

团体标准

《天然水域冻鲢、鳙鱼制品》 编制说明

（征求意见稿）

《天然水域冻鲢、鳙鱼制品》编制组

2023 年 2 月

1 工作简况，包括任务来源、协作单位、主要工作过程、标准主要起草人及其所做的工作等

1.1 任务来源

鲢、鳙鱼 Silver carp, Bighead carp 是我国四大家鱼的主要鱼类，也是世界淡水养殖的主要对象。鳙鱼主要生长在水的中上层，以浮游动物为食；鲢鱼一般也生活在水的中上层，主要以浮游植物为食。根据《中国渔业统计年鉴》数据显示，2018 年我国鲢鱼和鳙鱼的淡水养殖产量分别 385.9 万吨和 309.6 万吨。

鲢、鳙鱼味道鲜美、而且营养丰富，属于高蛋白、低脂肪、低胆固醇的鱼类，每 100 克鳙鱼中含蛋白质 15.3 克、脂肪 0.9 克。还含有维生素 B2、维生素 C、钙、磷、铁等营养物质。这是其他动物脂肪所不及的。天然水域冻鲢、鳙鱼制品来源丰富，加工不受地域、季节限制，解决了均衡生产的难题，同时冻鲢鳙鱼制品因具有高蛋白、低脂肪、口感佳的特点，在年轻人主导下的消费不断升级，越来越受到他们的青睐。正因为市场需求量不断增长及销售行情较好，因此越来越多的水产品加工企业加入这一行业。自 2017 年颁布的 T/CAPPA02-2017《天然水域冻鲢、鳙鱼制品》标准发布实施以来，有效规范和提高鲢、鳙鱼制品的质量水平，保护企业和消费者的合法利益，促进了水产品加工行业蓬勃发展。

依据《中华人民共和国食品安全法》、农业农村部农产品质量安全中心关于扎实做好 2021 年及“十四五”农产品质量安全与优质化相关业务技术工作的通知（农质安发【2021】1 号）等文件精神，结合市场及客户的需求，急需修订《天然水域冻鲢、鳙鱼制品》标准。

因此，基于以上背景，在中国水产流通与加工协会指导支持下，由杭州千岛湖发展集团有限公司作为主要发起单位联合大湖水殖股份有限公司、安徽富煌三珍食品集团有限公司、江西省鄱阳湖豫章农业开发有限公司、前郭尔罗斯查干湖旅游经济开发区查干湖渔场等单位开展标准的修订。

1.2 协作单位

为了使标准更具适用性，在标准编制过程中，充分借鉴各相关企业的实际工作经验。在中国水产流通与加工协会统一组织下，来自生产基地、加工厂、餐饮、销售等领域的人员共同组成编制组，开展标准编写工作。为了使标准更具适用性，在标准编制过程中，充分借鉴各相关企业的实际工作经验。

1.3 标准主要起草人员

余颖萍、徐明江、汪建敏、何光喜、陈丽纯、王晶、任干、方华冠、许懿、汪子夏、姚洪正、王金朋、王玉琴。

本标准主要起草单位：杭州千岛湖发展集团有限公司、杭州千岛湖发展集团有限公司食品分公司、杭州千岛湖千发农业科技有限公司、杭州千岛湖千发旺顺阁食品有限公司、北京中林千岛湖商贸有限公司、大湖水殖股份有限公司、安徽富煌三珍食品集团有限公司、江西省鄱阳湖豫章农业开发有限公司、大庆市连环湖渔业有限公司、前郭尔罗斯查干湖旅游经济开发区查干湖渔场、绿耕耘股份有限公司、江苏兴利生物工程技术有限公司、明康汇生态农业集团有限公司、江苏任天农业科技股份有限公司

1.4 主要工作过程

在确定修订《天然水域冻鲢、鳙鱼制品》标准任务后，杭州千岛湖发展集团有限公司成立了标准编制小组。走访、调研、咨询了相关使用单位及业内专家，与同行进行深入交流，多方征求意见。同时查阅了关于冻鱼制品、冷冻调制海水鱼制品、调制肉制品等相关文献，并组织多次讨论。在收集、整理了大量的技术资料 and 一线生产资料，取得大量详实资料的基础上，结合前期杭州千岛湖发展集团食品分公司、杭州千岛湖千发旺顺阁食品有限公司及餐饮企业等上下游产业和客户反馈结果，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行修订。

1.5 标准主要起草人及其所做的工作

标准主要起草人及所做工作见表1。

表1 中国水产流通与加工协会团体标准起草小组成员名单

序号	姓名	单位	所做工作
1	余颖萍	杭州千岛湖发展集团有限公司	调研、标准撰写
2	徐明江	杭州千岛湖发展集团有限公司	标准组织
3	何光喜	杭州千岛湖发展集团有限公司	标准组织
4	方华冠	杭州千岛湖发展集团有限公司食品分公司	生产加工、试验分析

5			
6			

2 标准编制原则和确定标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据），修订标准时，应增列新旧标准水平的对比和修订依据

2.1 标准编制原则

本标准的修订，在格式上按照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》的要求。标准文本简要，能直接引用的标准尽量引用，相关内容不再在本标准中出现。并遵循国家有关方针、政策、法规和规章；参考相关国家标准、行业标准；进行广泛的调查研究和必要的试验验证工作，掌握目前生产实际情况，对获得的资料和数据进行综合研究，使数据科学化，对产品可数、可量指标进行合理的规定。密切结合地方实际情况，标准的文字表达准确、简明、易懂，结构合理、层次分明、逻辑严谨。标准中的术语、符号统一，与相关标准相协调。

2.2 标准的主要内容

2.2.1 适用范围

本文件规定了冻鲢、鳙鱼制品的产品品种、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于天然水域的鲢、鳙活鱼为原料，经预处理（去鳞、去内脏、清洗）、分割、调理、包装、速冻、冻藏等相应工序加工而成。

2.2.2 标准主要内容

本文件其分成7个章节及规范性附录。

第1-2章节文件的适用范围及规范性文件的引用情况。

第3章节对产品品种进行了规定。

第4章节要求，主要是对“原辅料、生产、感官（冻品感官、解冻后感官）、理化指标、安全指标、食品添加剂、净含量”进行了规定。

第5章节试验方法，包括感官要求、感官检查、解冻、净含量。

第6章检验规则，规定了“组批、抽样方法与数量、出厂检验、型式检验、规定规则”等要求。

第7章标志、标签、包装、运输和贮存

2.3 标准主要内容的论据

根据对天然水域冻鲢、鳙鱼制品生产实际情况调研并结合市场、客户及餐饮企业的需求，本文件核心技术内容主要规定了原辅料和生产要求、感官要求、理化指标、安全指标、检验规则、标志标签、包装运输和贮存等各环节要求。

2.3.1 要求

原料鱼要求应是天然水域的鲢、鳙，品质应符合 GB 2733 、SC/T 3108 规定。其他食品原辅料应符合相应的食品安全要求。生产过程应符合 T/CAPPMA 01 的规定。

对感官要求，一是冻品感官，要求产品完整、坚硬，无软化、破碎现象，无肉眼可见外来杂质。二是对解冻后感官应符合表 1 的规定。

表 1 解冻后感官要求

项 目	要 求
外观	净鱼头（整个）：鱼头完整性好，眼球饱满、角膜透明明亮；外表无淤血、无磕碰伤痕、无皮下出血；无残留鱼鳃、内脏、黑膜和杂质。 分割鱼头（半个）：眼球饱满、角膜透明明亮；外表无淤血、无磕碰伤痕、切面平整、无皮下出血，无残留鱼鳃、内脏、黑膜和杂质。 鱼鳃肉：核桃型肉质白嫩、完整不破碎，外表细腻光滑，无杂质。 鱼唇：呈完整的鱼唇形态，无磕碰淤血。 鱼脸：形状完整、大小适宜，肉质细腻有弹性。 月牙肉：形状完整，肉质白嫩，无破碎。 鱼中骨：骨中两边嵌肉，无分离状态，肉质白嫩，规格匀称。 背脊肉（鱼块）：皮下呈正常红色颜色，带有白色肉块，红白相间无互渗浸染现象。 腹肋肉：皮下带少量肉质，长条白色鱼肉无断裂。 鱼排：带少量鱼皮，肉质均呈乳白色，鱼骨鱼肉无分离现象。 鱼腩：形状完整，无碎肉，均呈乳白色。 鱼鳍：鱼鳍带少许鱼肉，鱼鳍鱼肉无分离现象，无粘稠粘液，鱼鳍根部无淤血。 鱼片：片状形态完整，无破碎，鱼片整体雪白通透，无大量皮下红肉，肉质不松散。 鱼尾：鱼皮表面具有固有花纹，带少许鱼鳍，肉质夹杂少量红肉，无粘稠粘液。 鱼鳔：形态完整，整体呈乳白色，无血丝、无鱼油，内泡、外泡不分离。 鱼籽：形状完整，无内脏夹杂，籽粒呈正常绿色状态，不松散。
色泽	具有该类产品固有色泽及花纹，有光泽，无变色现象。
气味	具该类产品特有滋味，无异味。

组织	肌肉组织紧密有弹性，鱼肉无异常。
杂质	鱼体清洁、无肉眼可见外来杂质。

三是对理化指标、安全指标、食品添加剂、净含量等进行了规定。速冻其他水产品应符合 GB 2733 规定，预制冷动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定，冻品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。安全指标应符合 GB 2733、GB 10136 的规定。食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。净含量应符合 JJF 1070 的规定。

2.3.2 试验方法

分为感官检验、解冻、净含量三部分。

其中：感官检验在光线充足、无异味的环境中，将试样倒在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按本标准 4.2 条要求对解冻前和解冻后的感官逐项进行检验。当解冻状态下不能确定气味和肌肉组织时，应对产品进行蒸煮试验。

解冻：样品打开包装，放入不渗透的薄膜袋内捆扎封口，置于解冻容器内，以室温的流动水或搅动水将样品解冻至完全解冻。判断产品是否完全解冻可通过不时轻微挤压薄膜袋，挤压时不得破坏鱼的质地，当感官没有硬心或冰晶时，即可认为产品已经完全解冻。

净含量：按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.3.3 检验规则

依次对产品组批、抽样方法及抽样数量、出厂检验、型式检验、判定规则进行了规定。

组批：在原料及生产条件基本相同的条件下，同一天或同一班组生产的同一规格的产品为一批。

抽样方法及抽样数量：每批次至少抽 3 个最小独立包装样品，样品量不少于 2kg。样品分为二份，分别作检样与留样。

出厂检验：产品出厂需经工厂检验质检部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、挥发性盐基氮、中心温度、净含量、标签。

型式检验：正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 新产品试制鉴定；

- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 长期停产恢复生产时。

型式检验项目包括要求中的全部项目，型式检验项目按照不同制品工艺检验 GB 2733 或 GB 10136 规定所有项目。

判定规则：检验结果全部符合本标准要求的产品，判为合格品。安全指标（污染物限量、农药残留限量、兽药限量）若有一项指标不符合规定时，则判本批产品不合格。

2.3.4 标志、标签、包装、运输和贮存

根据生产加工企业的调研，并结合国家相关标准，对“标志、标签、包装、运输和贮存”等进行了规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定外，还应遵守以下规定：a) 标签上注明该品种鱼的常用名称；b) 标签上应恰当注明产品来自水域的说明。

包装：所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 6543 要求，且包装袋应洁净、无毒、无异味，单件包装应封口严密无破损，包装箱应外表洁净、牢固、完整。

运输：应用冷藏或保温车船运输，保持冷藏车温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。运输过程配备温控记录仪。

贮存：贮藏库温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，库温波动应保持在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。不同品种，不同规格，不同等级、批次的鲜速冻鱼制品应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10cm，与库壁距离不少于 30cm。堆放高度以纸箱受压不变形为宜。不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混存。贮藏库应清洁、卫生、无异味，应防止虫害和有害物质的污染及其他损失。

2.4 修订的主要内容及理由

2.4.1 规范性引用文件

原文件：

GB/T 191 包装储运图示标志
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 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 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 30891 水产品抽样规范
SB/T 10379 速冻调制食品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SC/T 3108 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤
T/CAPPM 01 天然水域活鲢、鳙鱼分割规范

修订后:

GB/T 191 包装储运图示标志
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30891 水产品抽样规范
SB/T 10379 速冻调制食品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SC/T 3108 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤
T/CAPPM 01 天然水域活鲢、鳙鱼分割规范

修订依据：GB 4806 是系列标准，现明确表述为 GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及其制品，更为合适。

SB/T 10379 中理化指标是按 GB 19295 限量指标检测，但最新 GB 19295（21 版）范围里规定“不适用于速冻动物性水产制品”。所以理化指标按 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品检测理化指标（挥发性盐基氮）进行检测。

2.4.2 产品品种

原文件：鱼身：鱼中骨、背脊肉（鱼块）、腹肋肉、鱼排、鱼腩、鱼鳍。

修订后：鱼身：鱼中骨、背脊肉（鱼块）、腹肋肉、鱼排、鱼腩、鱼鳍、鱼片。

修订依据：根据市场和客户需要，不断对产品品种进行优化与调整，新增鱼片产品。

2.4.3 冻品感官

原文件：产品完整、坚硬，无软化、破碎现象。

修订后（新增）：产品完整、坚硬，无软化、破碎现象，无肉眼可见外来杂质。

修订依据：根据 GB 10136 感官要求，进行感官评定时增加“无肉眼可见外来杂质”。

2.4.4 解冻后感官要求

原文件表 1 的规定：

鱼中骨：骨中两边嵌肉，无分离状态，肉质白嫩。

鱼鳔：整体呈乳白色，无血丝、无鱼油，内泡、外泡不分离。

鱼籽：形状完整，无内脏夹杂，籽粒呈正常绿色状态。

修订后：

鱼中骨：骨中两边嵌肉，无分离状态，肉质白嫩，规格匀称。

鱼片：片状形态完整，无破碎，鱼片整体雪白通透，无大量皮下红肉，肉质不松散。

鱼鳔：形态完整，整体呈乳白色，无血丝、无鱼油，内泡、外泡不分离。

鱼籽：形状完整，无内脏夹杂，籽粒呈正常绿色状态，不松散

修订依据：经过前期调研，并结合市场与客户要求，区别于鱼头等不规则冻品，鱼中骨分割时可以做到规格匀称，故增加这条感官要求。鱼片为新增品种，

增加了具体感官描述。鱼鳔包装时能保持形态完整证明是新鲜，故增加此描述。鱼籽有被膜外包能保证完整性，可描述为不松散。

2.4.5 理化指标

原文件：冻品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

修订后：速冻其他水产品应符合 GB 2733 规定，预制冷动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定，冻品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

修订依据：SB/T 10379 中理化指标是按 GB 19295 限量指标检测，但最新 GB 19295（2021 版）范围里规定不适用于“速冻动物性水产制品”，现使用 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品检测理化指标更适合实际生产情况，本制品中非调制的产品，按速冻其他水产品应符合 GB 2733 规定检测理化指标。

2.4.6 出厂检验

原文件：产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、挥发性盐基氮、中心温度、净含量。

修订后：产品出厂需经工厂检验质检部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、挥发性盐基氮、中心温度、净含量、标签。

修订依据：明确了检验部门为质检部门。按预包装食品 GB 7718 标签要求，还应检验标签。

2.4.7 判定规则

原文件：安全指标（污染物限量、农药残留限量、兽药残留）若有一项指标不符合规定时，允许加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格；若有二项或二项以上指标不符合规定时，则判本批产品不合格。

修订后：安全指标（污染物限量、农药残留限量、兽药限量）若有一项指标不符合规定时，则判本批产品不合格。

修订依据：安全指标（污染物限量、农药残留限量、兽药限量）执行标准为国家强制标准，即有一项指标不符合规定时则判本批产品不合格。

2.4.8 包装

原文件：所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固。

修订后：所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应符合 GB 4806. 7、GB/T6543 要求，且包装袋应洁净、无毒、无异味，单件包装应封口严密无破损，包装箱应外表洁净、牢固、完整。

修订依据：根据所用塑料袋、纸盒等包装材料的不同，其引用标准及其要求也不相同。

2.4.9 运输

原文件：应用冷藏或保温车船运输，保持冷藏车温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

修订后：应用冷藏或保温车船运输，保持冷藏车温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。运输过程配备温控记录仪。

修订依据：按 GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存 要求，应保持冷藏车温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。为保证产品在运输途中产品质量，运输过程配备温控记录仪，进行实时车内温度监测。

2.4.10 贮存

原文件：贮藏库温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，库温波动应保持在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。不同品种，不同规格，不同等级、批次的鲜冻鱼制品应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10cm，与库壁距离不少于 30cm。堆放高度以纸箱受压不变形为宜。不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混存。

修订后：贮藏库温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，库温波动应保持在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。不同品种，不同规格，不同等级、批次的鲜速冻鱼制品应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10cm，与库壁距离不少于 30cm。堆放高度以纸箱受压不变形为宜。不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混存。

修订依据：本制品工艺是在行业领先专业设备不冻液速冻机中，产品能在 $1\text{h} \pm 10\text{min}$ 使冻产品的热中心温度达到 -18°C 及以下，故描述为速冻鱼制品更能体现产品质量。

3 主要实验（或验证）的分析、综合报告，技术经济论证，预期的经济效果

3.1 主要实验（或验证）的分析、综合报告

该文件广泛征求了生产、销售、餐饮等相关利益方的意见。综合各方意见，相关利益方对标准不存在重大分歧意见。本文件规定了冻鲢、鳙鱼制品的产品品种、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求等，适用于天然水域的鲢、鳙活鱼为原料，经预处理（去鳞、去内脏、清洗）、分割、调理、包装、速冻、冻藏等相应工序加工而成。本文件技术内容符合当前天然水域活鲢鳙鱼分割的生产加工管理具有较好的适用性和可操作性，对相关企业开展具有很好的指导意义。

3.2 预期的作用和效益

《天然水域冻鲢、鳙鱼制品》团体标准的制定和发布实施，将增强水产品生产企业和从业人员的安全规范生产意识，生产企业按标准要求进行生产，预期可取得如下经济效果：

（1）相关生产企业有了规范化生产的依据，可提高生产企业的标准化意识，保障产品质量；

（2）可提高产品的生产加工技术水平，减少次、废品的产生，从而提高成品合格率，降低生产成本，提高生产效益；

（3）不断提升鲢鳙鱼制品质量，对发展我国水产加工业，提高其加工的技术含量，带动相关产业的发展具有深远的意义。

4 与国际标准的比较

本标准未采用国际标准或国外相关标准。

5 与有关现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准符合现行法律、法规和强制性国家标准的要求。

6 重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

7 贯彻标准的要求和措施建议

本文件作为推荐性的团体标准起草发布实施后，建议由相关政府部门为引导，中国水产流通与加工协会和行业龙头企业牵头，开展本标准宣贯、关键技术培训和指导。

8 替代现行标准的建议

本文件发布实施替代团体行业标准T/CAPPMA 02-2017，本文件是对该标准的修订。

9 主要参考文献

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- SB/T 10379 速冻调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3108 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤
- T/CAPPMA 01 天然水域活鲢、鳙鱼分割规范

10 其他应予说明的事项

无。

《天然水域冻鲢、鳙鱼制品》标准起草小组

2023年2月