

江苏省渔业协会团体标准

《冷冻蜗牛肉》

（征求意见稿）

编制说明

泗洪县水产技术推广站

江苏省泗洪现代渔业产业园区管理委员会

江苏鸿逸生物科技发展有限公司

江苏彦宏生态农业科技发展有限公司

江苏翰雅农业生态集团有限公司

南京红太阳集团

南京蜗芯生物科技有限公司

2026 年 10 月

江苏省渔业协会团体标准 《冷冻蜗牛肉》编制说明

一、工作简况

1、目的意义

白玉蜗牛是我国自主培育的食用蜗牛优良品种，其肉雪白如玉，它高蛋白、低脂肪，胆固醇趋近零，富含人体必需的 18 种氨基酸和 10 多种微量元素、且比例合理。经常食用蜗牛可为人体补充各种必需氨基酸和多种微量元素，不断提高身体素质，并且保持皮肤水嫩、延缓衰老。

江苏省自 2015 年起逐步发展白玉蜗牛养殖，现已形成以泗洪、连云港、徐州、淮安、高邮、镇江、溧阳等地为主的产业分布格局。近年来，通过推广大棚养殖、室内立体养殖等模式，产业逐步从零散养殖向适度规模经营转型，目前已形成养殖年产量 1 亿多吨、年产值近 4-5 亿元；加工产值约 6 亿的规模，已成为我省具有区域特色的农业产业和带动农民增收的有效途径之一。

2、任务来源

为深入贯彻落实国家标准化管理委员会、民政部《团体标准管理规定》（国标委联发〔2019〕1 号），加强农业行业标准体系建设，进一步推进技术创新和管理进步，满足市场、行业发展需求，推动农业高质量发展，根据江苏省渔业协会下达的《关于征集 2026 年江苏省渔业协会团体标准（第一批）立项项目的通知》，标准牵头单位向江苏省渔业协会提交立项申请。

3、起草单位、协作单位

本文件起草单位：泗洪县水产技术推广站；

本文件参与起草单位：江苏省泗洪现代渔业产业园区管理委员会、江苏鸿逸生物科技有限公司、江苏彦宏生态农业科技发展有限公司、江苏翰雅农业生态集团有限公司、南京红太阳集团、南京蜗芯生物科技有限公司。

4、编制过程

本规范的编制过程分三个阶段。

第一阶段：编制起草阶段（2026年3月-6月）。泗洪县水产技术推广站启动了冷冻蜗牛肉团体标准的申报准备事宜，并牵头成立了《冷冻蜗牛肉》团体标准编制小组，冷冻蜗牛肉作为泗洪县农业特色产业，具有历史悠久，产业影响力大，脱贫致富效益好等特点，当地主管部门和行业协会都非常重视，积极提供了技术支持。泗洪县水产技术推广站明确各人员分工与职责，组建冷冻蜗牛肉团体标准申报项目工作小组，制定项目工作的具体计划。查阅、收集了国内外有关冷冻蜗牛肉产品的相关标准，逐条分析相关指标的质量控制要点，研究冷冻蜗牛肉产品的质量指标适应性，共同对于冷冻蜗牛肉的团体标准内容指标和参数进行了研讨。

通过数据收集和分析，项目组充分掌握了冷冻蜗牛肉产品的品质特性，以期运用标准化手段建立冷冻蜗牛肉的特色团体标准，促进冷冻蜗牛肉生产企业快速、健康与持续的发展。

第二阶段：征求意见阶段（2026年7-8月）。为完善标准征求意见稿，特邀请省内专家开展函审工作。参与函审的

专家队伍来源广泛，主要包括科研院所、省市渔业技术推广部门，同时吸纳了具备丰富一线生产实践经验的养殖大户。经函审形成的意见，主要聚焦于操作细节优化、相关措施完善及文字表述规范等方面。

第三阶段：形成送审稿（2026年9月）。根据试验验证结果和专家函审意见，对初稿进行修改完善，形成送审稿。

二、标准编制原则和确定标准主要内容的论据

本文件的编写制定过程中以提高冷冻蜗牛肉的产品质量标准以及提高冷冻蜗牛肉产品的食用安全性为总原则，针对与产品质量息息相关的内容进行了论证分析，力求能够在行业推广的基础上提升冷冻蜗牛肉产品的品质要求，确保标准适用性及产品的优质性，达到“开放、公平、透明、协商一致”的团体标准编制原则。标准主要内容的论据如下：

1、范围

本文件规定了冷冻蜗牛肉的术语与定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以鲜、活白玉蜗牛（*Achatina fulica* subsp.）为原料，经处理、冷冻、包装加工而成的冷冻蜗牛肉产品。

2、规范性引用文件

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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 30891 水产品抽样规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检

验检疫总局令第 75 号)

3、主要技术指标

感官要求：通过对活蜗牛的活力、形态、体色、裙边和内脏进行感官评定，把好原料质量的第一关。

原料接收：原料白玉蜗牛应为活、鲜。白玉蜗牛应清洁、无污染。每一批次的原料白玉蜗牛应进行验收，验收方法为抽样法(按照 GB/T 30891 执行)，验收合格方可接受。验收后进行分拣，去除破损蜗牛肉、外来杂质。

速冻要求：将蜗牛肉送入速冻库冻结，库内冻结最终温度应降至 -28°C 以下，冻结时间宜在 6 h~8 h，冻结完成后，蜗牛肉的中心温度应低于 -18°C 。

(4) 理化指标：根据冷冻蜗牛肉的产品特点，考虑到冻品贮藏期原因，对挥发性盐基氮指标进行了规定，确保产品指标符合要求。

(5) 安全指标：甲基汞、无机砷、铅、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯。

(6) 试验方法：标准提出满足冷冻蜗牛肉的感官和规格、以及理化和安全指标等内容试验方法。

(7) 检验规则：标准提出了出厂检验与型式检验的分类。

(8) 标志、标签、包装、运输与贮存：标准提出了冷冻蜗牛肉的标志及包装贮存要求。

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

本标准在编制过程中，围绕江苏省冷冻蜗牛肉生产加工关键环节，系统开展试验验证与数据比对分析，对原料验收、前处理、冷冻工艺、品质指标等核心技术内容进行验证与综述，确保各项技术要求科学可行、指标设定符合产业实际。经技术经济论证，本标准规范了冷冻蜗牛肉从原料到成品的全过程质量控制要求，技术路线成熟、操作性强，既契合省内蜗牛养殖与加工产业发展现状，又能有效提升产品质量稳定性与市场竞争力。实施本标准，有利于统一产品质量评价依据，规范生产经营行为，降低质量安全风险，推动产业规模化、标准化、品牌化发展，同时可提升我省冷冻蜗牛肉产品在国内市场的认可度，拓展销售渠道，带动养殖、加工、流通等环节协同增效，具有显著的经济效益和良好的产业推广价值。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对接情况

本标准在制定过程中充分参考了国际先进标准的相关内容。通过对这些标准的深入研究和对比分析，结合江苏省的实际养殖条件和技术水平，确保本标准在技术要求和指标设定上与国际标准接轨，同时更具可操作性和适用性。本文件指标优于同类标准水平，可实现冷冻蜗牛肉产品的特色指标，并体现高质量的蜗牛产品原料。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与现行法律法规和强制性国家标准相协调，没有矛盾。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

征求专家意见中无重大分歧。

七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议推荐性标准。

八、贯彻标准的要求和措施建议

已批准发布的冷冻蜗牛肉团体标准，文本由江苏省渔业协会全文公布，供社会免费查阅，并进行团体标准的宣贯和培训，标准推广至协会会员共同执行。

九、废止现行有关标准的建议

无

十、其他应予说明的事项

无