

《即食深海鱼制品》

(征求意见稿)

编制说明

一、工作简况

(一) 任务来源

本项目根据中国欧洲经济技术合作协会 2026 年团体标准制定计划,项目名称为《即食深海鱼制品》的任务而进行制订。

(二) 起草单位及主要起草人

本文件起草单位: 。

本文件主要起草人: 。

(三) 标准制定目的和意义

从产业角度分析,制定《即食深海鱼制品》团体标准的目的和意义主要体现在以下几个方面:

1. 目的

制定《即食深海鱼制品》团体标准,旨在顺应海洋食品、预制菜、休闲食品、健康膳食等领域的快速发展需求,推动即食深海鱼制品向安全化、标准化、品质化方向升级。即食深海鱼制品作为营养健康、便捷消费的重要食品,在保障营养供给、满足消费升级、带动渔业产业链发展中发挥着基础性作用。然而,当前行业在原料要求、感官品质、理化指标、微生物控制、保质期等方面尚未形成统一规范,导致产品质量参差不齐、市场监管难度大、消费信任度不高。制定本团体标准,有助于统一生产规范和质量指标,提升产品安全性与稳定性,为原料采购、生产加工、质量检测、市场流通等各环节提供明确的技术依据,促进即食深海鱼制品产业健康有序发展。

2. 意义

该团体标准的制定,有助于填补即食深海鱼制品领域的标准空白,提升我国在海洋食品标准化体系中的话语权与引领力。通过明确原料要求、感官指标、安全限值及检验方法等核心内容,规范行业生产流程,提升不同企业产品的一致性与市场认可度,降低生产和监管成本,促进优质产品高效转化与市场推广。同时建立统一透明的评价体系,提高消费者对产品安全与品质的信任度;引导企业聚焦精深加工、

保鲜技术等关键创新，全面助力我国海洋食品产业向规范化、安全化、品牌化高质量发展。

综上，制定《即食深海鱼制品》团体标准对于促进产业健康发展、推动渔业科技创新、保障消费者权益及增强行业竞争力等方面都具有重要意义。

（四）主要工作过程

1. 前期准备工作

项目立项前，标准编制小组查阅、研读相关国内外文献，广泛搜集相关的材料。同时，标准编制小组安排相关人员，多次与相关行业人员进行调研、交流，广泛征求标准制定方面的意见和建议。

2026年3月10日本团体标准由中国欧洲经济技术合作协会正式立项，立项名称为：《即食深海鱼制品》。

2. 标准起草过程

2026年3月，团体标准立项通知公示后，标准编制小组首先组织了标准制定工作会议，各编写人员根据工作计划分工和编写要求开展了相关工作。在标准起草期间，编制小组主编单位及参编单位组织了数次内部研讨会和专家咨询会，经过多次修改，于2026年3月完成了标准初稿及编制说明的撰写工作。

二、标准编制原则和依据

（一）编制原则

标准起草小组在编制标准过程中，以国家、行业现有的标准为制订基础，结合我国目前的行业现状，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》的规定及相关要求编制。

（二）标准主要内容与确定依据

1. 标准主要内容

1.1 范围

本文件规定了即食深海鱼制品的产品分类、一般要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以水深不低于200m海域的深海鱼类为主要原料，无需再次加热处理、开袋即可直接食用的预包装即食深海鱼制品。

1.2 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 2716 食品安全国家标准 植物油

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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验
抽样计划

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检

验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

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/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 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/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 22366 感官分析 方法学 采用三点强迫选择法（3-AFC）测定嗅觉、味觉和
风味觉察阈值的一般导则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

1.3 术语和定义

定义了即食深海鱼制品相关术语。

1.4 产品分类

对即食深海鱼制品的产品分类进行规定。

1.5 技术要求

技术要求包括但不限于感官要求、理化性质要求、微生物指标要求。

1.6 试验方法

对技术要求的试验方法进行规定。

1.7 检验规则

分为出厂检验、型式检验。

1.8 标志、包装、运输和贮存

对即食深海鱼制品的标志、包装、运输和贮存进行规定。

2. 确定标准主要内容的依据

本标准的主要内容依据国家和行业现有标准，GB/T 1.1《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，结合即食深海鱼制品在生产、储运、流通等场景的典型应用经验，综合考量不同条件对产品品质、保质期、风味稳定性等方面的具体要求，确保标准适配各类即食深海鱼制品的实际生产需求。基于技术调研与试验验证，借助感官评价、理化检测等方面的测试数据，为质量指标、安全要求等内容提供科学依据。同时，参考相关行业先进标准及水产食品通用规范，确保本标准具有良好的适应性与前瞻性。最后，依据质量管理体系及产品一致性控制要求，明确关键控制点和检测流程，保障标准在实施中的可操作性与有效性。

三、主要试验情况分析、技术经济论证、预期经济效果

（一）主要试验情况分析

在标准制定过程中，针对即食深海鱼制品的关键性能指标，如感官品质、理化指标、微生物限量、保质期稳定性等，进行了系统的试验验证。试验涵盖了多种加工工艺、储存条件和流通环境条件，对不同厂家的样品进行了全面测试，积累了大量数据。通过对比分析，验证了所设定技术指标的合理性与可操作性。试验结果表明，标准中提出的技术要求能够有效反映产品的品质水平，确保产品质量和食用安全。试验数据为标准中各项技术要求的确定提供了有力支持，也为后续的检验规则制定奠定了基础。

（二）技术经济论证

从技术角度来看，本标准的制定充分考虑了即食深海鱼制品加工技术的现状与发展趋势，确保标准的先进性和适应性。通过明确原料要求、品质指标和检验方法，为企业的生产加工和质量控制提供了统一的规范，有助于推动技术创新和产品品质提升。

从经济角度分析，标准的实施将规范市场秩序，减少低质量产品的无序竞争，降低企业生产和质控成本，提高行业整体效率。同时，标准的制定能够增强市场对产品的信任度，促进技术交流与合作，推动行业规模化发展，提升我国即食深海鱼制品在国际市场的竞争力。

（三）预期经济效果

本标准的实施预期将对即食深海鱼制品行业产生显著的经济推动作用。一方面，规范化的技术标准将促进企业加大研发投入，推动技术创新，提高产品附加值，拓展市场份额；另一方面，通过明确技术要求和检验规则，有助于企业优化生产流程，提升产品质量，增强市场竞争力。预计未来几年内，行业规模将显著增长，同时带动上下游产业链的协同发展，为社会创造更多的经济价值和就业机会。此外，标准的实施还将提升食品安全保障水平，保护消费者健康，进一步推动深海鱼制品在食品消费领域的广泛应用。

四、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准的制定过程、技术要求的选定、试验方法的确定、检验项目设置等符合现行法律、法规和强制性国家标准的规定。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

六、废止现行有关标准的建议

本标准不涉及对现行标准的废止。

七、知识产权情况说明

本文件不涉及必要专利等知识产权情况。

八、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议该标准作为推荐性团体标准。

九、贯彻标准的要求和措施建议，包括（组织措施、技术措施、过渡办法）

本标准首次制定，没有特殊要求。

十、其他应予说明的事项

无。

《即食深海鱼制品》团体标准编制组
2026年3月