

《鲜炖花胶》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

《鲜炖花胶》团体标准由广东官栈营养健康科技有限公司提出申请，由中国食品工业协会正式立项，本标准的牵头单位为中国食品工业协会海洋食品专业委员会。

（二）起草单位及人员名单

本标准主要起草单位：广东官栈营养健康科技有限公司、厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、福建品鉴食品有限公司、华东川峰（厦门）生物科技有限公司、饶平县万佳水产有限公司、广东健维生物技术有限公司、中国水产科学研究院南海水产研究所、华南农业大学、上海海洋大学、福建农林大学、中国食品工业协会海洋食品专业委员会。

标准主要起草人：田秉昕、钟碧銮、徐丽彬、范群艳、柳训才、陈永涛、沈永利、许浩、郑帆、吴燕燕、杜冰、施文正、梁鹏、杨桂清、张宇。

（三）起草组分工

本标准起草工作正式启动后，中国食品工业协会海洋食品专业委员会组织相关单位和专家成立了标准起草工作组，确定了标准的范围、框架和工作方案，明确了起草组成员的任务分工。广东官栈营养健康科技有限公司牵头负责标准文本及编制说明等材料的起草，撰写、审阅等以及样品的检测及数据处理；厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、福建品鉴食品有限公司、华东川峰（厦门）生物科技有限公司、饶平县万佳水产有限公司、广东健维生物技术有限公司负责调研鲜炖花胶生产的有关技术数据及相关指标、中国水产科学研究院南海水产研究所、华南农业大学、上海海洋大学及福建农林大学的几位专家老师负责国内外技术资料和文献的调研以及标准内容的研究与指导。广东官栈营养健康科技有限公司牵头负责本标准各版本稿件的编写、修改，以及对各方面的意见及建议进行归纳和汇总分析等。

本标准制订的牵头单位为广东官栈营养健康科技有限公司，其它各参与单位及主要起草人员分工见表 1。

表 1 本标准主要起草人及任务分工

序号	姓名	职务/职称	工作单位	工作分工
1	田束昕	产品开发部高级经理	广东官栈营养健康科技有限公司	标准工作主持编写与管理
2	范群艳	总监	燕之屋燕窝研究院总监	标准研究与指导
3	吴燕燕	研究员	中国水产科学研究院南海水产研究所	标准与产品技术研究 研究与指导
4	杜冰	食品学院副院长/教授	华南农业大学	标准研究与指导
5	施文正	水产品加工及贮藏工程系主任/教授	上海海洋大学	标准与产品技术研究 研究与指导
6	梁鹏	食品科学学院 纪委书记/副教授	福建农林大学	标准与产品技术研究 研究与指导
7	陈永涛	制造执行副总	福建品鉴食品有限公司	产业调研与标准研究
8	沈永利	总经理	华东川峰（厦门）生物科技有限公司	产业调研与标准研究
9	郑帆	总经理	饶平县万佳水产有限公司	产业调研与标准研究
10	柳训才	高级经理	燕之屋燕窝研究院基础 研究部	产业调研与标准研究
11	钟碧銮	研发主管	广东官栈营养健康科技有 限公司	标准编写与产品 技术研究
12	徐丽彬	品控主管	广东官栈营养健康科技有 限公司	标准编写与产品 技术研究
13	许浩	质量经理	华东川峰（厦门）生物科 技有限公司	标准与产品技术 研究

14	张宇	董事长	广东健维生物技术有限公司	产品技术研究
15	杨桂清	副秘书长	中国食品工业协会海洋食品专业委员会	标准起草总协调与标准指导

（四）其他需要说明的问题

无。

二、标准制订的目的和意义

花胶，是鱼鳔的干制品，其富含胶质、多种维生素及钙、锌、铁、硒等多种微量元素，也称鱼胶、鱼肚，素有“海洋人参”之美誉。花胶含有丰富的胶原蛋白，能促进组织再生，适量食用可补充胶原蛋白。在中国，花胶的食用历史可追溯到北魏时期，作为中国传统滋补食材，花胶具有悠久的使用习惯和功效认知；在新加坡、马来西亚等一些东南亚国家也有食用花胶的习惯及食用方便的花胶产品。目前，我国的现有花胶制品大多以干制花胶或花胶罐头食品为主。

鲜炖花胶是一种新型水产深加工的方便食品，经特有的加工工艺加工后，在解决花胶处理困难，食用不方便等痛点的同时，其冷藏、短保的特点又更好地保存了花胶的形态、口感和营养，从而使该产品面世后便得到广大消费者的追捧和喜爱。随着消费人群和健康需求的快速增加，目前国内已相继有些企业正在或准备生产该产品，但现阶段还没有与此产品相关联的国家标准、行业标准或地方标准；故企业只能勉强借用国家标准《罐头食品》，或采用企业自主制定企业标准来指导生产。根据鲜炖花胶产品的市场销售趋势和发展前景，如没有相对统一的标准来指导生产，将不能较好地反映该类产品的特点、类别、质量以及食品安全指标等，从而造成市场上该类产品质量良莠不齐，好坏难辨的现象，致使无法更好地保障消费者权益，严重影响了该类食品的高质量发展。

在此背景下，及时制订鲜炖花胶的团体标准是十分必要的，从而满足市场以及产品创新的需求。标准的制订有助于提高鲜炖花胶产品的生产科学化、规范化及标准化，对加强行业自律性，改善行业生产运营环境，具有重要的现实意义，同时也为行政主管部门和技术监督管理部门加强产品质量监督提供监管依据，有利于促进行业的健康可持续发展。本标准主要依据鲜炖花胶产品的特性，规定了鲜炖花胶的技术要求、检验规则、标签、包装、运输及贮存要求。本标准适用于鲜炖花胶产品的生产与销售。主要技术内容涉及鲜炖花胶的感官指标（色泽、气味、组织形态等）、理化指标（固形物、蛋白质、羟脯氨酸）、微生物指标（菌落总数、大肠菌群、致病菌）以及相应指标的试验方法。

三、编制过程

标准立项工作完成后，中国食品工业协会海洋食品专业委员会积极筹备标准制订的前期工作，确定了总体工作方案，并于2022年3月正式成立《鲜炖花胶》团体标准起草工作组。标准起草前，工作组有关单位及成员一起调研了当前国内鲜炖花胶产品的市场现状及产品情况，查阅了大量国内外文献资料及相关技术法规，开展了多项基础研究工作，并根据这些调研的实际情况进行《鲜炖花胶》团体标准的起草。标准大致编制过程如下：

2022年3月29日召开了《鲜炖花胶》团体标准起草工作启动会议，会上大家一致同意以广东官栈营养健康科技有限公司的《鲜炖花胶》企标（标准号：Q/GDJW 0004S-2021）作为基础蓝本而进行《鲜炖花胶》团体标准的起草，与会人员就该企标内容进行了讨论，并针对团体标准的制订提出了修改意见。

2022年4-6月，广东官栈营养健康科技有限公司针对启动会上大家的建议，购买了有关品牌的鲜炖花胶产品进行检测，积累基础指标数据，从而为《鲜炖花胶》团体标准的起草提供了参考。在进行产品数据检测的同时，广东官栈营养健康科技有限公司开始进行标准初稿的撰写，并于5月中旬完成。初稿完成后，经起草组有关成员审阅后，广东官栈营养健康科技有限公司对初稿进行了修改，从而形成《鲜炖花胶》团体标准第一稿。

2022年06月2日起草组就《鲜炖花胶》团体标准第一稿召开了在线讨论会，会上起草组成员针对标准内容、术语定义、主要指标、检测方法等进行了讨论与沟通。

2022年6月-7月初，为保证《鲜炖花胶》团体标准中相关理化指标的合理性，广东官栈营养健康科技有限公司采集了相关同类产品进行了数据测定和分析处理工作，在此期间起草组其它参与单位也提供了相应的数据作为参考。

在数据测定及对标准第一稿讨论的基础上，2022年7月5日起草组以在线会议形式对《鲜炖花胶》团体标准第二稿进行了讨论，根据讨论结果，对标准文本第二稿部分内容进行了修改、完善。

2022年7月中旬，起草组经修改完成《鲜炖花胶》团体标准第三稿，同时，起草组对标准内容进行了再讨论。

2022年7月底，《鲜炖花胶》团体标准第三稿修改后，完成了《鲜炖花胶》团体标准征求意见稿，同时下发给行业内有关专家进行审阅并征求意见。

2022年9月-10月中旬，9月1日起草组根据所收到的专家意见汇总，进行开会讨论，并对其中达成修改共识的条款内容进行调整与完善；而后将标准修改稿再次向行业内有关专家征求意见，针对本次收集到的专家反馈意见，起草组于2022年10月13日再次召开讨论会，就其中有关内容进行了反复探讨，直至达成一致共识。在达成共识的基础上，将标准文稿再次予以修改、完善，直至完成《鲜炖花胶》团体标准征求意见稿公示版。

2022年 月 日《鲜炖花胶》团体标准在中国食品工业协会官网上进行公示并向社会征求意见，征集时间为一个月。

2022年 月 日，中国食品工业协会组织：、、、、对《鲜炖花胶》团体标准进行了审定，会后标准起草组针对专家提出的意见进行了修改，并形成了报批稿。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）国内依据

经查阅目前国内无鲜炖花胶国家和行业标准，相类似的产品标准有《鲜炖燕窝》（T/CPCS001-2020），参照上述标准以及行业的实际检验结果，制定微生物（菌落总数、大肠菌群）指标，依据《预包装食品中致病菌限量》（GB29921-2021），制定致病菌限量指标，其中金黄色葡萄球菌指标高于国家标准。

产品中可能乳、谷物、食用花卉、蔬果等，部分原料存在被污染的风险，根据产品食用方法及检测数据，依据标准《食品中污染物限量》（GB2762-2017），制定产品理化指标。

（二）国际依据

经查阅，日本、欧盟、美国等有关国家标准中，尚无专门针对鲜炖花胶产品的标准。

（三）其他参考资料（如有）

暂无。

五、主要章、条确定的原则

本标准根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》的规定和标准立项的原则进行制定，符合产业发展和市场需要。本标准在起草过程中，主要按照《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T1.1）、《标准化工作指南》（GT/T20000）、《标准编写规则》（GT/T 20001）等要求进行编写。

（一）术语、定义

以花胶（鱼鳔胶）为原料，添加或不添加水、乳、谷物、食用花卉、蔬菜、水果、糖和食用盐等辅料，不添加防腐剂，经浸泡、清洗、挑拣、调配、灌装、密封、炖煮和灭菌等工序生产而成，冷鲜配送，保质期为28天以内可直接食用的产品。

（二）感官要求

经行业调研和样品采集，结合产品的具体形态，规定了产品的组织形态、色泽、气味

和杂质四个方面，具体要求见表 2。

表 2 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
组织形态	具有该产品本身应有的组织形态，花胶呈现条状、片状或筒状等，液体允许有少量可摇匀的沉淀物，或呈半固态
滋味及气味	具有花胶及所添加辅料应有的滋味及气味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

（三）理化要求

鲜炖花胶属新型水产深加工产品，目前尚处于发展初期，市场上可流通的该品类产品还相对较少。为了更加合理的确定该产品的理化指标，起草组根据产品的工艺特点、产品特性，同时结合从市场上采集的官栈、胶趣、老行家、小补时节、胶宠等品牌的类似产品的相关检测数据，确定了主要体现鲜炖花胶产品质量的指标，具体包括：固形物、蛋白质、羟脯氨酸。详见表 3。

表3 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
固形物，%	≥ 45	附录 A
蛋白质，g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5
羟脯氨酸，mg/kg	≥ 4000	GB/T 9695.23

（1）固形物：

该类产品花胶原料是主要成分，对产品品质保证有重要关系，对采集的有关同类产品进行检测后发现样品的固形物基本都在50%以上，考虑到未来会有更多的企业步入鲜炖花胶产品的生产行列，起草组成员从产品口感及企业的生产实际情况考虑，起草组成员一致认为将产品的固形物指标确定为45%较为适宜。

（2）蛋白质：

花胶含有丰富的蛋白质，其蛋白质含量能间接反映花胶投料量和产品品质，结合现有产品蛋白质及所采购样品的检测数值，其蛋白质含量均在6.0g/100g以上。所以，从鲜炖花胶产品的营养价值和实际生产执行情况，确定了《鲜炖花胶》团体标准中蛋白质指标数值为≥6.0g/100g。

（3）羟脯氨酸：

花胶产品富含胶原蛋白，羟脯氨酸是胶原蛋白的标志性成分，故《鲜炖花胶》团体标准中增加了羟脯氨酸作为检验该类产品关键理化指标之一。经对现有产品羟脯氨酸及市场

所采购样品进行检测，有90%以上产品其羟脯氨酸含量可达到4000mg/kg，故对《鲜炖花胶》团体标准中该项指标的限定值设定为4000mg/kg。

（四）污染物限量

应符合GB 2762的规定。

（五）微生物要求

根据生产原料及工艺过程中可能产生的污染物、方便食品的微生物要求进行了规定，主要包括菌落总数、大肠菌群、致病菌，具体指标要求见表 4。

表 4 微生物要求

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数/（CFU/g或CFU/mL）	5	2	100	10000	GB 4789.2	-
大肠菌群/（CFU/g或CFU/mL）	5	1	1	10	GB 4789.3	平板计数法
沙门氏菌/（/25g或/25mL）	5	0	0	-	GB 4789.4	-
金黄色葡萄球菌/（CFU/g或CFU/mL）	5	1	10	100	GB4789.10	第二法-

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注释：金黄色葡萄球菌指标严于国家标准《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）。

六、征求意见处理结果

征求意见汇总处理表

序号	标准章条编号	修改意见	理由	提出单位/个人	采纳与否及其理由
1	名称	“鲜食花胶”，建议修改标准名称为“即食花胶”。鲜是指新鲜的产品，如蔬菜、水果、鱼、肉等，本产品不是新鲜，也不是新鲜的鱼鳔加工制成的，从工艺看，与罐头制品相似（但可能灭菌的过程不同）	根据3.1标准中对产品的说明：是以干鱼鳔（也称花胶），经浸泡、清洗、调配、灌装、密封、炖煮、灭菌等工艺生产而成，不添加防腐剂，冷鲜配送，保质期不长于28天，可直接食用的产品。	中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	不采纳，“鲜炖花胶”新鲜炖煮、冷鲜配送的意思，并非鲜食。
2	名称	“鲜炖花胶”，建议修改标准名称为“即食炖花胶”。	鲜的意思，一是味道鲜美，一是新鲜的、未加工的	中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	不采纳，“鲜炖花胶”新鲜炖煮、冷鲜配送的意思，类似鲜炖燕窝。
3	前言	《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》，空格，加“：”号		山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	采纳

4	1范围	“原辅料与产品要求”改为“要求”，与第4章对应		山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	采纳
5	1范围	标签和标识 改为 标志和标签，与第7章对应		山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	采纳
6	1范围	“本文件适用于鲜炖花胶的生产、检验和销售。”建议修改为：“本文件适用于以花胶（鱼鳔胶）为原料制成的即食产品”		福建省水产研究所，副所长/教授级高工，刘智禹	不采纳，改为“本文件适用于以花胶（鱼鳔胶）为原料制成的鲜炖花胶产品的生产、检验和销售
7	1范围	原文： 本文件规定了鲜炖花胶的术语和定义、要求，描述了检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。 建议： 规范了…术语和定义；规定了…要求；制定了…方法。	读不通顺，书面表达要素（字、词、句、标点、逻辑）应仔细推敲，保证标准文件的严谨性。存档存档文件应经得起推敲（准确、规范、凝练、清晰）。	大连海洋大学，教授，刘俊荣	采纳
8	1范围	原文： 本文件适用于以花胶（鱼鳔胶）为原料制成的鲜炖花胶产品的生产、检验和 销售 。 建议 （增加“即食”两个字）：本文件适用于以花胶（鱼鳔胶）为原料制成的鲜炖花胶即食产品的生产、检验和销售。	食用说明（比如“即食”、采取XX加热后食用…）是食品安全最后一道关口，与之相关的产品类型作为标准化产品必须明确。	大连海洋大学，教授，刘俊荣	采纳
9	2	增加“GB4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验副溶血弧菌检验”		浙江海洋大学，院长/教授，邓尚贵	不采纳，鲜炖花胶经过高温炖煮和灭菌，不属于即食生制动物水产制品
10	2规范性引用文件	格式有误，请修正		福建省水产研究所，副所长/教授级高工，刘智禹	采纳，已按最新格式要求进行排版
11	术语和定义	只有一个定义，去掉“3.1”		山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	采纳
12	术语和定义	英文名中间空格		山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	采纳
13	3.1	“经浸泡、清洗、挑拣、调配、灌装、密封、炖煮、灭菌等工艺生产而成，不添加防腐剂，冷鲜配送，保质期不长于28天，可直接食用的产品。”建议改为“经浸泡、清洗、挑拣、调配、灌装、密封、炖煮和灭菌等工序生产而成。其不添加防腐剂，冷鲜配送，保质期不长于28天，可直接食用的产品。”	表述清晰需要	上海海洋大学，教授，王锡昌	采纳

14	3.1	明确指出“乳”的类别和形态		浙江海洋大学，院长/教授，邓尚贵	不采纳，不同工厂采用乳来源不一致，不做具体细分
15	3.1	明确指出“糖”的类别		浙江海洋大学，院长/教授，邓尚贵	不采纳，不同工厂选用糖不一致，不做列举
16	3.1	“原：蔬果”修改为“蔬菜、水果”		浙江海洋大学，院长/教授，邓尚贵	采纳
17	3.1	删除“不添加防腐剂”，没添加就不应在标准中强调		浙江海洋大学，院长/教授，邓尚贵	不采纳，按照方便食品类别需要说明防腐剂要求
18	3.1	建议去掉“添加或不添加水……等辅料”，改为“以花胶为原料，经浸泡、……调配（或不调配）、灌装、密封、…灭菌等工艺制成的冷藏保鲜食品。”		山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	不采纳，需要明确辅料添加的情况
19	3.1	建议修改为“以花胶（鱼鳔胶）为原料，添加或不添加水、乳、谷物、食用花卉、蔬果、糖、食用盐等辅料，经浸泡、调配、灌装、密封、炖煮、灭菌等工艺生产而成，不添加防腐剂，冷鲜配送，可直接食用的产品。”		福建省水产研究所，副所长/教授级高工，刘智禹	不采纳，鲜炖花胶需要强调保质期短这一特性。
20	3术语和定义	原文： 以花胶（鱼鳔胶）为原料，添加或不添加水、乳、谷物、食用花卉、蔬菜、水果、糖和食用盐等辅料，经浸泡、清洗、挑拣、调配、灌装、密封、炖煮和灭菌等工艺生产而成，不添加防腐剂，冷鲜配送，保质期为28天以内可直接食用的产品。 建议： 叙述层次“原料-辅料-添加剂；生产工艺要素；储运方法(冷链)-货架期；食用方法/说明(开封即食)。”	同序号1	大连海洋大学，教授，刘俊荣	采纳
21	3	术语中，是否需要强调“以花胶作为主要原料”，或者提出花胶在配方中的使用比例		中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	不采纳，实际生产中牛奶或水等为添加含量最多的原料；此外花胶炖煮发泡体积会有变化，如将花胶作为最多添加原料，牛奶或水均被花胶吸收，产品用户体验很差，不利于市场销售。

22	4.1	增加“符合”，即“应 符合国家卫生标准和相 关规定”		浙江海洋大 学，院长/教 授，邓尚贵	采纳，规范表述
23	4.1原 辅料	应“符合”国家卫生标 准和相关规定		山东省海洋科 学研究院，研 究员，王颖	采纳
24	4.1原 辅料	建议修改为“原料和辅 料应符合相应食品标准 和有关规定”。现在与 食品相关的是食品安全 国家标准和食品的国家 标准、行业标准”		中国水产科学 研究院黄海水 产研究所，研 究员，王联珠	采纳
25	4.1	建议修改为“应符合国 家相关标准和规定。”		福建省水产研 究所，副所长/ 教授级高工， 刘智禹	采纳
26	4.1原 辅料	建议将“应符合国家卫 生标准和相关规定”。 修改为：“应符合食品 安全国家标准或相应产 品标准规定”。		中国水产科学 研究院黄海水 产研究所，研 究员，王联珠	采纳
27	4.2	删“质量应符 合....”，改为“应符 合GB 2760”		山东省海洋科 学研究院，研 究员，王颖	采纳，改为“应符合 GB 2760的规定”
28	4.2食 品添加 剂	建议修改为“使用的食 品添加剂应符合GB 2760的规定。		中国水产科学 研究院黄海水 产研究所，研 究员，王联珠	采纳，改为“应符合 GB 2760的规定”
29	4.3	应符合 GB 5749的规 定。GB后空格，4.4同 理		山东省海洋科 学研究院，研 究员，王颖	采纳
30	4.5	“滋味及气味/具有花 胶及所添加原料应有的 滋味及气味，无异味” 建议改为“滋味及气味 /具有花胶及所添加辅 料应有的滋味及气味， 无异味”	表述清晰需要	上海海洋大 学，教授，王 锡昌	采纳
31	4.5	“同一批原料、同一工 艺条件，同一包装线同 一天包装出厂（或入库 的），质量均一的产品 为一批。”建议改为 “同一批原料、同一工 艺条件，且同一包装线 同一天包装出厂（或入 库的），质量均一的产 品为一批。”	表述清晰需要	上海海洋大 学，教授，王 锡昌	采纳，修改为“同 一批原料、同一工 艺条件，且同一包 装线同一天包装出 厂（或入库的）的 产品为一批”
32	4.5组 织形态	成品整体呈现与加工目 标相匹配的组织形态， 描述不清晰		山东省海洋科 学研究院，研 究员，王颖	采纳，修改为“具 有该产品本身应有 的组织形态，允许 少量可摇匀的沉淀 物，或呈半固体状 态。”
33	4.5	表1 中的组织形态建议 改为“成品整体呈现与 加工目标相匹配的组织		福建省水产研 究所，副所长/ 教授级高工，	采纳，修改为“具 有该产品本身应有 的组织形态，允许

		形态，允许有少量可摇匀的沉淀物”		刘智禹	少量可摇匀的沉淀物，或呈半固体状态。”
34	4.5	表2中，羟脯氨酸，mg/kg≥4000，含量能有这么高？		福建省水产研究所，副所长/教授级高工，刘智禹	不采纳，第三方送检结果普遍高于该数值。
35	4.5感官要求	感官的各项指标均为“应有的”，不仅言之无物，也透露出对产品的不自信甚至不了解（说不清）。	制标的目的是提升产品形象及信誉同时为其保驾护航。 标准的符号形式赋予“产品”加分项外衣，标准的实质性内容则赋予产品内涵进而不断提升质量并开拓市场。	大连海洋大学，教授，刘俊荣	不采纳，增加对花胶组织形态的描述；保留其余感官描述内容，原因：花胶品种繁多不便做统一要求，且不同花胶品种颜色会有差异，并且花胶颜色会受到不同辅料的影响发生变化，做统一色泽详细描述无法囊括所有情况。
36	表1	色泽和组织形态，建议针对性的详细描述此类产品的色泽和形态，因为产品已经非常具体		中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	采纳，修改为“具有该产品本身应有的组织形态，允许少量可摇匀的沉淀物，或呈半固体状态。”
37	表1中杂质，表2固形物	都没有描述辅料“乳、谷物、食用花卉、蔬菜、水果”的字词，不知这些是否可以计入固形物？如果计入则应标注花胶的比例，或者在附录A中，这些辅料作为m ₃ 被减去		中国海洋大学，教授，林洪	不采纳，花胶与其他辅料混合不易识别，第三方检测机构对花胶固形物检测没有权威标准方法作为检测执行落地。
38	4.6	“指标”建议改为“指标值”	表述清晰需要	上海海洋大学，教授，王锡昌	采纳
39	4.6	我理解这个产品胶体状的粘稠样的产品，和银耳、燕窝类似，如何确定其固形物？成品会有多少固形物？		中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	花胶不会完全炖煮融化，固形物主要就是花胶，肉眼可见。
40	4.6理化要求	建议将“固形物”改为“花胶固形物”	固形物改为“花胶固形物”更直接强调产品属性，强化消费者信心。非花胶固形物（辅料）不必要强调以免喧宾夺主。	大连海洋大学，教授，刘俊荣	不采纳，为了使得产品风味更好，会添加辅料，且辅料形态和种类各异，花胶与其他辅料混合不易识别，没有标准的检测方法和花胶识别手段，使得三方检测机构对花胶固形物检测落地困难，无法出具相应检测报告。

41		对指标“羟脯氨酸”的商榷意见 蛇足之嫌，增加检验成本，也可能作茧自缚。如果没有强制性要求，那么弊大于利。	原因有二：（1）羟脯氨酸（胶原蛋白）本身来源广泛，也非人体必需成分。（2）鱼鳔的商品价值源于东南亚特定养生传统习俗，以及资源的制约性，没必要借助羟脯氨酸加持。（3）固形物改为“花胶固形物”更能直接有效表达对产品品质的保障。	大连海洋大学，教授，刘俊荣	不采纳，花胶主要标志性成分为胶原蛋白，是反映鲜炖花胶产品品质的重要指标之一。
42	5.5 c)	建议删除“新试制的产品或”，与a)的意思一致		中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	采纳
43	5.7污 染物限 量	章节号有误		山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	采纳
44	6.2	修改为：同一批原料、同一工艺条件、同一包装线同一天包装出厂（或入库）的产品为一批。		浙江海洋大学，院长/教授，邓尚贵	采纳，改为：“同一批原料、同一工艺条件，且同一包装线同一天包装出厂（或入库）的产品为一批”
45	6.2组 批	质量均一，描述不确切，建议删去		山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	采纳
46	6.3	运输，补充“常温或”，修改为“常温或冷藏运输”		中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	不采纳，调整6.3和6.4为冷藏条件与鲜炖花胶定义保持一致。
47	6.4.2	修改为：出厂检验项目包括：感官要求、净含量、固形物、菌落总数、大肠菌群和肠道致病菌为每批必检项目。	肠道致病菌是否有标准检测方法，没有的话可以指出具体致病菌，给出检测方法	浙江海洋大学，院长/教授，邓尚贵	不采纳，为保障鲜炖花胶新鲜程度，不把肠道致病菌列入出厂检验项目
48	6.4.3	出厂检验中微生物项目，增加‘除表3规定外，’还可采用		中国海洋大学，教授，林洪	采纳
49	6.4.2	删去“为每批必检项目”，因在6.4.1中提到每批须检验		山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	采纳
50	6.4	建议删除“不应露天存放”，规定为“存放于清洁、阴凉干燥的库房中，”		中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	不采纳，冷藏环境很难做到阴凉干燥，调整为“产品应存放于冷藏环境中”与鲜炖花胶定义保持一致。
51	7.4	“产品应有垫离，离墙20cm，离地10cm。”建议改为“产品应有垫离，离地10cm，且离墙20cm。”	表述清晰需要	上海海洋大学，教授，王锡昌	采纳
52	7.3和 7.4	应规定具体的冷藏温度4℃，或者10℃以下		中国海洋大学，教授，林洪	不采纳，未来工艺升级，可以优化到产品不需要冷链运

					输也可以达到产品品质要求。
53	附录A	“X——固形物的质量分数，单位为克（%）”建议改为“X——固形物的质量分数，单位为%。”	质量分数，单位为克有误	上海海洋大学，教授，王锡昌	采纳
54	附录A	公式中X 一固形物的质量分数，去掉“单位为克”	质量分数，单位为克有误	山东省海洋科学研究院，研究员，王颖	采纳
55	附录A	净含量会大于1.5 kg 吗？有这种产品吗？		中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	不采纳，未来发展趋势不可预知，也许会有大规格产品上市。
56	附录	建议增加炖花胶的外形图，作为资料性附录。有利于对产品规格、完整性等有要求时使用。		江苏省淡水水产研究所，研究员，吴光红	不采纳，花胶原料种类繁多，形态各异；本标准更多的是规范鲜炖花胶产品，对于花胶原料和分级的标准不在本标准考虑范围内，各加工企业可结合自身要求做产品生产内 控 指标。
57	附录A1	删掉 在		中国海洋大学，教授，林洪	采纳
58	附录A2. 检测	直至产品液体完全融化。		中国海洋大学，教授，林洪	采纳
59		文字修改件文本标注		中国海洋大学，教授，林洪	采纳
60		标准主要指标的确定上，编制说明中缺少数据支持		中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	采纳
61	编制说明	建议在编制说明中，说明花胶与干鱼鳔的关系，很多消费者可能会以为花胶是植物胶		中国水产科学研究院黄海水产研究所，研究员，王联珠	采纳
62		在技术要求的内容中，建议增加 规格、完整性的技术要求。有可能的话按此分等分级。		江苏省淡水水产研究所，研究员，吴光红	不采纳。制定本标准的目的是规范鲜炖花胶产品的品质，花胶原料形态多样，各企业选料不同、形态各异，很难统一界定其规格。

63		在技术要求的内容中，建议增加沥水后花胶的水分含量（或者说干燥失中）的要求。这一指标与产品的口感质地会密切相关。		江苏省淡水水产研究所，研究员，吴光红	不采纳，花胶种类不同泡发率具有很大差异，水分含量很难检测和统一；此外沥水花胶是生产过程中的生产或内控指标，如作为鲜炖花胶产品的指标操作难度大。
64		考虑到辅料成分，pH及总糖可以考虑纳入指标	丰富理化指标。	大连海洋大学，教授，刘俊荣	不采纳，鲜炖花胶所添加的辅料选择性比较大，pH和总糖指标很难在标准中统一界定，在实际生产过程中可以结合各口味产品的实际情况做为内控指标。

七、标准实施建议

本标准为首次制订，新标准的实施将进一步保证产品质量，规范市场，促进贸易，建议本标准的发布与实施同步进行。

八、其他需要说明的问题

暂无。

附录 A

固形物含量的检测方法

1 圆筛的规格

- 1.1 净含量小于1.5 kg的鲜炖花胶，用在直径200 mm的圆筛。
- 1.2 净含量等于或大于1.5kg的鲜炖花胶，用直径300 mm的圆筛。
- 1.3 圆筛用不锈钢丝织成，其直径为1 mm，孔眼为2.8 mm×2.8 mm。

2 检测方法

将产品在（50±5）℃的水浴中加热1-5min直至产品液体完全融化，开盖后，将内容物倾倒在预先称重的圆筛上，圆筛下方配接漏斗，架于容量合适的容器上，不搅动产品，沥干3min后，将筛子和沥干物一并称重（g）。按照以下公式计算固形物的质量分数，其数值以%表示：

$$X = \frac{(m_2 - m_1)}{m} \times 100$$

式中：

X——固形物的质量分数，单位为%；

m_2 ——沥干物加圆筛质量，单位为克（g）；

m_1 ——圆筛重量，单位为克（g）；

m ——产品标识净含量，单位为克（g）。

附表 1:

鲜炖花胶检验结果汇总表

样品编号	感官	固形物/ (%)	蛋白质/ (g/100g)	羟脯氨酸/ (g/kg)	菌落总数/ (CFU/g)	大肠菌群/ (CFU/g)	沙门氏菌/ (CFU/g)	金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)
	具有本品应有的色泽；具有该产品本身应有的组织形态，花胶呈现条状、片状或筒状等，液体允许有少量可摇匀的沉淀物，或呈半固态；具有花胶及所添加辅料应有的滋味及气味，无异味；无肉眼可见的外来杂质。	≥45	≥6.0	≥4000	n=5, c=2, m=100, M=10000	n=5, c=1, m=1, M=10	n=5, c=0, m=0, M=-	n=5, c=1, m=10, M=100
1	符合要求	68.42	8.1	5800	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
2	符合要求	70.91	8.0	5200	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
3	符合要求	63.32	8.1	3900	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
4	符合要求	70.1	6.9	6300	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
5	符合要求	65.5	6.7	6200	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10

6	符合要求	71.4	6.76	6300	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
7	符合要求	80.4	7.02	6100	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
8	符合要求	62.08	6.9	4800	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
9	符合要求	85.46	7.6	6100	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
10	符合要求	63.19	8.1	4400	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
11	符合要求	78.72	6	5500	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
12	符合要求	47.43	8.1	10200	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10

13	符合要求	71.7	7.87	6200	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
14	符合要求	62.5	7.65	6100	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
15	符合要求	57.3	7.5	5900	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10
16	符合要求	61.2	7.83	5800	<10 <10 <10 <10 <10	<1 <1 <1 <1 <1	未检出	<10 <10 <10 <10 <10