

国家标准修订项目

《冻扇贝》

编制说明

(征求意见稿)

中国水产科学研究院黄海水产研究所

二〇二三年二月

国家标准《冻扇贝》修订项目

编制说明

一、工作简况，包括任务来源、制定背景、起草过程等

(一) 制定背景

扇贝属软体动物门、双壳纲、翼形亚纲、珍珠贝目、扇贝科，在世界多个海域都有广泛分布。在我国，扇贝养殖已有悠久的历史，因其具有味道鲜美、肉质细嫩、营养价值高等优点，深受人们的喜爱。扇贝的食物链短、定居性强、育苗和养殖基础好、成本相对较低，经过多年的发展已逐渐成为我国沿海地区海水养殖的重要支柱产业之一。目前国内广泛养殖的品种主要有栉孔扇贝（*Chlamys farreri*），海湾扇贝（*Argopecten irradians*）以及虾夷扇贝（*Patinopecten yessoensis*）等（见图1），广泛分布于辽宁、山东、福建等沿海地区。



图1 我国主要养殖扇贝品种

从左至右依次为：虾夷扇贝、栉孔扇贝、海湾扇贝

虽然近几年我国扇贝养殖面积有所下降，但产量常年稳定在 180 万吨左右（见图2）。据 2022 年中国渔业统计年鉴数据，2021 年我国扇贝养殖产量达到 183 万吨，养殖面积达 37.06 万公顷。山东省是我国扇贝的重要产地，有着发展扇贝养殖得天独厚的资源优势、地域优势与科技优势，以栉孔扇贝和海湾扇贝为养殖主导优势品种在山东已形成集规模化苗种扩繁、养殖、加工及销售于一体的区位优势明显、产业集聚的优势特色产业带。2021 年山东省扇贝养殖面积为 12.06 万顷，占全国 32.55%；产量为 98.39 万吨，占总产量的比重为 53.77%。

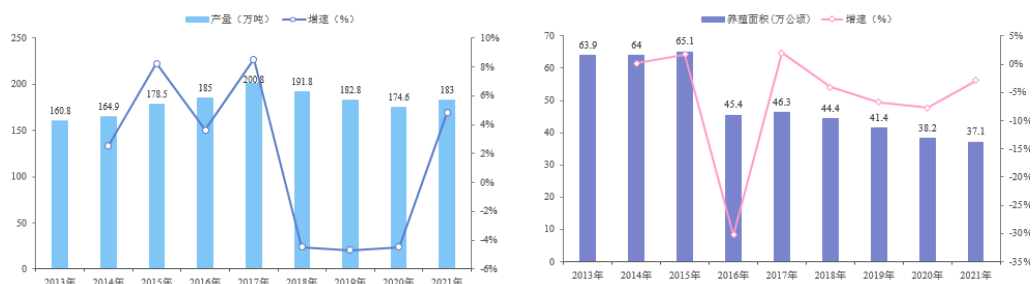


图2 2013-2021年我国养殖扇贝产量与面积变化柱状图

鲜活扇贝因运输成本、保活保鲜成本等缘故，主要在产地及其附近的沿海省市销售，总量不大。除了一部分加工成干贝之外，加工行业主要是将扇贝制成冻扇贝销往国内外市场，冻扇贝最大程度上保留了扇贝自身的鲜嫩美味，其加工、内销、外贸等对发展扇贝养殖具有极明显的促进作用。自上世纪 80 年代以来，冻扇贝已成为扇贝的主要加工产品，在国内外都有较好的市场，对于促进农村就业、渔民增收具有积极的作用。冷冻扇贝的主要产品形式包括冻整扇贝、带裙边的冻扇贝、带生殖腺的冻扇贝柱、冻扇贝柱这四类，深受广大消费者青睐。冻扇贝的生产过程中，主要的质量及安全问题是部分小企业违规使用添加剂使扇贝过度吸水而增重(导致产品的品质下降)，以获取不当经济利益。冻扇贝产品的不规范加工生产，一方面引起了国内消费市场的混乱，降低了消费意愿，另一方面在出口产品中也因此屡屡被退货，影响了我国出口水产品的声誉，因此有必要制定冻扇贝产品的国家标准，规范行业发展。

针对上述行业需求，中国水产科学研究院黄海水产研究所牵头制定了国家标准 GB/T 31814-2015《冻扇贝》，自发布实施以来，对于规范我国水产加工行业的生产行为，提高冻扇贝产品质量，扩大消费市场，发挥了巨大的作用。随着我国扇贝养殖与加工业规模的扩大与稳定，居民对食物多样化需求的增加，电商与冷链物流的高速发展，扇贝产品已经不再只是沿海地区居民的消费品，冻扇贝产品的消费市场已经覆盖了全国各地，成为扇贝行业的重要增长点，GB/T 31814-2015《冻扇贝》为行业发展提供了重要的标准支撑。

依据《中华人民共和国食品安全法》（2021 年 4 月 29 日第二次修正）、2019 年国家市场监督管理总局关于食品质量国家标准的清理意见、国家标准化管理委员会《2021 年全国标准化工作要点》（国标委发〔2021〕7 号）、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）等法律、文件要求，亟需修订国家标准 GB/T 31814-2015《冻扇贝》，主要删除涉及食品安全指标和要求的相关内容，规范标准格式。

（二）任务来源

2022 年国家标准化管理委员会关于下达 2022 年第一批推荐性国家标准计划及相关标准外文版任务的通知（国标委发〔2022〕17 号），下达了国家标准 GB/T 31814-2015《冻扇贝》的修订任务，项目编号为 20220265-T-326。

（三）起草过程

1、成立工作组。项目牵头承担单位中国水产科学研究院黄海水产研究所成立《冻扇贝》国家标准修订起草工作组（以下简称工作组），确定了人员与分工，并联络我国

冻扇贝行业中有代表性的大型生产企业参与本标准的修订工作。

2、国内外资料收集。工作组首先调查分析了我国冻扇贝产品品种、产量和质量状况，收集了包括 CAC、美国、印度、日本等国际组织或国家的标准，掌握了上述国际标准的主要技术内涵与技术要求。

3、行业调研。工作组通过现场、视频等多种方式，调研、了解了国内冻扇贝加工企业在实际生产过程中对本标准的采用、实施情况与修改建议。工作组经过研究认为编制本文件应在总结我国冻扇贝产品的经验基础与行业发展趋势上严格要求质量，积极参照国际标准（CODEX STAN 315-2014, Rev.1-2017 《新鲜和速冻生扇贝产品标准》，以兼顾增强产品在国际市场竞争能力的需求。同时还在市场上购买了新鲜的海湾扇贝及虾夷扇贝，测定了其贝柱鲜品及冻品中的水分含量及总磷的含量等指标，在此基础上确定冻扇贝的质量指标及检验规程。

4、起草文件。在上述工作基础上，根据 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》、GB/T 1.2-2020《标准化工作导则 第 2 部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》的规定，结合研讨意见，修改完成了本文件的工作组讨论稿。

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据，修订前后技术内容的对比

（一）标准编制原则

在标准制定过程中，工作组围绕冻扇贝产品的分类、等级划分要求，并充分兼顾冻扇贝国内发展的实际情况和检测工作的需要，严格掌握尺度，突出重点和特点，力求使本文件同时具有先进性、科学性和可操作性，促进产业的可持续发展。

工作组同时积极关注本领域国外标准的动态。目前冻扇贝产品的国外标准较多，重点考虑美国与欧洲这两个最大的进口市场的相关标准，美国已有联邦规范 CFR (Part 266) 《软体动物贝类分级联邦标准》(United states standards for grades of molluscan shellfish), Subpart A《生扇贝分级联邦标准》(United states standards for grades of frozen raw scallops) 及美国食品和药物管理局 (FDA) 1994 年发布的冻生扇贝柱标准。国际食品法典委员会标准有 CODEX STAN 292-2008《鲜活双壳贝类》，以及由水产品加工分技术委员会 (CAC CCFFC) 立项，加拿大牵头负责起草《冻扇贝柱》国际标准 CODEX STAN 315-2014, Rev.1-2017 《新鲜和速冻生扇贝产品标准》，上述标准均作为本文件起草工作阶段的借鉴与参考。

本文件按照 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》的规定起草。

本文件代替 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》，与 GB/T 31814-2015 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容（见 2015 年版 4.1.1、4.1.3、4.1.4、4.5、5.7、7.1、7.2.1）；

——增加了术语和定义（见章节 3）；

——更改了产品分类（见章节 4，2015 年版章节 3）；

（二）主要内容与确定依据

1. 适用范围的确定

本文件规定了冻扇贝的原辅材料、加工用水、规格、感官、理化指标和净含量等要求，描述了相应的试验方法，给出了检验规则，同时对标识、包装、运输和储存做出了规定。本文件适用于以栉孔扇贝（*Chlamys farreri*）、海湾扇贝（*Argopecten irradians*）、虾夷扇贝（*Patinopecten yessoensis*）为原料，经处理、速冻制成的产品。其他品种扇贝生产的相应产品可参照执行。

核心适用范围与 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》的规定基本一致，仅调整了表述方式，符合近年来水产行业国家标准的要求，同时也与行业的表述习惯一致。

2. 规范性引用文件

根据中华人民共和国食品安全法的规定，所有食品均应符合食品安全国家标准中的规定（属强制执行的市场准入条件），依据食品质量国家标准的清理意见，标准中不再引用强制执行的安全国家标准，因此工作组删除了 GB/T 31814-2015 中涉及食品安全国家标准，如 GB 2721、GB 2733、GB 2760、GB 7718，补充增加了需水产加工企业关注的产品标准，如 GB/T 191、GB/T 5461、GB/T 36193、SC/T 3035 等，最终形成如下表述：

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB/T 36193 水产品加工术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3. 术语和定义

2018年12月1日实施的GB/T 36193 水产品加工术语，对于规范水产加工、产品标准等领域的表述具有重要的指导性意义，其中的扇贝柱、中心温度等多个术语和定义与本文件有关，因此在本文件中，增加了“术语和定义”一章。

4. 产品分类

根据市场调研与产业调研的情况，本文件中依据是否去除壳、内脏、裙边（即外套膜）、生殖腺，将冻扇贝产品分为冻整扇贝、带裙边冻扇贝、带生殖腺冻扇贝、冻扇贝柱四类产品（见图3），这四类产品涵盖了目前主要的冻扇贝产品类型，具备较强的适用性和较广的覆盖性。

产品分类的规定的核心内容与GB/T 31814-2015《冻扇贝》的规定基本一致，仅将GB/T 31814-2015中的“冻扇贝”修改为“冻整扇贝”，以进一步突出该产品的特点，避免与其他产品混淆，符合行业的需求。此外在表述方式上，增加了分类的原则依据，并将表格替换为文字表述，方便标准使用者，也与近年来发布的产品标准中涉及分类的表述方式保持一致。



图3 我国主要冻扇贝产品类型

从左至右依次为：冻整扇贝、带裙边冻扇贝、带生殖腺冻扇贝、冻扇贝柱

5. 要求

本文件对冻扇贝产品的原辅材料、规格、感官要求、理化指标及净含量进行了规定。与GB/T 31814-2015相比，删除了涉及产品的安全性标准及其相关表述，具体如下

5.1 原辅材料

原料 本文件要求原料应新鲜，品质良好，无污染（虽不具体体现安全性相关标准，如GB2733-2015 食品安全国家标准《鲜、冻动物性水产品》，但增加了“无污染”的表述，符合行业的基本要求和通行做法）。

加工用水 应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》

的规定, 清洁海水应是达到 GB 5749 中的微生物、有害污染物的要求且不含异物的海水。与 GB/T 31814-2015 表述一致。

食用盐 应符合 GB/T 5461 《食用盐》的规定。此处删除了 GB 2721 《食品安全国家标准 食用盐》, 替换为产品标准 GB/T 5461 《食用盐》。

删除了食品添加剂应符合 GB 2760 的表述。

5.2 规格

冻扇贝产品目前对规格的要求比较少, 故本文件不规定产品规格。如果生产企业确有需求, 其包装上有规定的标示, 则应与其标示值一致。

5.3 感官要求

与 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》的规定一致。对冻品的外观作了统一的规定, 分别对冻扇贝 (在本文件中改为“冻整扇贝”)、带裙边冻扇贝、带生殖腺的冻扇贝、冻扇贝柱产品的感官进行了规定。由于冻结状态下无法鉴定其内在的品质, 因此标准还从色泽、组织形态、滋气味、杂质等几个方面规定了解冻后的产品的感官要求, 同时根据各方面的优劣程度, 将产品分为一级、二级、三级三个级别。

(1) 冻品外观

应符合表 1 的要求。

表 1 冻品外观

冻品名称	冻品外观
块冻品	表面不得有变形、破碎、融解现象, 冰被完好, 无干耗
单冻品	冰衣完好, 无融化现象, 个体完整、个体间易分离、无粘连

(2) 冻扇贝感官要求

应符合表 2 的要求。

表 2 冻扇贝感官要求

项目	一级	二级	三级
外观及色泽	带壳产品贝壳完整, 纹络清晰, 贝壳表面无杂质; 贝肉 (包括贝柱、裙边及生殖腺) 呈其固有的色泽, 色泽基本一致, 无变色、无干耗	带壳产品贝壳完整, 纹络清晰, 贝壳表面无杂质; 贝肉 (包括贝柱、裙边及生殖腺) 呈其固有色泽, 色泽基本一致, 基本无变色、无干耗	
组织形态	贝肉 (包括贝柱、裙边及生殖腺) 形状完好, 肉质紧密有弹性	贝肉 (包括贝柱、裙边及生殖腺) 形状完好, 肉质紧密、弹性较好	贝肉 (包括贝柱、裙边及生殖腺) 形状较好, 肉质弹性稍差
滋气味	具有扇贝固有的鲜甜味, 贝柱鲜嫩, 贝肉鲜香	有扇贝固有的鲜甜味, 贝柱较鲜嫩, 贝肉无异味	尚有扇贝固有的鲜嫩感, 贝柱较鲜嫩, 无异味

杂质	无泥沙、碎贝壳等杂质
----	------------

(3) 带裙边冻扇贝的感官要求

应符合表 3 的要求。

表 3 带裙边冻扇贝感官要求

项目	一级	二级	三级
外观及色泽	带壳产品贝壳完整，纹络清晰，贝壳表面清洁无杂质；贝肉呈其固有的色泽，色泽基本一致，无变色、无干耗	带壳产品贝壳完整，纹络清晰，贝壳表面基本无杂质；贝肉、裙边及生殖腺呈其固有色泽，色泽基本一致，基本无变色、无干耗	
组织形态	贝肉及裙边形状完好，肉质紧密有弹性	贝肉及裙边形状完好，肉质紧密、弹性较好	贝肉及裙边形状较好，肉质弹性稍差
滋气味	气味正常，具有扇贝固有的鲜嫩感和鲜甜味，无异味		气味正常，尚有扇贝固有的鲜嫩感，无异味
杂质	无泥沙、碎贝壳等杂质		

(4) 带生殖腺冻扇贝的感官要求

应符合表 4 的要求。

表 4 带生殖腺冻扇贝感官要求

项目	一级	二级	三级
色泽	呈扇贝柱及生殖腺固有的色泽，有光泽	呈扇贝柱及生殖腺固有的色泽，光泽较好	
组织形态	肉质紧密有弹性，贝柱及生殖腺形状完好，无破碎	肉质紧密、弹性较好，贝柱及生殖腺形状完好	肉质弹性稍差，但不松散，贝柱及生殖腺形状较好
滋气味	气味正常，具有扇贝柱和生殖腺固有的鲜嫩感和鲜甜味，无异味		气味正常，尚有扇贝柱和生殖腺固有的鲜嫩感，无异味
杂质	无泥沙、贝壳等杂质		

(5) 冻扇贝柱的感官要求

应符合表 5 的要求。

表 5 冻扇贝柱感官要求

项目	一级	二级	三级
外观及色泽	呈扇贝柱固有的色泽，色泽一致	呈扇贝柱固有的色泽，色泽基本一致	
组织形态	肉质紧密有弹性、贝柱形状完好	贝柱形状完好，肉质紧密、弹性较好	肉质弹性稍差，但不松散
滋气味	气味正常，具有扇贝柱固有的鲜嫩感和鲜甜味，无异味		气味正常，尚有扇贝柱固有的鲜嫩感，无异味

杂质	无泥沙、贝壳等杂质，无扇贝内脏残留	无泥沙、贝壳等杂质，允许有扇贝内脏残留，但每千克不得超过10例	无泥沙、贝壳等杂质，允许有扇贝内脏残留，但每千克不得超过20例
----	-------------------	---------------------------------	---------------------------------

5.4 理化指标

(1) 冻扇贝柱完整率

因其他三类产品均有裙边等组织包裹，实际生产、加工、销售过程中不容易出现碎裂的情况，所以本文件仍然只对冻扇贝柱产品规定了完整率指标，并将完整率分为三个级别：一级为 100%，二级为 $\geq 95\%$ ，三级 $\geq 90\%$ 。与 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》的规定一致。

(2) 冻品中心温度

与 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》的规定一致。扇贝产品经过适当的处理后，冻结应在合适的设备中进行，并使产品迅速地通过最大冰晶生产温度带。速冻加工的冻扇贝产品只有在中心温度稳定在 -18°C 或更低的温度下才算完成。而且产品在运输、贮存、分销的过程中应保持深度冻结的状态，以保证产品质量。本文件中规定冻品的中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，这也是对冷冻水产品基本的通用性的要求，与 CAC 标准的规定一致，也符合我国目前行业的实际生产加工状况。

(3) 水分

冻扇贝产品的水分含量对产品的质构、滋气味等影响显著，是评判产品等级、加工工艺优劣的关键指标。行业发展初期由于生产不规范，部分企业在生产中过度泡水，导致扇贝柱中水分含量较大，不仅影响口感、滋气味，而且这种故意增重的行为也被定义为掺假行为，因此在国内及国际市场均要求对扇贝柱中的水分进行控制。

本标准维持冻扇贝柱水分含量 $\leq 82 \text{ g}/100\text{g}$ 的指标要求。与 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》的规定一致。

5) 安全指标

根据中华人民共和国食品安全法的规定，所有食品均应符合食品安全国家标准中的规定（属强制执行的市场准入条件），依据食品质量国家标准的清理意见，产品标准中不再引用强制执行的安全国家标准。因此，在本文件中删除了 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》“5.5 安全指标”的章节。

6) 净含量

预包装产品的净含量的规定应符合 JJF 1070 的规定。与 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》的规定一致。

6、试验方法的说明

本文件主要采用现行标准规定的检验方法，包括 GB/T 5009.3 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》等，此外还包括感官检验、冻品中心温度检测、规格测定、完整率测定。上述试验方法及说明与 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》一致。

删除了 GB/T 31814-2015 《冻扇贝》中“5.7 安全指标的测定”这一章节。

7、检验规则

本文件对产品的组批规则与抽样方法、检验分类、判定规则进行了规定。

检验分类 在型式检验中，删除了“c) 扇贝生长环境发生变化时；”这一条，原因是养殖的扇贝生长环境相对固定，一般不会发生重大变化，如出现溢油、赤潮等突发事件确实可能影响扇贝生长环境时，企业为了确保产品质量安全与企业信誉，也不会采收相关海域贝类用来加工，该条款的实际应用场景非常少，故删除。

将“d) 国家质量监督机构”改为“国家行政主管部门”，新表述方式的覆盖面更广，可以更好地适应产品质量受多个部门交叉管理的实际情况。

增加“对质量有异议，需要仲裁时。”（应进行型式检验）。以适应近年来电子商务、进出口贸易等高速发展的背景下，不同经营主体、个体对产品质量存在异议时的仲裁需求。

判定规则 产品是否合格，应整体考虑所有的检测指标是否合格，因此将 GB/T 31814-2015 的 5 条判定规则，合并为 1 条，即“所有指标全部符合本文件的规定，则判定该批产品合格。”符合行业监管部门的管理思路 and 实际要求，也便于促进企业形成产品质量的整体观。

8、标签、标识、包装、运输、储存

标签、标识 删除了 GB/T 31814-2015 中的 GB7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，替换为 SC/T 3035-2018 《水产品包装、标识通则》。对于非预包装食品规定：标签应标示产品的名称、产品原料、等级、产地、生产者或销售者名称、生产（捕捞）日期等。运输包装的标志应符合 GB/T 191 《包装储运图示标志》的规定。实施可追溯的水产品应有可追溯标识。

包装 删除了食品安全的表述，替换为符合 SC/T 3035-2018 《水产品包装、标识通则》的规定。删除了多条涉及生产环节的细节性要求，整合为原则性要求，让企业在符合 SC/T 3035 要求的前提下，使用适合本企业与产品特性的包装即可。

运输 从运输工具、运输过程、运输温度等三方面，适当优化了 GB/T 31814-2015 的

文字表述。其余内容无实质性变化。

储存 从储存场地、分垛存放、储存温度等三方面，适当优化了 GB/T 31814-2015 的文字表述。除文字表述的必要调整之外，其余内容无实质性变化。

(三) 新旧标准主要技术对比

本文件与原 GB/T 31814-2015 相比，主要技术的对比情况见表 3。

表 3 新旧标准对比表

章节	本文件	GB/T 31814-2015
1 范围	本文件规定了冻扇贝的原辅材料、加工用水、规格、感官、理化指标和净含量等要求，描述了相应的试验方法，给出了检验规则，同时对标识、包装、运输和储存做出了规定。	本文件规定了冻扇贝产品的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
2 规范性引用文件	GB/T 191 包装储运图示标志 GB 2721 食用盐卫生标准 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定 GB/T 5461 食用盐 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/T 30891 水产品抽样规范 GB/T 36193 水产品加工术语 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 SC/T 3035 水产品包装、标识通则	GB 2721 食用盐卫生标准 GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定 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/T 30891-2014 水产品抽样规范 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
3 术语和定义	GB/T 36193界定的术语和定义适用于本文件。	无
4 产品分类	文字描述。依据是否去除壳、内脏、裙边、生殖腺，将冻扇贝产品分为冻整扇贝、带裙边冻扇贝、带生殖腺冻扇贝与冻扇贝柱四大类。产品特征表述与旧标准一致。	3. 表格描述。冻扇贝产品分为冻扇贝、带裙边冻扇贝、带生殖腺冻扇贝与冻扇贝柱四大类。
5.1.1 扇贝	原料应新鲜，品质良好，无污染。	4.1.1原料应新鲜，品质良好，符合GB 2733 及相关标准法规的规定。
5.1.3 食用盐	应符合GB/T 5461的规定。	4.1.3应符合GB 2721的规定。
食品添加剂	删除	4.1.4 应符合GB 2760 的规定。
安全指标	删除	4.5 应符合GB 2733的规定。
6.7 安全指标的测定	删除	5.7取按5.5.1制备的样品，按 GB 2733中规定检验安全指标。
7.1.2 抽样方法	按GB/T 30891规定执行	6.1.2按GB/T 30891-2014规定执行

7.2.3 型式检验	<p>有下列情况之一时……。</p> <p>a) 停产6个月以上, 恢复生产时;</p> <p>b) 原料变化或改变主要生产工艺, 可能影响产品质量时;</p> <p>c) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时;</p> <p>d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;</p> <p>e) 正常生产时, 每年至少两次的周期性检验;</p> <p>f) 对质量有争议, 需要仲裁时。</p>	<p>6.2.3 有下列情况之一时……。</p> <p>a) 停产6个月以上, 恢复生产时;</p> <p>b) 原料变化或改变主要生产工艺, 可能影响产品质量时;</p> <p>c) 扇贝生长环境发生变化时;</p> <p>d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;</p> <p>e) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;</p> <p>f) 正常生产时, 每年至少两次的周期性检验。</p>
7.3 判定规则	<p>所有指标全部符合本文件的规定, 则判该批产品合格。</p>	<p>6.3.1 感官检验所检项目全部符合4.3条规定, 合格样本数符合 GB/T 30791-2014 表 A1 规定, 则判为批合格。</p> <p>6.3.2 净含量应符合 JJF 1070 的规定。</p> <p>6.3.3 其他项目检验结果全部符合本文件要求时, 判定为合格。</p> <p>6.3.4 所检项目中若有一项指标不符合标准规定时, 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。</p> <p>6.3.5 所检项目中若有两项或两项以上指标不符合标准规定时, 则判本批产品不合格。</p>
8.1 标签、标识	<p>8.1.1 应符合 SC/T 3035 的规定。</p> <p>8.1.2 非预包装产品的标签应标示产品的名称、产品原料、等级、产地、生产者或销售者名称、生产(捕捞)日期等。</p> <p>8.1.3 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。</p> <p>8.1.4 实施可追溯的水产品应有可追溯标识。</p>	<p>7.1 标签应符合 GB 7718 的规定, 并注明扇贝养殖或捕获区域。</p>
8.2 包装	<p>8.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。</p> <p>8.2.2 应按同一种类、同一等级、同一规格包装, 不应混装。</p> <p>8.2.3 箱中产品应排列整齐, 并有产品合格证。</p> <p>8.2.4 包装应牢固、防潮、不易破损。</p>	<p>7.2.1 包装材料 所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味, 应符合相关食品安全标准规定。</p> <p>7.2.2 包装要求 一定数量的小袋装入大袋(或盒), 再装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐, 大袋或箱中加产品合格证。纸箱底部用粘合剂粘牢, 上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。</p>
8.3 运输	<p>8.3.1 运输工具应清洁, 无异味, 不应接触有腐蚀性物质或其它有害物质。</p>	<p>7.3.1 应用冷藏或保温车船运输, 并保持产品温度低于-15℃;</p>

	<p>8.3.2 运输过程中产品应防止虫害、有害物质的污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。</p> <p>8.3.3 应采用冷藏或保温车船运输，应保持产品温度低于 -15 ℃。</p>	<p>7.3.2 运输工具应清洁卫生，无异味，运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染，不得靠近或接触有腐蚀性物质，不得与气味浓郁物品混运。</p>
8.4储存	<p>8.4.1 不同品种、规格、等级、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。</p> <p>8.4.2 产品储存于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内。</p> <p>8.4.3 冷冻储存时应保持产品温度在-18℃以下。</p>	<p>7.4.1 贮存库温度应低于-18 ℃。不同品种，不同规格，不同等级、批次的冻扇贝应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。</p> <p>7.4.2 产品储存于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内。</p>

三、主要试验(或验证)的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

通过本文件的发布与实施，将规范我国冻扇贝的产品质量，相关技术监督管理部门以《冻扇贝》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，提高行业技术水平和产品质量，有效地保护消费者的合法权益，推动我国冻扇贝市场向规范化和科学化方向发展，为推动我国水产品精深加工行业的迅速发展具有重要的社会效益和经济效益。

为冻扇贝制定科学合理的标准，就从下游产业端规范了产品的生产，提高了产品质量，扩大与培育了新的消费群体，势必会进一步带动上游产业的养殖、育种等行业。以扇贝为代表的贝类同时也是我国碳汇渔业的重要组成，贝类释放的二氧化碳和排泄物可被上层藻类吸收，同时又可为下层海参等底栖生物提供饵料，是海洋牧场的重要衔接性生物，可以促进各层生物代谢物相互利用，实现渔业生态环境的平衡，增加海域利用的有效率，在获得经济效益的同时，有效完成渔业的碳汇功能，为落实我国双碳战略提供支撑，具有良好的生态效益。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

本文件修定过程中，也查询、跟踪了相关的国际标准或国外标准：美国联邦规范 CFR(Part 266) 软体动物贝类分级联邦标准(United states standards for grades of molluscan shellfish), Subpart A 生扇贝分级联邦标准(United states standards for grades of frozen raw scallops)、美国食品和药物管理局（FDA）1994 年发布的冻生扇贝柱标准以及国际食品

法典委员会水产品加工分技术委员会（CAC CCFFC）发布的国际标准（CODEX STAN 315-2014, Rev.1-2017 《新鲜和速冻生扇贝产品标准》。未见涉及冻扇贝产品的新要求或标准。旧标准及本文件设定的项目及相关指标均考虑到当前中国冻扇贝的生产现状与发展趋势而确定相关的指标，有利于我国冻扇贝产业的健康可持续发展。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因；

本文件为现行国家标准的修订，主要内容是删除产品标准中涉及食品安全国家标准的内容表述，故不存在该情况。

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准的编制依据为现行的法律、法规、标准和国家标准，并与这些标准及法规中的规定相一致：

- 1、符合中华人民共和国《标准化法》《食品安全法》规定；
- 2、符合《中华人民共和国渔业法》、《农产品质量安全法》的要求，确保产品质量，提高我国冻扇贝产品在国际市场的竞争力；
- 3、符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》关于净含量计量的测定方法。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、涉及专利的有关说明

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议；

建议本文件作为推荐性的国家标准，特别是企业生产加工领域生产的产品、市场流通领域销售的产品，应符合本文件的规定，以保障广大消费者的健康。

本文件制定及实施后，本文件中的要求及检测方法可作为有效打击在冻扇贝产品中人为增重、掺杂使假等行为。规范国内生产加工与流通企业的生产经营行为，提高我国产品在国际市场上的竞争力，创造更好的经济效益。因此建议应在冻扇贝的生产加工企业、协会、质检机构等领域积极宣贯本标准，进一步增强生产企业的标准化意识，对生产技术人员进行标准化培训，要求企业严格按标准的要求规范生产。建议市场监管及质检机构以《冻扇贝》国家标准为产品质量检验依据，加大产品质量监督与执法力度，促进产品质量的提高，最终提高企业经济效益，维护消费者和生产企业的权益。对提高

社会效益和企业经济效益有积极的作用。

本文件实施后将替代 GB/T 31814-2015《冻扇贝》。因本文件与旧标准无重大技术性的改动，建议过渡期和实施日期可尽量缩短。

十、其他重要内容的解释和应予说明的事项（主要参考资料及文献目录）

无。

《冻扇贝》标准修订小组

二〇二三年二月