



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

代替 GB/T 27988-2011T

## 咸鱼加工技术规范

Technical Specification for procession of salted fish

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2023.3)

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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替GB/T 27988—2011《咸鱼加工技术规范》，与GB/T 27988—2011相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了术语和定义（见第3章）；
- 更改了加工企业基本要求（见第4章，2011年版的第3章）；
- 更改了原辅料要求（见第5章，2011年版的第4章）；
- 增加了加工器具要求（见第6章）；
- 更改了前处理（见7.2，2011年版的4.2）；
- 更改了盐的使用（见7.3.1.2，2011年版的4.5.1.2）
- 删除了称量（见2011年版的4.7）；
- 修改贮藏要求（见7.7，2011年版的4.10）；
- 增加了证实方法（见7.9）
- 删除了文件和记录（见2011年版的第5章）；
- 增加记录管理（见第8章）

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会(SAC/TC 156)归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本文件主要起草人：杨贤庆、郝淑贤、李来好、黄卉、岑剑伟、马海霞、魏涯

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2011年首次发布为GB/T 27988—2011；
- 本次为第一次修订

# 咸鱼加工技术规范

## 1 范围

本文件确立了咸鱼加工的术语和定义、规定了咸鱼加工企业、原辅材料、加工器具、加工操作要求及记录管理。

本文件适用于湿腌法、干腌法加工咸鱼的技术要求。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5461 香辛料调味品通用技术条件

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 18108 鲜海水鱼通则

GB/T 18109 冻鱼

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

GB/T 30894 咸鱼

GB/T 36193 水产品加工术语

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

## 3 术语和定义

GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 加工企业

4.1 人员、环境、车间及设施、生产设备应符合 GB/T 27304 的规定。

4.2 加工用水及制冰用水应符合 GB 5749 的规定。

## 5 原辅材料

5.1 原料鱼品质良好，鲜鱼质量符合 GB/T 18108 的规定，冻鱼质量符合 GB/T 18109 的规定。

5.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定，其他辅料应符合国家相关产品标准规定。

5.3 每一批次原辅料均需经质检人员进行抽检，检验合格方可收购，并做好接收记录。

## 6 加工器具要求

6.1 腌鱼槽应设置夹层，夹层内外均有良好的排水装置。

6.2 腌制前应清洗干净腌鱼槽，经消毒处理后再用清水冲洗干净。

6.3 加工使用的衡器应经过计量鉴定，衡器的最大称重值不应超过被称样品质量的5倍，衡器在使用前、使用中要定期校验。

## 7 加工操作

### 7.1 分类

7.1.1 原料鱼应按规格大小进行分类。

7.1.2 受污染、损伤及理化指标不合格的原料鱼应剔除。

### 7.2 前处理

7.2.1 鲜鱼可直接宰杀处理后直接腌制；冻鱼需解冻后腌制。解冻应符合下列要求：

——自然解冻时室温不宜高于18℃，流水解冻水温不宜高于21℃。

——解冻时鱼体表温度不宜高于7℃，体表避免干燥。

7.2.2 腌制前根据需要对原料鱼进行去鳞、去鳃、去内脏及相应的分割处理。

### 7.3 腌制

#### 7.3.1 干腌法

##### 7.3.1.1 过程控制

- a) 将鱼放进腌制容器前，先在容器底部撒一层薄盐。
- b) 按层盐层鱼摆放鱼体，鱼与鱼之间的缝隙尽量小，但应能保证腌制过程中渗出液体排出，最后用盐封盖。
- c) 腌制1 d~2 d卤水渗出后，应在鱼堆的表层铺上网架，并加盖重物防止鱼体上浮。
- d) 根据加工要求和鱼体的大小定期将上层的鱼倒置到下层重新摆放。
- e) 腌制过程定期补充新盐。
- f) 腌制结束后应去除鱼体附着的盐及其它辅料，腌制用盐未和辅料不得重复使用。
- g) 腌制过程应定期记录腌制温度，检查鱼体肉质、颜色和气味，并做好相应记录。

##### 7.3.1.2 盐的使用

- a) 轻度腌制时盐和鱼的比例一般为1:10~1:8
- b) 重度腌制时盐和鱼的比例一般为1:3~1:1。
- c) 加工用盐不得重复使用。

##### 7.3.1.3 腌制温度

- a) 腌制车间温度宜控制在15℃以下。
- b) 腌制过程中，鱼体温度不应低于0℃。

##### 7.3.1.4 腌制时间

根据原料品种、大小、厚度、质量、腌制温度、鱼体组织所吸收的盐量及不同加工产品的要求而定。

#### 7.3.2 湿腌法

### 7.3.2.1 过程控制

- a) 腌鱼池或容器应有良好的排水装置。
- b) 腌制前应清洗干净腌鱼池或容器，经消毒处理后再用清水冲洗干净。
- c) 在腌鱼池或容器底部均匀地洒一层盐，然后按层鱼层盐的方式摆放鱼。
- d) 至九成满时加盖封面盐，然后注入预先配制好的盐水，将鱼体完全浸没。
- e) 在腌制的整个过程中，盐水应完全浸没鱼体，盐水面上应铺一层网架并加压。
- f) 定期检查和记录盐水浓度、温度、颜色、气味、鱼体肉质以及有无气泡产生等情况。
- g) 腌制结束时，捞起沥水，再用洁净盐水将鱼体表面的污渍冲洗干净。
- h) 沥干水后将鱼逐条排放在干燥网架上。

### 7.3.2.2 腌制盐水

- a) 每批原料应使用新配的饱和盐水，盐水和鱼比例至少为 1:1。
- b) 使用非饱和盐水时，盐水和鱼比例宜增加，且盐水浓度应高于 12.0° Bé。
- c) 腌制过程中应定期检查盐水浓度，当盐水浓度下降时，应加入固体盐使盐水浓度保持在所需水平。

### 7.3.2.3 腌制温度

- a) 盐制前应将盐水降温至 10℃ 以下，腌制车间温度宜控制在 15℃ 以下。
- b) 如果盐水浓度没有达到饱和状态，宜将温度控制在 0℃~4℃。

### 7.3.2.4 腌制时间

根据原料品种、大小、厚度、质量、腌制温度、鱼体组织所吸收的盐量及不同加工产品的要求而定，一般需 12 h 至数周时间。

## 7.4 干制

需干制的咸鱼可采用自然或人工干燥。

### 7.4.1 人工干燥温度宜控制在 35℃ 以下。

7.4.2 采用自然干燥时禁止在晒场喷洒化学杀虫剂，晒场应干净、卫生、灰尘少、环境好，且有防蝇、防蚊设施，自然干燥过程中应定期将鱼翻晒。

7.4.3 干燥过程应由检验人员定期检查水分含量确定咸鱼干燥程度。

## 7.5 检验

每批产品需进行感官、盐分和水分检验，产品质量应符合 GB/T 30894 的规定。

## 7.6 包装

7.6.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味、坚固，符合国家食品包装材料相应的标准要求。

7.6.2 产品包装应有合格证，包装过程中产品应不受到二次污染。

## 7.7 金属探测

包装后的产品应经金属探测器进行金属探测。

## 7.8 贮藏

7.8.1 高盐产品宜存放在 4℃ 的冷库中，低盐产品建议以更低的温度贮存。储运流通过程温度宜与产

品贮藏温度一致，定期监测和记录温度。

7.8.2 不同批次、规格的产品应分别堆垛，排列整齐，各品种、批次、规格应挂标识牌。

7.8.3 堆叠作业时，应将成品置于垫架上，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。垛与垛之间应有 1 m 以上的通道。

7.8.4 在进出货时，应做到先进先出。

## 7.9 证实方法

7.9.1 感官检验按 GB/T 30894 的规定执行。

7.9.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

7.9.3 盐分检验按 SC/T 3011 的规定执行。

## 8 记录管理

8.1 应建立原料鱼收购记录，内容应包括原料鱼名称、来源、收购日期、规格、数量等。

8.2 应执行第 5 章所规定要求，建立生产过程记录，包括生产批号、生产日期、生产班组、产品数量、执行的具体操作内容，操作的结果或观察到的现象、产品检验结果等。

所有记录应存档，保存期限不应少于 24 个月。