

广东水产学会团体标准

珠海万山岛鱼干加工技术规范

编制说明

仲恺农业工程学院

珠海航城万兴海洋产业发展有限公司

2023年11月

《珠海万山岛鱼干加工技术规范》编制说明

一、立项来由

仲恺农业工程学院与珠海航城万兴海洋产业发展有限公司致力发展珠海万山群岛的海洋产业发展。其中，因为优秀的海洋资源，万山群岛的水产品干制品，尤其是海鱼干经过传统的加工技术制作，风味鲜美，营养丰富，产品远销港澳台。但是经过调研发现，目前没有针对珠海万山岛鱼干相关技术标准，因此，根据团体标准的要求，特制定本标准。

二、立项的必要性，拟解决的问题

万山岛位于广东省珠海市万山区，面积约8.1平方公里，海拔443.13米。人口约3000人。万山港是著名的渔港，周边海域曾是全国六大渔场之一。万山岛鱼干是珠海当地特色口味制品，经传统加工工艺制成的鱼干。味道鲜美味，营养物质丰富，除含有大量蛋白质、不饱和脂肪酸、氨基酸外，还含有钾、钙、磷、镁和锌等多种人体所需的矿物质元素，是深受广大消费喜爱的特色食品。

在此基础上，全面、系统的产品标准对于食品企业生产有重要的技术指导作用，有利于保障企业生产出合质、合标的产品。然而截至目前，尚未公布适宜此类产品的产品标准，大多数当地生产企业各自建立自己的生产标准，或者使用不能表征本类产品特色的国家标准GB 10136-2015 《食品安全国家标准动物性水产制品》，给企业标准化生产带来障碍。此外，针对鱼干类产品的市场抽检，由于其加工过程中或经数道干制工序，成品水分含量较鲜鱼大幅降低，微生物含量超标严重，对产品安全性产生较大影响，由此带来企业与监管部门沟通成本增加，甚至给企业经营带来重大负面影响，不利于推动该品类的高质量发展。

基于上述产业现状及存在的问题，为了更好地满足消费者对产品健

康安全需要，促进产业可持续发展，提高产品质量品质，提升对行业的科学、客观评价，正确指导珠海万山岛鱼干产业的规范化生产，同时结合行业实际情况，在充分市场调研基础上，科学制定该类产品的安全指标及限量标准，使产品质量标准和安全标准更加适应其产品属性和行业内企业生产水平的提高，保障食品安全，特提出团体标准《珠海万山岛鱼干加工技术规范》的立项申请。

三、主要起草人及分工

起草人员主要负责标准修订工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集，标准文本及编制说明的起草、修改完善，组织召开研讨会，过现场考察、电子邮件、传真、电话等方式，征集、整理和归纳相关的意见，完成标准预审、审定和报批等。各参与单位及主要起草人员分工如下：

(1) 谢曦，仲恺农业工程学院，轻工食品学院，食品科学与工程系副主任，主要负责标准计划的全面实施，完成珠海万山鱼干的加工和检测等相关内容的研制与起草；负责标准编制说明的框架搭建和主要内容的设计和确认。

(2) 肖楠，珠海航城万兴海洋产业发展有限公司总经理，主要协助标准计划的全面实施，开展标准意见征集与汇总处理。

(3) 王锋，仲恺农业工程学院，轻工食品学院，特聘副教授，珠海万山鱼干的加工和检测等相关内容和编制说明的修订。

(4) 林鑫，仲恺农业工程学院，动物科技学院，院长，教授。主要负责标准编制说明编制与标准制定程序跟踪；负责编制标准前言、第一和二章。

(5) 金志强，珠海航城万兴海洋产业发展有限公司经理，主要负责相应标准技术内容确定；负责编制标准前言、第三和四章。

(6) 肖晶晶，珠海航城万兴海洋产业发展有限公司业务经理，主

主要负责过程记录与实验数据分析，负责编制标准第五章。

(7) 李清清，仲恺农业工程学院，动物科技学院，讲师，主要负责集成相应的标准化内容，负责编制标准第六章。

(8) 杨映辉，珠海市祺海水产科技有限公司总经理，主要负责细化相应的标准化内容，负责编制标准第七章。

(9) 雷芳，珠海拓芳网络科技有限责任公司，主要负责标准技术内容的前期推广、应用和示范；参与编制标准编制说明。

(10) 叶振彪，珠海长丰水产种苗科技有限公司，负责编制标准第八章。

四、标准框架和内容的确定

(一) 框架的确定

根据万山鱼干制备的技术经验结合标准撰写格式确定标准的框架为：适应范围、规范性引用文件、技术要求、加工技术、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等技术要求。

(二) 内容的确定

1、范围

本团体标准适用于珠海万山岛鱼干的加工。本团体标准确定了珠海万山岛鱼干的术语和定义、技术要求、加工技术、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等。

2、加工企业基本条件要求

GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》中规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则，包括对清洁消毒设施、废弃物存放设施、仓储设施、温控设施、生产设备的保养和维修、废弃物处理等的规定。由于 GB 14881 等食品安全国家标准是企业必须遵从的，标准文本中不必具体描述出来，所以本标准没有对加工企业基本条件要求进行规定。

3、原辅料要求

进厂的原料应为清洁、无污染的活体万山海鱼；对每一批次的原料必须经质检人员进行抽检，不符合品质规定的原料应拒收；捕获后的海鱼应尽快保活送到加工厂进行加工。加工时用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定。间接冷却水、锅炉用水等食品生产用水的水质符合生产需要。由于 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等食品安全国家标准是企业必须遵从的，标准文本中不必具体描述出来，所以，本标准规定：进厂的原料应为清洁、无污染的活体海鱼。对每一批次的原料必须经质检人员进行抽检，不符合品质规定的原料应拒收。

4、加工过程要求

本团体标准对于鱼原料预处理（冰鲜原料、冰冻原料）、分选、去除不可食用部分（去内脏、去鳞）、洗涤、干燥（自然晒干、热风干燥）、包装、杀菌等加工技术要点和相关技术参数的确定，主要根据调查珠海航城万兴海洋产业发展有限公司等万山鱼干生产企业工艺流程的操作要点要求等技术资料进行规定等鱼干加工工艺各操作要点的技术和相关参数。

（1）预处理

根据原料来源和状态进行预先处理。

冰鲜原料：冰鲜原料先用水冲洗后再投放到工作台进行分选。

冰冻原料：

采用在室温下自然解冻时，室温不应高于28℃。块状原料只要解冻至个体能够分开，单体原料解冻至稍微发软时结束，然后投入加工台。

采用浸泡解冻时，把冻鱼投入水池中，加入新鲜海水浸泡，若使用自来水浸泡时，应按水体重量加入2%-3%的盐，水温控制在10℃-20℃之间。块状

原料只要解冻至个体能够分开，单体原料解冻至稍微发软时结束，捞出沥干水分，然后投入加工台。

(2) 分选

原料放在工作台上，剔除杂物和受污染、损伤的原料，同时将原料按大小分别进行挑选分类。

(3) 去除不可食用部分（去内脏、去鳞片）

刀口平行鱼身刮去鳞片，刀口对准腹部切下，去除内脏，刮去黑膜等不可食用部分。

(4) 剖杀

手工剖杀时，双手应戴经消毒的手套，左手捉紧鱼头，将鱼体压紧在操作台上，右手握刀，下刀准确，刀口从鱼尾部贴着中骨向鳃部剖切，背部通过鱼皮连接。

(5) 鱼体清洗的确定

应用清水将鱼体冲洗干净；用5倍量的加工用水，水温应控制在15℃以下；冲洗干净再送往干燥工序。

(6) 干制

在可控的卫生条件下，将鱼体内所含水分降低到适宜的要求水平上的过程，包括天然晾晒和烘干。

天然晾晒：选择在开阔的空地建晒场，保持晒场周围卫生整洁，无污物，并设有防蝇、防虫设施。晒鱼期间不得在晒场及周围碰晒化学杀虫剂。干燥完成时鱼干的成品水分含量应控制在20%以下。

烘干：将鱼平铺在网格上，然后将网格至于专用小车，并送入烘房（箱）内进行烘干，烘干过程应采用分段式可控温干燥，前期温度宜控制在45℃以下，后期温度宜控制在60℃左右。在干燥过程中应适当进行翻转和整形三次至六次，定期检查鱼干的颜色和干湿度。干燥完成时鱼干的成品水分含量应控制在20%以下。

(7) 包装

利用真空包装机对鱼干进行真空包装，包装过程中应保证产品应保证二次污染。成品应按规格、质量等级进行包装。

(8) 灭菌

采用高压蒸汽杀菌技术对鱼干成品进行杀菌，确保产品达到商业无菌要求。

(9) 运输

运输过程中保持厢（箱）体内温度不高于25℃。运输设备应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运，运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染。运输时产品不应落地，不应滞留在常温环境，搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系没有冲突。

五、标准有何先进性或特色性。

由于珠海万山群岛优越的地理和气候环境条件,当地传统加工特色鱼干风味鲜美、营养丰富，远销港澳台。本标准对产品预处理、分选、干制、包装、灭菌等关键性技术环节进行了规范性总结，旨在实现这些关键技术环节的规范化和标准化。引导企业加强基础设施建设，提高产品质量，实现产业化、无公害化生产，加强对含水量、微生物污染和重金属残留的检查，保证食品品质和安全，为万山鱼干加工从业人员提供详实、具体的技术指引，促进该产业的健康发展。

六、标准调研、研讨、征求意见情况以及技术指标的确定依据。

1、起草小组学习有关政策法规，广泛收集有关标准和研究成果，包括《中国农业标准汇编》、《中国水产标准汇编》等标准资料，以及国家和地方有关质量管理规定、产业政策等素材，参照团体标准T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》的有关要求编写。

2、标准起草小组相关人员经过对万山鱼干生产情况的调查与咨询，形成标准初稿，在多次修订和听取有关专家意见的基础上提高初稿质量。

七、贯彻标准的要求和措施建议。

本标准发布后，在万山鱼干企业进行宣贯，选择一、两个规模较大的企业进行示范，然后推广实施。在生产企业中积极宣贯《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国标准化法实施条例》，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，引导生产企业按《万山鱼干加工技术规范》的要求组织生产，以促进万山鱼干在广东地区的普及和推广，促进该产品生产的规范化、标准化的健康发展。

八、与同类标准技术内容的对比情况

本标准文件未采用鱼干相关标准内容，同时未检索到与鱼干相关的标准。





九、其它应予说明的事项。

内容确定所参考的文献如下：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 31602 食品安全国家标准 干海参

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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

广东水产学会团体标准

珠海万山岛虾干加工技术规范

编制说明

仲恺农业工程学院

珠海航城万兴海洋产业发展有限公司

2023 年 11 月

《珠海万山岛虾干加工技术规范》编制说明

一、立项来由

珠海万山岛虾干是珠海当地特色口味制品，以珠海万山岛区域内虾等为原料，经传统加工工艺制成的虾干。其具有虾干经典口味，营养物质丰富，除含有大量蛋白质、不饱和脂肪酸、氨基酸外，还含有钾、钙、磷、镁和锌等多种人体所需的矿物质元素，是深受广大消费喜爱的特色食品。传统虾干加工工艺已不能适应现代化食品工业的高质量发展，传统加工技术的改进可以极大提升虾干品质和安全状况，更有利于珠海万山岛虾干产业的规范化生产。目前没有针对珠海万山岛虾干相关技术标准，因此，根据团体标准的要求，特制定本标准。

二、立项的必要性，拟解决的问题

万山岛位于广东省珠海市万山区，面积约8.1平方公里，海拔443.13米。人口约3000人。万山港是著名的渔港，周边海域曾是全国六大渔场之一。万山岛虾干是珠海当地特色口味制品，以珠海万山岛区域内虾等为原料，经传统加工工艺制成的虾干。其具有虾干经典口味，营养物质丰富，除含有大量蛋白质、不饱和脂肪酸、氨基酸外，还含有钾、钙、磷、镁和锌等多种人体所需的矿物质元素，是深受广大消费喜爱的特色食品。由于其加工过程中或经数道干制工序，成品水分含量较鲜虾大幅降低，虾干品质不佳，有较大食品安全隐患，对产品安全性产生较大影响，甚至给企业经营带来重大负面影响，不利于推动该品类的高质量发展。

基于上述产业现状及存在的问题，为了更好地满足消费者对产品健康安全需要，促进产业可持续发展，提高产品质量品质，提升对行业的科学、客观评价，正确指导珠海万山岛虾干产业的规范化生产，同时结合行业实际情况，在充分市场调研基础上，科学制定该类产品的安全指标及限量标准，使产品质量标准和安全标准更加适应其产

品属性和行业内企业生产水平的提高，保障食品安全，仲恺农业工程学院与珠海航城万兴海洋产业发展有限公司特提出团体标准《珠海万山岛虾干加工技术规范》的立项申请。

三、主要起草人及分工

起草人员主要负责标准修订工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集，标准文本及编制说明的起草、修改完善，组织召开研讨会，过现场考察、电子邮件、传真、电话等方式，征集、整理和归纳相关的意见，完成标准预审、审定和报批等。各参与单位及主要起草人员分工如下：

(1) 王锋，仲恺农业工程学院，轻工食品学院，特聘副教授，主要负责标准计划的全面实施，完成珠海万山虾干的加工和检测等相关内容的研制与起草；负责标准编制说明的框架搭建和主要内容的设计和确认。

(2) 肖楠，珠海航城万兴海洋产业发展有限公司总经理，主要协助标准计划的全面实施，开展标准意见征集与汇总处理。

(3) 谢曦，仲恺农业工程学院，轻工食品学院，食品科学与工程系副主任，珠海万山虾干的加工和检测等内容和编制说明的修订。

(4) 林鑫，仲恺农业工程学院，动物科技学院，院长，教授。主要负责标准编制说明编制与标准制定程序跟踪；负责编制标准前言、第一和第二章。

(5) 金志强，珠海航城万兴海洋产业发展有限公司经理，主要负责相应标准技术内容确定；负责编制标准前言、第三和四章。

(6) 肖晶晶，珠海航城万兴海洋产业发展有限公司业务经理，主要负责过程记录与实验数据分析，负责编制标准第五章。

(7) 李清清，仲恺农业工程学院，动物科技学院，讲师，主要负责集成相应的标准化内容，负责编制标准第六章。

(8) 杨映辉，珠海市祺海水产科技有限公司总经理，主要负责细化相应的标准化内容，负责编制标准第七章。

(9) 雷芳，珠海拓芳网络科技有限责任公司，主要负责标准技术内容的前期推广、应用和示范；参与编制标准编制说明。

(10) 叶振彪，珠海长丰水产种苗科技有限公司，负责编制标准第八章。

四、标准框架和内容的确定

(一) 框架的确定

本团体标准确定了珠海万山岛虾干的术语和定义、技术要求、加工技术、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等。

(二) 内容的确定

1、范围

本团体标准适用于珠海万山岛虾干的加工。本团体标准确定了珠海万山岛虾干的术语和定义、技术要求、加工技术、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等。

2、加工企业基本条件要求

GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》中规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则，包括对清洁消毒设施、废弃物存放设施、仓储设施、温控设施、生产设备的保养和维修、废弃物处理等的规定。由于 GB 14881 等食品安全国家标准是企业必须遵从的，标准文本中不必具体描述出来，所以本标准没有对加工企业基本条件要求进行规定。

3、原辅料要求

进厂的原料应为清洁、无污染的活体万山海虾；对每一批次的原料必须经质检人员进行抽检，不符合品质规定的原料应拒收；捕获后的海虾应尽快保活送到加工厂进行加工。加工时用水水质有特殊要求的食品应符合相应规

定。间接冷却水、锅炉用水等食品生产用水的水质符合生产需要。 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等食品安全国家标准是企业必须遵从的，标准文本中不必具体描述出来，所以，本标准规定：进厂的原料应为清洁、无污染的活体海虾。对每一批次的原料必须经质检人员进行抽检，不符合品质规定的原料应拒收。

4、加工过程要求

本团体标准对于虾原料预处理（冰鲜原料、冰冻原料）、分选、去除不可食用部分（去头、去壳、去虾线）、洗涤、干燥（自然晒干、热风干燥）、包装、杀菌等加工技术要点和相关技术参数的确定，主要根据调查珠海航城万兴海洋产业发展有限公司等万山虾干生产企业工艺流程的操作要点要求等技术资料进行规定等虾干加工工艺各操作要点的技术和相关参数。

（1）预处理

根据原料来源和状态进行预先处理。

冰鲜原料：冰鲜原料先用水冲洗后再投放到工作台进行分选。

冰冻原料：采用在室温下自然解冻时，室温不应高于28℃。块状原料只要解冻至个体能分开，单体原料解冻至稍微发软时结束，然后投入加工台。

采用浸泡解冻时，把冻虾投入水池中，加入新鲜海水浸泡，若使用自来水浸泡时，应按水体重量加入2%-3%的盐，水温控制在10℃-20℃之间。块状原料只要解冻至个体能够分开，单体原料解冻至稍微发软时结束，捞出沥干水分，然后投入加工台。

（2）分选

原料放在工作台上，剔除杂物和受污染、损伤的原料，同时将原料按大

小分别进行挑选分类。

(3) 去除不可食用部分（去头、去壳、去虾线）

刀口对准颈端进行切割，去除虾壳、虾线等不可食用部分。

(4) 洗涤

去除不可食用的虾应用水充分冲洗，沥干。

(5) 干燥

自然晒干：应选择在开阔的空地建晒场，保持晒场周围卫生整洁，无污物，并设有防蝇、防虫设施。晒虾期间不得在晒场及周围碰晒化学杀虫剂。

热风干燥：将虾平铺在网格上，然后将网格至于专用小车，并送入烘房（箱）内进行烘干，烘干过程应采用分段式可控温干燥，前期温度宜控制在45℃以下，后期温度宜控制在60℃左右。在干燥过程中应适当进行翻转和整形三次至六次，定期检查虾干的颜色和干湿度。干燥完成时虾干的成品水分含量应控制在20%以下。

(6) 包装

利用真空包装机对虾干进行真空包装，包装过程中应保证产品应保证二次污染。成品应按规格、质量等级进行包装。

(7) 灭菌

采用高压蒸汽杀菌技术对虾干成品进行杀菌，确保产品达到商业无菌要求。

(8) 包装

包装形式推荐采用真空包装。包装所用膜、袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味，质量应符合相关食品安全国家标准规定。

(9) 运输

运输过程中保持厢（箱）体内温度不高于25℃。运输设备应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运，运输中防止日

晒、虫害、有害物质的污染。运输时产品不应落地，不应滞留在常温环境，搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系没有冲突。

五、标准有何先进性或特色性。

珠海万山岛优越的地理和气候环境条件，当地传统加工特色虾干风味鲜美、营养丰富，远销港澳台。本团体标准对于虾原料预处理（冰鲜原料、冰冻原料）、分选、去除不可食用部分（去头、去壳、去虾线）、洗涤、干燥（自然晒干、热风干燥）、包装、杀菌等加工技术要点和相关技术参数的确定，旨在实现关键加工技术环节的规范化和标准化。引导企业加强基础设施建设，提高产品质量，实现产业化、无公害化生产，加强对含水量、微生物污染和重金属残留的检查，保证食品品质和安全，为万山虾干加工从业人员提供详实、具体的技术指引，促进该产业的健康发展。

六、标准调研、研讨、征求意见情况以及技术指标的确定依据。

1、起草小组学习有关政策法规，广泛收集有关标准和研究成果，包括《中国农业标准汇编》、《中国水产标准汇编》等标准资料，以及国家和地方有关质量管理规定、产业政策等素材，参照团体标准T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》的有关要求编写。

2、标准起草小组经过对万山岛虾生产情况的调查与咨询，形成标准初稿，在多次修订和听取有关专家意见的基础上提高初稿质量。

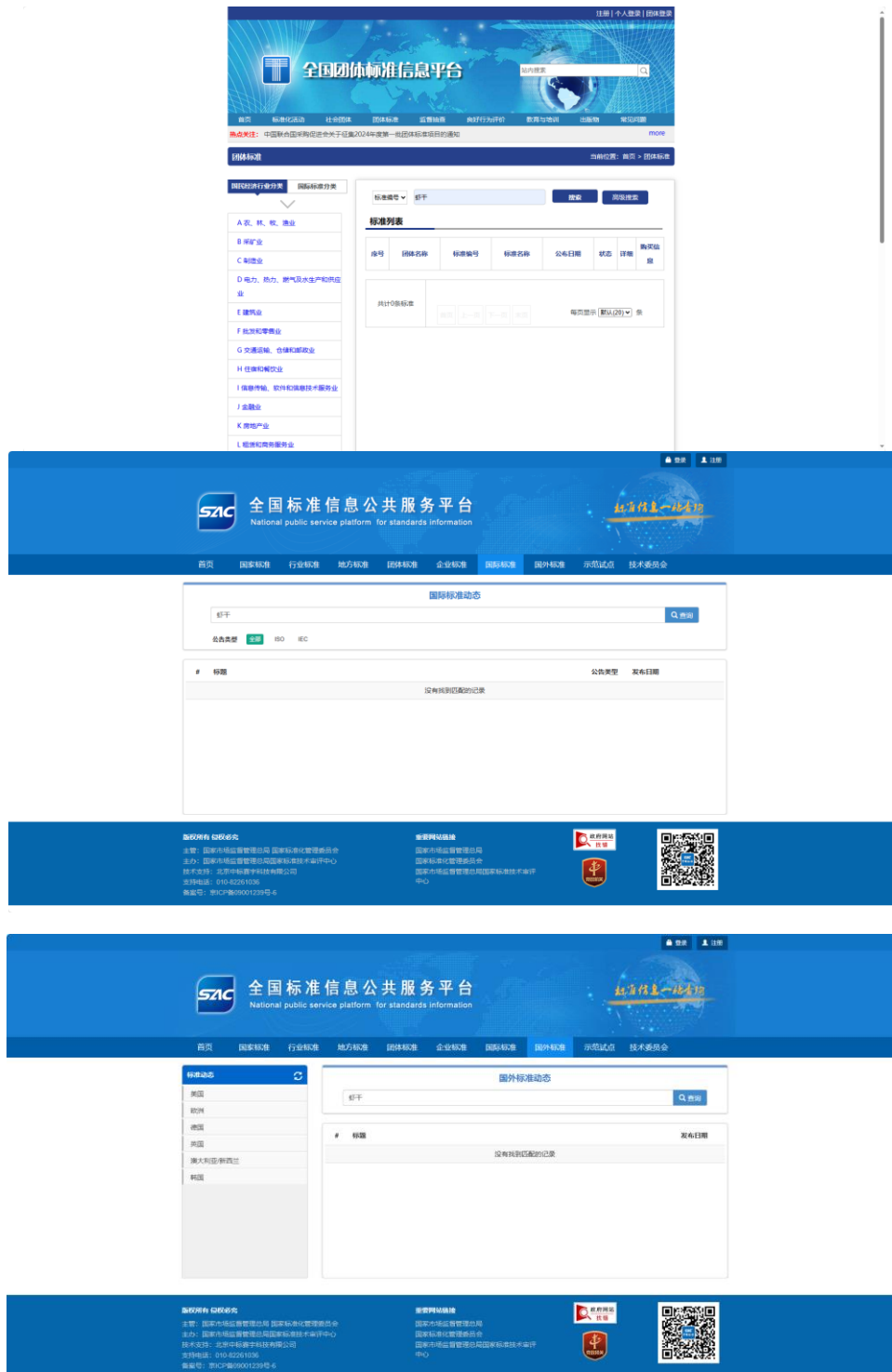
七、贯彻标准的要求和措施建议。

本标准发布后，在万山岛虾干企业进行宣贯，选择一、两个规模较大的企业进行示范，然后推广实施。在生产企业中积极宣贯《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国标准化法实施条例》，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，引导生产企业按《万山岛

虾干加工技术规范》的要求组织生产，以促进万山岛虾干在广东地区的普及和推广，促进该产品生产的规范化、标准化的健康发展。

八、与同类标准技术内容的对比情况

本标准文件未采用虾干相关标准内容，同时未检索到与虾干相关的标准。



九、其它应予说明的事项。

内容确定所参考的文献如下：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 31602 食品安全国家标准 干海参

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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