

ICS 65.150
CCS B 50

T/GDSF

广东水产学会团体标准

T/GDSF XXXX—XXXX

珠海万山岛鱼干加工技术规范

Technical specification for dried fish processing in Wanshan Island, Zhuhai

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东水产学会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 产品定义	1
3.2 流程定义	1
4 技术要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标要求	2
4.4 污染物限量要求	2
4.5 微生物限量要求	2
4.6 食品添加剂	2
4.7 净含量及允许短缺量	2
4.8 生产加工要求	2
5 加工技术	2
5.1 原料预处理	2
5.1.1 冰鲜原料	2
5.1.2 冰冻原料	2
5.2 分选	3
5.3 剖杀	3
5.4 洗涤	3
5.5 干燥	3
5.5.1 自然晒干	3
5.5.2 热风干燥	3
5.6 包装	3
5.7 杀菌	3
6 检验规则	3
6.1 组批	3
6.2 抽样	3
6.3 检验	3
6.4 判定规则	4
7 检验方法	4
7.1 感官	4
7.2 理化指标	4
7.2.1 水分	4
7.2.2 过氧化值	4
7.2.3 过氧化值	4

7.2.4	含砂量	4
7.2.5	铅	4
7.2.6	镉	4
7.2.7	甲基汞	4
7.2.8	无机砷	4
7.2.9	铬	4
7.2.10	N-二甲基亚硝胺	4
7.2.11	多氯联苯	4
7.3	致病菌	4
8	标志、包装、运输和贮存	4
8.1	标签、标志	4
8.2	包装	5
8.3	运输	5
8.4	贮存	5

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。

请注意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。

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、珠海航城万兴海洋产业发展有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、珠海拓芳网络科技有限责任公司、珠海长丰水产种苗科技有限公司。

本文件主要起草人：谢曦、肖楠、林鑫、金志强、肖晶晶、李清清、杨映辉、雷芳、叶振彪。

珠海万山岛鱼干加工技术规范

1 范围

本标准适用于用新鲜、冷藏或冷冻原材料制作而成的干鱼，涉及全鱼、鱼片、鱼段及类似制品。本文件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。

本文件适用于珠海万山岛鱼干的加工。

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/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 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
- GB 31602 食品安全国家标准 干海参
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 产品定义

珠海万山岛鱼干是以珠海万山岛区域内的海鱼为原料，经原料预处理、分选、剖杀、洗涤、干燥、包装、杀菌等加工工艺制成的鱼干。

3.2 流程定义

“分选”使用未受污染区域养殖的活海鱼，体重以200–500 g为宜。

“剖杀”指从尾鳍沿腹部剖开至鱼头处，使鱼背皮处连着，去头或不去头，把整个鱼身摊开。

“洗涤”指去除内脏及杂物，用流水清洗，除净污血、黑膜、内脏及鱼鳞等。

“干燥”指在人为控制的卫生条件下，降低鱼的水分含量，以达到所需属性的过程。

“包装”指将烟熏风味鱼放入容器的过程，可以是有氧或减氧包装，包括真空和气调包装。

“杀菌”指通过高温灭菌的过程。

4 技术要求

对珠海万山岛鱼干的主要原辅料、感官、理化指标、食品安全指标、生产加工卫生等要求进行了规定。

4.1 原辅料要求

GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》对鲜、冻鱼类要求进行了基本的规定。

4.2 感官要求

规定了鱼干色泽、组织形态、滋味、气味、杂质等感官要求。具体感官要求见表1。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
组织形态	肌肉组织致密，无霉变。
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味，无焦糊味、酸败味及其他异味。
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标要求

应符合 GB 5009.3中水分的规定。应符合 GB 5009.227中过氧化值的规定。应符合GB 2762中氯化物、铅、镉、甲基汞、无机砷、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯的规定。

4.4 污染物限量要求

应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物限量要求

应符合GB 29921中熟制水产品的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》中对净含量的相关要求。

4.8 生产加工要求

应符合GB 20941的规定。

5 加工技术

5.1 原料预处理

5.1.1 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。

5.1.2 冰冻原料

5.1.2.1 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。

5.1.2.2 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。

5.2 分选

将原料放在工作台上，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。

5.3 剖杀

刀从尾鳍沿腹部剖开至鱼头处，使鱼背皮处连着，去头或不去头，把整个鱼身摊开。去除鱼鳞、内脏等不可食用部分。

5.4 洗涤

去除不可食用的部分应用水充分冲洗，沥干。

5.5 干燥

5.5.1 自然晒干

应选择开阔的空地建晒场，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。

5.5.2 热风干燥

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。

5.6 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。

5.7 杀菌

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。

6 检验规则

6.1 组批

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

6.2 抽样

按GB/T 30891的规定执行。

6.3 检验

检验分为出厂检验和型式检验。每批产品须经生产企业质检部门按标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、氯化物。型式检验包括技术要求中全部项目。型式检验每半年进行一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料来源发生较大变化，可能影响产品质量和安全时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品；若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求（微生物指标除外），应对留样复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标不合格，不得复检，直接判该批产品为不合格品。

7 检验方法

7.1 感官

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 过氧化值

按 GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.4 含砂量

按 GB 31602规定的方法测定。

7.2.5 铅

按 GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 镉

按 GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.7 甲基汞

按 GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.8 无机砷

按 GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.9 铬

按 GB 5009.123规定的方法测定。

7.2.10 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26规定的方法测定。

7.2.11 多氯联苯

按 GB 5009.190规定的方法测定。

7.3 致病菌

按照 GB 29921规定的方法测定。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。营养标签应符合GB 28050的规定。在产品配料表中可标识为鱼等通用名称。运输包装上的标志应符合GB/T 191规定。

8.2 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。

8.3 运输

应符合GB 20941的规定。

8.4 贮存

应符合GB 20941的规定。

ICS 65.150
CCS B 50

T/GDSF

广东水产学会团体标准

T/GDSF XXXX—XXXX

珠海万山岛虾干加工技术规范

Technical specifications for the processing of dried shrimp in Wanshan Island,
Zhuhai

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东水产学会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
4.1 原辅料要求	1
4.2 感官要求	1
4.3 理化指标要求	2
4.4 污染物限量要求	2
4.5 微生物限量要求	2
4.6 食品添加剂	2
4.7 净含量及允许短缺量	2
4.8 生产加工要求	2
5 加工技术	2
5.1 原料预处理	2
5.1.1 冰鲜原料	2
5.1.2 冰冻原料	2
5.2 分选	2
5.3 去头、去壳、去虾线	2
5.4 洗涤	2
5.5 干燥	3
5.5.1 自然晒干	3
5.5.2 热风干燥	3
5.6 包装	3
5.7 杀菌	3
6 检验规则	3
6.1 组批	3
6.2 抽样	3
6.3 检验	3
6.4 判定规则	3
7 检验方法	3
7.1 感官	3
7.2 理化指标	3
7.2.1 水分	3
7.2.2 过氧化值	4
7.2.3 氯化物	4
7.2.4 含砂量	4
7.2.5 铅	4

7.2.6	镉	4
7.2.7	甲基汞	4
7.2.8	无机砷	4
7.2.9	铬	4
7.2.10	N-二甲基亚硝胺	4
7.2.11	多氯联苯	4
7.3	致病菌	4
8	标志、包装、运输和贮存	4
8.1	标签、标志	4
8.2	包装	4
8.3	运输	4
8.4	贮存	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机关不承担识别这些专利的责任。

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、珠海航城万兴海洋产业发展有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、珠海拓芳网络科技有限责任公司、珠海长丰水产种苗科技有限公司。

本文件主要起草人：王锋、肖楠、谢曦、林鑫、金志强、肖晶晶、李清清、杨映辉、雷芳、叶振彪。

珠海万山岛虾干加工技术规范

1 范围

本文件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。

本文件适用于珠海万山岛虾干的加工。

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/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 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
GB 31602 食品安全国家标准 干海参
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

珠海万山岛虾干是以珠海万山岛区域内的虾为原料，经原料预处理、分选、去除不可食用部分、洗涤、干燥、包装、杀菌等加工工艺制成的虾干。

4 技术要求

对珠海万山岛虾干的主要原辅料、感官、理化指标、食品安全指标、生产加工卫生等要求进行了规定。

4.1 原辅料要求

GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》对鲜、冻虾类要求进行了基本的规定。

4.2 感官要求

规定了虾干色泽、组织形态、滋味、气味、杂质等感官要求。具体感官要求见表1。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
组织形态	肌肉组织致密，无霉变。
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味，无焦糊味、酸败味及其他异味。
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标要求

应符合GB 5009.3中水分的规定。应符合GB 5009.227中过氧化值的规定。应符合GB 2762中氯化物、铅、镉、甲基汞、无机砷、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯的规定。

4.4 污染物限量要求

应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物限量要求

应符合GB 29921中熟制水产品的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》中对净含量的相关要求。

4.8 生产加工要求

应符合GB 20941的规定。

5 加工技术

5.1 原料预处理

5.1.1 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。

5.1.2 冰冻原料

5.1.2.1 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。

5.1.2.2 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。

5.2 分选

将原料放在工作台上，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。

5.3 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。

5.4 洗涤

去除不可食用的虾应用水充分冲洗，沥干。

5.5 干燥

5.5.1 自然晒干

应选择 in 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。

5.5.2 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。

5.6 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。

5.7 杀菌

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。

6 检验规则

6.1 组批

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

6.2 抽样

按 GB/T 30891 的规定执行。

6.3 检验

检验分为出厂检验和型式检验。每批产品须经生产企业质检部门按标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、氯化物。型式检验包括技术要求中全部项目。型式检验每半年进行一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料来源发生较大变化，可能影响产品质量和安全时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品；若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求（微生物指标除外），应对留样复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标不合格，不得复检，直接判该批产品为不合格品。

7 检验方法

7.1 感官

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 过氧化值

按 GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.3 氯化物

按 GB 5009.44规定的方法测定。

7.2.4 含砂量

按 GB 31602规定的方法测定。

7.2.5 铅

按 GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 镉

按 GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.7 甲基汞

按 GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.8 无机砷

按 GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.9 铬

按 GB 5009.123规定的方法测定。

7.2.10 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26规定的方法测定。

7.2.11 多氯联苯

按 GB 5009.190规定的方法测定。

7.3 致病菌

按照 GB 29921规定的方法测定。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。营养标签应符合GB 28050的规定。在产品配料表中可标识为虾等通用名称。运输包装上的标志应符合GB/T 191规定。

8.2 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。

8.3 运输

应符合GB 20941的规定。

8.4 贮存

应符合GB 20941的规定。

