

脆肉鲩 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东产品质量监督检验研究院牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 脆肉鲩》。

（二）起草单位、起草人

本标准起草单位：广东产品质量监督检验研究院、中国水产科学研究院珠江水产研究所、广东省科学院生物与医药工程研究所、广东省中山食品水产进出口集团有限公司。（港澳参与机构待定）

起草人：

（三）简要起草过程

为引导脆肉鲩行业的科学发展，在省局及工作组的指导下，广东质检院联合中国水产科学研究院珠江水产研究所等各方智慧和企业代表，共同构建“脆肉鲩”粤港澳大湾区标

准促进会团体标准，以此引领“脆肉鲩”产业链的健康科学发展，提高产品定位，进一步打造满足消费者高质量指标需求的安全优质食品。

本团体标准在起草过程中经深入行业调研，广泛征求和吸收了养殖企业、餐饮经营企业、水产养殖专家的意见，按标准格式、有关法律法规及相关标准要求，形成标准送审稿。本标准的实施将进一步促进“脆肉鲩”养殖标准化、规范化，提升产品的质量安全及品质指标，满足消费者对高品质食品的需求。

二、与现行有关法律法规和其他标准的关系

（一）与现行法律、法规的关系

本标准符合国家现行法律、法规、规章和强制性国家标准的要求。

（二）与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系

脆肉鲩是草鱼在特定的环境条件下喂精饲料运用活水密集养殖法养育成的名特水产品，近年来国内外在脆肉鲩养殖环境调控、脆肉鲩营养价值、肌肉脆化改善的分子机制及配方需求等方面的研究也取得了系列成果，脆肉鲩的集中养殖地区中山市目前制定了广东省地方标准《地理标志产品中山脆肉鲩》以及广东省地方标准《无公害食品脆肉鲩养殖技术规范》。

本标准依据 NY/T 1180《肉嫩度的测定 剪切力测定法》、GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》、NY5053《无公害食品 普通淡水鱼》、DB4420/T 1《地理标志产品 中山脆肉鲩》、DB44/T 324《无公害食品 脆肉鲩养殖技术规范》等相关标准起草“脆肉鲩”团体标准，经征询各方专家的意见形成送审稿。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

无。

三、主要内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准编制原则

食品“湾区标准”的产品定位为高品质食品，脆肉鲩具有安全、营养、健康、真实、感官愉悦等食品属性，同时具有质量一致性、创新性等商品属性，是符合湾区消费者对高质量指标需求的安全优质食用农产品。因此，制订湾区团体标准《脆肉鲩》能进一步推动粤港澳大湾区水产养殖业高质量发展，培育湾区水产品区域品牌，以更高标准引领水产行业持续健康发展，满足湾区人民对美好生活的现实需求。

（二）主要内容确定的依据

本标准依据 NY/T 1180《肉嫩度的测定 剪切力测定法》、GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》、NY5053《无公害食品 普通淡水鱼》、DB4420/T 1《地理标志产品 中山脆肉鲩》、DB44/T 324《无公害食品 脆肉鲩养殖

技术规范》等相关标准起草“脆肉鲩”团体标准，经征询各方专家的意见形成送审稿。

本标准的主要内容包括粤港澳大湾区高品质食品脆肉鲩术语和定义、养殖环境、外观指标、品质指标、检验方法、检验规则等一系列的规范要求。依据本标准的要求，养殖户培育出符合食用农产品安全标准的高品质脆肉鲩。

本标准适用于粤港澳大湾区脆肉鲩肌肉品质的评价。

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

通过制订湾区标准《脆肉鲩》，以此更好地引领粤港澳大湾区水产养殖业“脆肉鲩”产业链的健康科学高质量发展，提高产品定位，进一步满足消费者对高质量指标需求的安全优质食品，并进行产业升级，淘汰劣质企业，做强做大优质企业，扩大“脆肉鲩”的影响，给消费者带来良好的饮食体验，促进消费。同时，用标准化的手段全面提高“脆肉鲩”的质量安全，形成脆肉鲩餐饮美食行业的高质量发展，提升消费者的信心，从而取得更为显著的经济效益。

五、征求意见的采纳情况

/

六、其他应予以说明的事项

无。

