，包括原辅料质量要求和生产加工环境卫生要求。
3. 明确预制菜酸汤鱼原辅料要求，包括：鱼、榨笋、黄花菜、大豆油、大蒜、加工用水、马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、木姜子油（山胡椒油）、酸汤调味料等的要求。
4. 明确预制菜酸汤鱼的生产工艺要求，主要包括鱼片、鱼块、酸汤包、配菜包的生产工艺流程和生产过程控制，以及酸汤鱼组配的要求。
5. 明确预制菜酸汤鱼的产品质量要求，包括感官要求、理化指标和微生物指标。

6. 明确预制菜酸汤鱼标签、标志、包装、运输、储存和产品说明要求。

五、与有关法律法规和强制性标准的关系

遵守和符合相关法律法规和强制性标准要求。

六、相关国内标准情况简要说明

本标准规范性引用文件：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1535 大豆油

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GH/T 1194 大蒜
NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品
NY/T 1326 绿色食品 多年生蔬菜

七、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、后续贯彻措施

该标准发布后标准起草单位将联合广州南沙现代农业产业集团有限公司、贵州南山婆集团有限公司和广州绿成餐饮供应链有限公司等相关单位组织开展团体标准《预制菜 酸汤鱼生产工艺规范》宣贯工作，促进标准实施应用，进一步规范预制菜酸汤鱼生产工艺过程和质量管理，提高预制菜酸汤鱼质量安全；为预制菜酸汤鱼生产企业提供技术指导。

标准起草小组

2023年4月13日