

团体标准《粤式海味大盆菜》编制说明

一、工作简况，包括立项必要性、主要工作过程、起草单位、标准主要起草人及其所做的工作等

1. 立项必要性

1.1 大盆菜产业的现状

大盆菜，也称“盆菜”，是一种富有广东地方特色的杂烩菜式，起源于南宋末年，已有数百年的历史，是当地重要的饮食习俗之一。大盆菜的特点在于将各种珍品海味、肉和蔬菜等食材层层叠加在一个大盆里，基本原则是“和味”。传统的盆菜用木盆或锡盆盛载，现在多数改用不锈钢盆或砂锅，可以随时加热，兼有火锅的特色。盆菜的吃法也符合中国人的传统，一桌子食客只吃一盆菜，寓意团圆、美满。

盆菜已成为广东年夜饭桌上的必备佳肴，并逐渐走向全国，成为大江南北喜庆团圆的餐桌美味，市场普及度高。知名餐饮品牌纷纷推出预制大盆菜礼盒，促进了盆菜的标准化和市场化。盆菜制作技艺被列入非物质文化遗产名录，同时也在传承基础上进行创新，如将盆菜做成预制菜，满足现代消费者的需求，促进了文化传承与创新。

2024 年广东省举办了第二届中国国际预制菜产业博览会、广东（佛山）预制菜产业博览会与广东（佛山）预制菜产业博览会，这两场展览会都展示了广东省在预制菜产业方面的实力和成果，也为预制菜盆菜等产品的推广和销售提供了有力的支持。同时，广东省在探索

预制菜全产业链标准化，并评选出盆菜预制菜全产业链标准化试点单位，以推动盆菜等预制菜产品的标准化发展。这些举措表明，广东在盆菜标准方面正在逐步建立和完善相关规范，以适应预制菜产业的快速发展需求。

1.2 拟解决的问题

盆菜产品销量大，且盆菜产品的形式各样，所含干海珍品的含量差异大，品质不一，但是广东地区大盆菜的相关标准比较少，盆菜产品的生产可能不够规范，对产品质量有一定的影响，因此急需深入挖掘高品质的粤式海味大盆菜的内涵，规范盆菜的生产。本标准对产品的技术、理化指标、生产加工过程中的卫生均提出相应的要求，特别规定了固形物中海珍品的含量，保证盆菜产品的质量与档次，尽快制定出符合上市要求和消费者需求的产品，确保大盆菜产品的品质，提高大盆菜产品附加值和行业效益，规范市场行为，促进大盆菜产品的出口贸易和可持续发展。

2 主要工作过程

2.1 现有的工作基础

标准主持单位为中国水产科学研究院南海水产研究所，是广东省水产标准化技术委员会秘书处单位，全国水产标准化技术委员会渔业资源分技术委员会秘书处单位，长期从事水产品质量安全风险评估、水产品质量安全控制技术研究、渔业标准化基础研究和标准制修订等

方面的工作，具有制订和修订标准的丰富经验和能力，在标准化、质量控制、食品安全、加工等方面积累了丰富的经验，着眼水产行业和水产品安全性的热点问题，结合国内外学科发展前沿，综合应用各相关学科高新技术，多次开展水产标准宣贯培训工作并制修订多项水产领域相关标准。

现建有国家水产品加工技术研发中心、农业农村部水产品贮藏保鲜质量安全风险评估实验室（广州）、农业农村部渔业环境及水产品质量监督检验测试中心（广州）、农业农村部水产品加工重点实验室、农业农村部华南水产品加工与质量安全研究中心等国家和省部级科研平台，科研人才配备全面合理、科研仪器设备精良、实验条件良好，拥有 200 多台（套）万元以上科研仪器，为本项目的实施提供了硬件保障。

项目组所在部门已系统开展了水产品精深加工与质量安全控制领域的科研工作几十年，对我省乃至全国的水产品行业发展做出了重要贡献，拥有国家现代农业产业技术体系特色淡水鱼、海水鱼、红藻加工岗位科学家 3 名，形成了农业农村部、广东省、中国水产科学研究院各级科研新团队，先后承担和完成了国家重点研发计划、国家“863”计划项目、国家科技支撑计划项目、国家公益性行业专项、国家自然科学基金项目、广东省重大项目等省部级以上相关项目 50 多项，发表相关论文 200 多篇，出版专著 10 部，获授权国家发明专利 30 多件，为本项目的相关科研工作打下良好的技术基础。相关技术成果先后荣获 40 多项科技奖励，其中国家科技进步二等奖 2 项，

省部级一等奖 6 项、二等奖 10 项、三等奖 5 项。

本课题组先后承担了国家重点研发计划项目、国家自然科学基金、国家科技支撑计划、国家现代农业产业技术体系建设专项（3 项：特色淡水鱼、海水鱼、海藻）、ISO 国际标准、国家标准、行业标注及广东省地方标准制修订项目、广东省自然科学基金、广东省重点研发计划、广东省水产品全产业链标准化建设项目等 100 余项标准化相关的项目研究，相关研究成果获国家科技进步二等奖、广东省科学技术奖一等奖、海南省科技进步一等奖广东省农业技术推广奖一等奖、中国水产协会范蠡科学技术奖一等奖等奖项 30 余项次。

项目组所在部门同时也是广东省水产标准化技术委员会秘书处，连续 4 年获得广东省优秀标委会荣誉，对水产品标准制修订已有 30 多年工作经验，先后主持完成并发布的 200 多项，近年来制修订的相关标准有 **ISO 23855-2021《Frozen surimi— Specification》**（《冷冻鱼糜—产品规范》），**GB/T 24861-2024《水产品流通管理技术规范》**、**GB/T 36395-2024《冷冻鱼糜加工技术规范》**、**GB/T 27988-2024《咸鱼加工技术规范》**、**GB/T 36192-2024《活水产品运输技术规范》**、**GBT30894-2024《咸鱼》**、**GB/T 27636-2023《冻罗非鱼片加工技术规范》**、**GB/T 36395-2018《冷冻鱼糜加工技术规范》**、**GB/T 21290-2018《冻罗非鱼片》**、**GB/T 24861-2010《水产品流通管理技术规范》**、**GB/T 38095-2019《DHA、EPA 含量测定气相色谱法》**、**GB/T 38169-2019《蕨藻红素含量测定 高效液相色谱法》**、**SC/T 3058-2023《金枪鱼冷藏、冻藏操作规程》**、**SC/T 3058-2023《海捕虾船上冷藏、冻藏操作**

规程》、SC/T 3218-2015《干江蓠》、SC/T 9435-2019《水产养殖环境（水体、底泥）中孔雀石绿的测定 高效液相色谱法》、DB44/T 1430-2014《冷冻水产品流通冷链管理技术规范》、DB44/T 1261-2013《鱼丸加工技术规范》、DB44/T 736-2010《酶香咸鱼加工技术规范》、DB44/T 1267-2013《捕捞对虾产品可追溯技术规范》、团体标准T/CAPPMA09-2018《冻盐渍海鲈加工技术规程》等。这些成果均为本项目的执行奠定了坚实基础。

2.2 确立协作单位，在行业内对标准初稿广泛征求意见和讨论

多次组织起草组、专家团队和企业对标准及参数进行了研讨，特别就实用性、精简性、科学性和易操作性方面提出了很多很好的建议。编制组在任务下达以后，多次深入企业一线调研，并通过微信、电话、视频会议以及现场讨论等方式对盆菜加工企业进行调研，于2024年5月21日在广州市海味干果行业商会召开线下推进会，讨论该标准的名称、范围、技术要求等相关内容。

2.3 参数验证

本文件的基本参数，是综合多年来大盆菜产品生产、销售企业的数据，以及主持和参与单位发表的相关论文数据的基础上形成的粤式海味大盆菜产品的技术要求和检验方法，并且多次深入企业一线与盆菜加工企业进行现场采样与交流，并通过微信、电话、视频会议以及现场讨论等方式进行了多次沟通，以确保所制定的标准参数是科学的、

实用的和可靠的。

3. 标准起草单位、人员及任务分工

本文件起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、广州市海味干果行业商会、广州市潮田贸易有限公司、广州市誉品尚贸易有限公司、广州托尼可食品有限公司、广东海珍宝食品开发有限公司、吉膳堂（广州）食品有限公司、广州映参堂滋补品贸易有限公司、广东省标准化研究院、广东海洋大学。

本文件主要起草人及任务分工如下：

杨贤庆：负责组织、起草、修改与审核标准文本。

龙晓珊：负责起草、修改标准与撰写编制说明。

潘创：负责资料收集与调研。

.....

二、标准编制原则和确定标准主要内容的论据（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

（一）标准编制原则

1. 遵循国家有关方针、政策、法规和规章，密切结合我国国情，严格执行强制性国家标准，参考推荐性国家标准和行业标准，充分考虑与国际上通用标准和进口国标准及其它相关标准相协调。

2. 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》的规定进行编写。

3. 进行广泛的调查研究，掌握目前粤式海味大盆菜产品的实际生产和销售情况，从提高产品品质和质量安全的角度，重点突出大盆菜产品的海珍品干货的含量和质量、以鲍鱼作为高汤原料、以及制作过程不添加制作过程中不添加防腐剂、香精香料和浓缩调味料，使该标准能保护消费者的利益和健康。

4. 在多年对粤式海味大盆菜进行评价和研究的基础上，形成基本的大盆菜品质要求，其科学性，客观性获得了一定的验证。在此基础上各项参数还要进一步在企业和市场上进行验证工作，同时广泛听取和征求大盆菜相关企业和专家的意见和要求，最后确定标准的文本，保证本文件的科学性。

5. 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，便于贯彻实施。

6. 标准规定的检验方法操作简单，并且以最大限度不损伤商品为原则。

（二）标准主要内容及其确定依据

本文件在编制组现有工作基础上，按照科学性，精简性和适应性原则，通过认真梳理和筛选，对上市的粤式海味大盆菜感官要求、理化指标等与质量有关的重要参数进行了规定，特别对主要技术指标，在参阅以往相关研究结果并进行充分实验验证后，形成了本文件。同时参考国内现行相关标准，并充分考虑国际上通用标准以及其它相关标准相协调。现将有关内容说明如下：

1 范围

本文件规定了粤式海味大盆菜的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

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 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 4789.2 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 19676 畜禽肉质量分级 鸡肉
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 22346 粟产品质量等级
- 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 30891 水产品抽样规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 34747 干海参等级规格

GB/T 40962 干鲍鱼

NY/T 843 绿色食品 畜禽肉制品

NY/T 1760 鸭肉等级规格

SC/T 3207 干贝

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粤式海味大盆菜 cantonese seafood poon choi

以干海参、干鱼胶（干鱼肚）、干鱼翅、干鲍鱼、干贝、干鱿鱼和虾干等动物性海产干制品为主要原料，可以添加花菇、香菇、杏鲍菇、鸡爪、鸡块、鸭掌、板栗、莲藕、鱼丸和肉丸等为辅料，佐以高汤、黄酒和蚝油等调味料，不添加防腐剂、香精香料和浓缩调味料，原料经泡发处理、烹调、包装等工序制成。干货海珍品是主要的原料，保证产品的高品质和营养，在制作过程中不添加防腐剂、香精香料和浓缩调味料，保证产品的健康、安全。

3.2

高汤 soup-stock

以鲍鱼、鸡块、鸡爪、鸭掌、火腿、（比目鱼）大地鱼和/或其他动物性水产品及制品等为主要原料，经加热熬制 3h 以上，佐以蚝

油和食用盐而制成的汤汁，不添加防腐剂、香精香料和浓缩调味料。

鲍鱼是主要的原材料，保证了汤汁的浓郁，制作过程中不添加防腐剂、香精香料和浓缩调味料，保证了汤汁的健康、安全。

3.3

海珍品 sea treasures

指海参、鱼胶（鱼肚）、鱼翅、鲍鱼和干贝等海产品的干制品。

盆菜产品固形物中经泡发等工艺处理的海珍品含量不低于 50%，保证产品的高质量和高营养。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 干海参

应符合 GB/T 34747 的要求。

4.1.2 干鲨鱼翅

应符合 GB 2762 的要求。

4.1.3 干鲍鱼

应符合 GB/T 40962 的要求。

4.1.4 干贝

应符合 SC/T 3207 的要求。

4.1.5 干鱼胶、干鱿鱼、虾干等动物性水产制品

应符合 GB 10136 的要求。

4.1.6 花菇、香菇、杏鲍菇等食用菌

应符合 GB 7096 的要求。

4.1.7 鸡爪、鸡块

应符合 GB/T 19676 的要求。

4.1.8 鸭掌

应符合 NY/T 1760 的要求。

4.1.9 板栗

应符合 GB/T 22346 的要求。

4.1.10 火腿

应符合 NY/T 843 的要求。

4.1.11 大地鱼

应符合 GB 2733 的要求。

4.1.12 黄酒

应符合 GB/T 13662 的要求。

4.1.13 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.14 调味料

应符合相应的安全标准和相关规定。

4.2 感官

4.2.1 色泽

汤色呈棕褐色、黄色、金黄色、乳白色等自然色泽，色泽均匀。

4.2.2 滋味、气味

滋味鲜美、浓郁醇香，具有盆菜应有的气味和滋味，无异味、无酸败味。

4.2.3 组织形态

汤汁均匀，具有盆菜正常的形状和组织形态，干海参呈粒状或完整的条状，干鲍鱼呈粒状，干鱼翅呈片状或丝条状，干贝呈丝条状或粒状，干鱼胶、干鱿鱼、虾干呈扁平块状。

4.2.4 杂质

无正常视力可见的外来异物。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。在测定固形物和海珍品的含量、过氧化值以及挥发性盐基氮这些指标时，取产品的混合物测定，将固体和汤汁混合均匀后取样测定以上的理化指标。

表 1 理化指标

项目	指标
盆菜产品中固形物含量，%	≥标示量
固形物中海珍品含量，%	≥50
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤0.25
挥发性盐基氮，mg/100 g	≤30

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定，应符合 GB 2762 的要求。

表 2 污染物限量

项目	指标
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5

镉 (以 Dd 计) , mg/kg	≤0.1
甲基汞 (以 Hg 计) , mg/kg	≤0.5
无机砷 (以 As 计) , mg/kg	≤0.5
铬 (以 Cr 计) , mg/kg	≤2.0

4.5 农药残留限量和兽药残留限量

4.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5.2 兽药残留限量应符合 GB/T 31650 的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定, 符合 GB 10136 和 GB 29921 的要求。

表 2 微生物限量

项目	采样方案和限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	5×10^4	10^5
大肠杆菌 (CFU/g)	5	2	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0	-

注: n 为同一批次产品应采集的样品数, c 为最大可允许超出 m 值的样品数, m 为致病菌指标可接受水平的限量值, M 为致病菌指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行, , 检测方法按 GB 4789.2 执行。

4.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定，不添加防腐剂、香精香料和浓缩调味料。

5 生产加工过程的卫生要求

速冻产品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 20941 和 GB 31646 的规定。

6 检验方法

6.1 固形物

按照 GB/T 10786 的要求进行检测。

6.2 过氧化值

按照 GB 5009. 227 的要求进行检测。

6.3 挥发性盐基氮

按照 GB 5009. 228 的要求进行检测。

6.4 铅

按照 GB 5009. 12 的要求进行检测。

6.5 镉

按照 GB 5009. 15 的要求进行检测。

6.6 甲基汞

按照 GB 5009. 17 的要求进行检测。

6.7 无机砷

按照 GB 5009.11 的要求进行检测。

6.8 铬

按照 GB 5009.123 的要求进行检测。

6.9 菌落总数

按照 GB 4789.2 的要求进行检测。

6.10 大肠杆菌

按照 GB 4789.3 的要求进行检测。

6.11 沙门氏菌

按照 GB 4789.4 的要求进行检测。

7 检验规则

7.1 组批

以同一投料、同一品种、同一班次生产的产品为一批次。

7.2 产品出厂

每批产品必须按本标准规定的方法检验合格后方准出厂。

7.3 抽样

按照 GB/T 30891 的要求进行抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.4 检验分类

7.4.1 出厂检验项目

感官、净含量、固形物。

7.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进

行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺或设备有较大变化时；
- c) 连续停产半年以上又恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监管机构提出进行型式检验的要求时；

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.5.2 微生物限量指标中有 1 项或 1 项以上不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

7.5.3 检验结果中，除微生物限量指标外，有 1 项或 1 项以上不符合本标准时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有 1 项或 1 项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装标签和标志应符合 GB 7718 的要求，并注明食用方法、固形物含量、固形物中海珍品总含量。

8.1.2 速冻产品应标明速冻，应符合 SB/T 10379 的要求。

8.1.3 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料为复合塑料袋、铝箔袋或食品级不锈钢盆，应分别符合 GB 4806.7、GB/T 28118、GB 4806.9 的要求。

8.2.2 外包装应牢固、完整，外表整洁，采用瓦楞纸箱或泡沫箱，应分别符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

8.3.1 运输车辆应保持干净整洁，产品不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混运。

8.3.2 装运冷冻产品时，车辆温度应保持不高于-15℃。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于干净、整洁、卫生的库房内，不得与毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

8.4.2 冷冻产品贮存于不高于-18℃的冷冻库内，温度波动不超过 2℃。

8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，速冻产品的保质期为 12 个月。

三、预期的经济效果

该标准的发布，有望提升盆菜产品的整体品质和口感，进而吸引更多的消费者，促进盆菜市场的扩大和发展；引导盆菜产业向更加规范化和专业化的方向发展，提高生产效率，降低成本，从而增强盆菜产业的市场竞争力；有助于推广这一地方特色美食，吸引游客前来品

尝，带动相关旅游业的发展，进一步促进地方经济的繁荣。

四、采用国际标准与国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品的有关数据对比情况。

目前尚未检索到与本文件等同或等效的国际或国内标准。

五、与现有相关法律法规及相关标准的协调性。

本文件符合中华人民共和国《标准化法》规定；符合中华人民共和国《食品安全法》规定，与有关现行法律、法规和强制性标准之间不存在任何矛盾和不协调之处。

六、重大分歧意见的处理经过和依据。

本文件在制定过程中，无重大分歧意见。

七、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）。

1. 本文件发布实施后，为行政管理部门和技术监督管理部门进行监督管理提供依据，有利于管理部门进行监督管理，淘汰无标生产和伪劣产品，维护消费者和生产企业权益。

2. 本文件发布后，应及时在主要生产企业进行宣讲贯彻。要增强相关生产企业的标准化意识，能够全面执行本文件，并凭借这些企

业在产业界的重要影响力，在产业界号召自觉执行本文件的自律性行动和声明。同时技术监督管理部门以标准为质量检验标准，加大产品质量监督力度，促进产品质量的提高。

3. 引导加工企业进行规范性生产，特别是规范粤式海味大盆菜的品质和海珍品含量，确保上市产品的质量，同时加强市场管理，为广大消费者提供符合实际需求的大盆菜产品，以保障广大消费者的健康、安全消费。同时，加强对生产加工和销售企业的宣贯与培训，同时加强对消费者的宣贯。

4. 考虑到企业生产和销售的实际情况，本文件自发布日起，生产单位有 1 年的过渡期。

八、涉及专利的有关说明。

无。

九、废止或替代现行有关标准文件的建议。

本文件是首次发布。

十、其他应予以说明的事项。

无。