

《“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求》

标准编制说明的内容要点

一、编制背景

为贯彻落实中央一号文件部署，深入推进城乡生产与消费有效对接，服务构建新发展格局，全面推进乡村振兴，揭阳市农业产业协会在市政府的正确领导下，深入开展了揭阳地区特色农产品“揭农尚品”农产品品牌建设工作，积极推进揭阳地区农产品生产、加工和销售全产业链运营水平，以高标准引领特色产业高质量发展，满足市场需求。为进一步夯实揭阳地区农产品农产品品牌标准体系基础，在揭阳市农业农村局、市场监督管理局、民政局和相关科研院所的指导帮助下，揭阳市农业产业协会遵循“统一管理、分工负责”的基本原则，“紧密团结产业、设置科学合理、实施科学高效”的工作原则，充分发挥统筹组织和桥梁纽带的作用，根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》、《关于促进团体标准规范优质发展的意见》和其他有关规定，积极组织开展“揭农尚品”区域品牌标准体系构建和标准研制工作。

二、任务来源

根据《“揭农尚品”农产品品牌管理办法》建设要求，完善“揭农尚品”农产品品牌团体标准体系，开展《“揭农尚品”农产品品牌 粮油质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 粮食制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 茶叶质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 蜂蜜质量安全基础要求》等团体标准的制定工作。

三、制定思路和编制主要依据

本标准以国家、部委和全国性行业协会发布实施的相关标准为基础，结合揭阳地区粮油的生产、监督管理和经营情况，保证其符合国内相关规定作为出发点而编制。

标准编制的主要依据有：

《中华人民共和国标准化法》修订版；

《团体标准管理规定》（国标委联[2019]1号）；

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》。

四、标准制订的过程

2023年4-5月，揭阳市农业产业协会、广东省粤北食药资源利用与保护重点实验室等多家单位参与并联合组建了“揭农尚品”农产品品牌系列团体标准编制工作，明确工作分工，着手收集相关资料和数据。为确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编写小组以揭阳地区蜂蜜生产、包装、储存、运输、管理的实际情况，编制出《“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求》（草案稿）。

2023年5-6月，经技术人员及专家进行讨论和论证，对该标准格式、技术要求等内容进行了严格、科学的讨论，形成《“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求》（征求意见稿）。

五、标准主要内容

（一）关于标准的适用范围

本标准适用于“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品的申报、评价和监督。

（二）有关条款的说明

本标准共分为7章，其主要内容包括“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品定义、质量要求、检验方法及标签标志、包装、运输、贮存要求、召回管理要求和质量承诺。

1、产品定义

参考农业部行业标准《NY/T1712-2018 绿色食品 干制水产品》关于“干制水产品”的定义而来。海产干制品定义为，动物性海水产品原料直接或经过盐渍、预煮、调味后在自然或人工条件下干燥脱水制成的产品。

2、生产技术要求

生产加工按照 GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求进行。

3、原料要求

干制海产品原料为鲜或者冻的海水动物性产品，按照食品安全国家标准《GB 2733-2016 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的规定执行，从产品源头进

行质量控制。

干制海产品在加工过程中会使用的辅料（包括食品添加剂等）必须符合国家有关规定要求，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

生产过程中涉及用水，其中所用海水应符合 GB 3097 规定，加工用水应符合 GB 5749 要求，生产过程使用的冰块应符合 SC/T 9001 的要求。

4、感官要求

“揭农尚品”农产品品牌的海产干制品未进行分级分类，感官要求参照食品安全国家标准《GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品》的规定，在其基础上明确为干制品，见表 1。

表1感官要求		
项目	要求	检验方法
色泽	表面干燥，具有各种干制海产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有各种干制海产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	
状态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀	

5、理化要求

理化要求参照《NY/T 1712—2018 绿色食品干制水产品》理化指标要求，主要涉及水分和氯化钠两个指标，本标准目前涉及产品主要为虾类和贝类，所以在氯化钠指标限量为≤3.6，见表 2

表 2 理化指标		
项 目	指标（g/100g）	检验方法
水分 干制品（不包含冷冻条件下储存的干制品）	≤22	GB 5009. 3
氯化物 虾类 贝类	≤3.6	GB 5009. 44

6、安全要求

对适用于“揭农尚品”农产品品牌的海产干制品，重点对污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量、微生物限量提出要求。

6.1 污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量使用量

分别参照《GB 2762 食品中污染物限量》、《GB 2763 食品中农药最大残留

限量》、《GB 31650 食品中兽药最大残留限量》进行了规定。

6.2 微生物限量

对于非即食海产干制品无卫生指标菌的限量要求，对于即食类产品按照食品安全国家标准《GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品》的规定，限量要求见表 3。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案，及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行 o					

对于致病菌限，要求符合《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中水产制品的规定。

7、管理要求

对申请纳入“揭农尚品”农产品品牌管理和已纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的海产干制品，涉及资质要求以及生产管理、标识、包装、运输、贮藏和产品召回制度进行了相应的规定。包装和标识应符合《SC/T 3035-2018 水产品包装、标识通则》要求。

8、质量承诺

对已申报并纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的预制菜生产企业售后服务承诺和法律主体责任进行了规定。

六、与现有相关标准的关系

本标准的制定符合《中华人民共和国标准化法》等国家现行法律、法规及相关规定，以及符合下列国家强制性标准的要求。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 3097 海水水质标准
GB4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

七、关于标准的属性

本标准属于规范性技术文件。建议本标准为推荐性标准。

标准编制小组
2023 年 5 月 17 日