

ICS 65.150

CCS B 50

# T/GDSF

## 广东水产学会团体标准

T/GDSF 003—2022

---

### 脆肉罗非鱼鱼片加工技术规范

Technical specification for fillet processing of crisp tilapia

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 - 08 - 18 发布

2022 - 10 - 01 实施

---

广东水产学会 发布

## 前 言

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。

本文件由广东水产学会提出并归口，考虑到本文件中的某些条款可能涉及专利，广东水产学会不负责对该类专利的鉴别。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东水产学会归口。

本文件起草单位：仲恺农业工程学院、广州市花都区农业技术管理中心、广东优配供应链管理有限公司、广东统领渔业设备有限公司、广州顺源农业发展有限公司、茂名市建国生态农业发展有限公司、广州市福源有机渔农产品有限公司、粤丰农（广州）科技有限公司。

本文件主要起草人：李文卫、李清清、林鑫、梁少文、罗冠葱、陈振方、谢曦、杨灵、赵丽娟、沈继周、卢照辉、寇红岩、徐国赢、冯建国、宣亚其、宣柏。

# 脆肉罗非鱼鱼片加工技术规范

## 1 范围

本文件确定了脆肉罗非鱼加工环境要求、原辅料要求、加工过程要求、入库储存和生产记录的要求。本文件适用于脆肉罗非鱼鱼片产品的加工生产。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 27636 冻罗非鱼片加工技术规范
- SC/T 9001 人造冰

## 3 加工环境要求

加工人员、车间环境、生产设施及卫生控制程序应符合GB 14881的规定。

## 4 原辅料要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 进厂原料应为清洁、无污染的活体脆肉罗非鱼，其品质应符合脆肉罗非鱼的品质要求。
- 4.1.2 每一批次到厂的脆肉罗非鱼应进行抽检，合格后方可生产。

### 4.2 辅料要求

- 4.2.1 暂养、加工生产和制冰用水的水质应符合GB 5749的规定；
- 4.2.2 加工过程中使用冰的卫生要求应符合SC/T 9001的规定；
- 4.2.3 所用的食品添加剂应符合GB 2760的规定。

## 5 加工过程要求

### 5.1 暂养

- 5.1.1 暂养前应对暂养池进行清洁消毒；
- 5.1.2 将不同养殖场的脆肉罗非鱼分池暂养，在标志牌上注明该批脆肉罗非鱼的产地、数量和规格；
- 5.1.3 暂养的鱼量和水量的比例按1:3以上投放，暂养期间及时调节水位；
- 5.1.4 原料鱼应在暂养池中暂养2h以上，暂养期间保证氧气充足；
- 5.1.5 暂养池的水温控制在22℃以下。

### 5.2 放血

在操作台上用手按紧鱼头，用刀尖在鱼鳃与鱼身之间斜插一刀到心脏位置，然后将鱼投放在有流动水的放血池（桶）中，放血时间控制在20min~40min。

### 5.3 去鳞

使用打鳞机或人工去除鱼体表面的鱼鳞。

### 5.4 去鳃和内脏

使用机械或人工去除鱼鳃和内脏。

### 5.5 清洗消毒

5.5.1 应用清水将鱼体冲洗干净；

5.5.2 用5倍量的臭氧水对鱼体进行消毒5min~10min,水温控制在15℃以下。

### 5.6 取片

取片时先从鱼颈部和鱼尾部各横切一刀到中骨，再由背部纵切到脊骨，掀开背部鱼肉，刀尖紧贴腹腔骨，仔细将整片鱼肉取下，取片过程保持鱼体对准水龙头活水冲洗，注意挑出病鱼、畸形鱼的鱼片。

### 5.7 修正

切除鱼骨，不留鱼刺，去除侧脂线、血点瘀斑、变色肉，按鱼的自然形状修边。检查寄生虫（必要时需借助辅助灯光进行检测）。

### 5.8 分级

按重量和脆度进行规格分级，同时将脆度不符合要求、形状不良、物理缺陷的鱼片挑出。

### 5.9 切片

先将鱼柳去除中骨、切片时尾部朝前摆放好放进斜度30度、厚度2.0毫米的切片机进行切片。

### 5.10 清洗

将切好的鱼片，放入鱼片清洗机中，打气并搅拌清洗20min（冰水温度控制5℃~10℃）放出鱼片沥水称重。

### 5.11 内包装

5.11.1 定重后的鱼片装入食品级聚乙烯薄膜袋内，并真空封口，真空时间15s，（热封时间2s，冷却时间3s），加热档位中档。

5.11.2 使用前包装材料紫外线消毒30min以上，预冷到0℃~4℃，内包装为250g/袋，包材规格15×21.5cm。

5.11.3 内包装采用的聚乙烯薄膜应符合GB9687和GB9683的规定。

5.11.4 销售包装上的标签应符合GB7718的规定，包装内应有产品合格证。

### 5.12 速冻

液氮速冻机提前预冷，速冻温度-90℃、速冻时间25min（可根据现场调整），保证速冻好后产品的中心温度达到-18℃。

### 5.13 金属检验

将速冻后的产品陆续通过金属探测器进行金属探测，若探测到金属，应挑出另行处理。

### 5.14 外包装

5.14.1 纸箱平整、密实；

5.14.2 不同规格等级的产品不应混装在同一箱中；

5.14.3 标签信息正确，生产日期正确、清晰、完整；

5.14.4 运输包装上的标志应符合GB191的规定。

## 6 入库储存

- 6.1 包装好的产品立即送入冷库储存，冷库温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，温度波动控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 内；
- 6.2 不同批次、等级的产品应分别堆垛，排列整齐，应挂标识牌，搬运过程中小心轻放，不可碰坏包装箱；
- 6.3 冷库应保持清洁卫生，防止虫鼠害；
- 6.4 产品储存时须存放在垫板上，离地 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 30\text{cm}$ ，不得裸露。

## 7 生产记录

生产记录应符合GB 27636的相关规定。

---