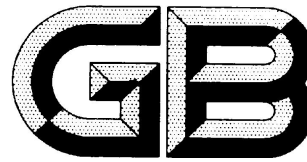


ICS 67.120.30

点击此处添加中国标准文献分类号



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

Manufacturing practice for processing of fresh and frozen cultured Takifugu rubripes

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

(本稿完成日期：2023年2月10日)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件是按照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 27624-2011《养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范》，与GB/T 27624-2011相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了原标准中涉及食品安全指标的相关内容（见2011年版的第2章，5.1、9.1）；
- 增加了加工场所和加工人员的基本条件（见4.1、4.3）；
- 增加了活鱼暂养专用设施的要求（见5.1）；
- 更改了原料鱼的要求（见第6章，2011年版的5.1）；
- 删除了原料需附带的证明和证书的要求（见2011年版的5.2）；
- 更改了红鳍东方鲀检验的规则（见第9章，2011年版的第8章）；
- 更改了红鳍东方鲀产品的标识、包装、运输和储存（见10.1、10.2、10.3、10.4，2011年版的9.1、9.2、9.3、9.4）；
- 更改了加工产品及废弃物的鉴别及图（见附录A，2011年版的附录A）；

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构并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：大连天正实业有限公司，大连海洋大学。

本文件主要起草人：孟雪松，刘圣聪

本文件及所代替文件的历次版本发布情况为：

- ① 2011年首次发布为GB/T 27624-2011；
- ② 本次为首次修订。

养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

1 范围

本文件规定了养殖红鳍东方鲀 (*Takifugu rubripes*) 加工的术语和定义、基本条件、专用设施、加工原料、活鱼暂养、操作规范、检验, 以及标识、包装、运输和储存。

本文件适用于养殖红鳍东方鲀鲜、冻品的加工。

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 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 11607 渔业水质标准

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

SC/T 2018 红鳍东方鲀

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SC/T 3124 鲜、冻养殖河豚鱼

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义

4 基本条件

4.1 加工场所应取得由当地市场监管部门发放的食品生产许可资质, 产品出口应在省级以上海关部门备案注册, 产品国内销售必须取得农业农村部备案的养殖河鲀加工企业认定资质。

4.2 人员、环境、车间及设施、生产设备应符合 GB/T 27304 中的相关规定。

4.3 加工人员应经过专业技能培训, 具有专业分辨河豚鱼品种的能力, 熟练掌握河豚鱼安全加工技术, 并经考核合格后方可上岗。

5 专用设施

5.1 应有专用活鱼暂养设施, 满足暂养不同规格、不同批次的待加工活鱼的需要。暂养池应防渗漏, 耐腐蚀, 表面光滑, 便于清洗与消毒, 并配备增氧、温控设施。

5.2 加工过程中的盛鱼容器、剖杀器具、废弃物容器应专器专用, 不得交叉使用或挪为他用。

5.3 河豚鱼产品废弃物容器应密封, 且在显著位置标注。

6 加工原料

原料鱼应活力正常、品种纯正、品质良好，符合 SC 2018 的规定，并来源于国家海关或农业农村部备案的养殖基地。

7 活鱼暂养

7.1 暂养用水应符合 GB 11607 的规定。水温为 $20 \pm 2^\circ\text{C}$ ，溶氧量大于 5 mg/L。

7.2 暂养密度为 $30 \text{ kg/m}^3 \sim 35 \text{ kg/m}^3$ 。

7.3 暂养过程中应加强管理，发现死鱼立即剔除，记录暂养情况。

8 操作规范

8.1 小规模餐饮加工

8.1.1 用流水冲洗鱼体，除去体表污物和黏液。

8.1.2 沿胸鳍根紧贴鱼体，剖杀刀自上向下切除两侧胸鳍。

8.1.3 从后侧沿背鳍根紧贴鱼体切除背鳍。

8.1.4 鱼体腹部向上，从后向前紧贴鱼体切除臀鳍。

8.1.5 于鼻孔与眼之间处切下，切至五分之二，外瓣见舌，沿舌下侧将鱼唇切下。

8.1.6 从鳃部将鱼皮切开。

8.1.7 刀刃向上，沿背、腹分界线从头部向尾部将皮切割，勿伤肌肉。

8.1.8 分离背皮与尾部连接处。用刀压住鱼尾向头部方向拉皮，使背皮与鱼体脱离。

8.1.9 同样方法剥下腹皮，剥腹皮过程中，注意不能损坏内脏。

8.1.10 使用刀尖取出左右眼球，单独放置。

8.1.11 沿鳃盖骨分离出鱼鳃。

8.1.12 切断鳃弓，使鳃、舌与内脏相连。分割内脏与肌肉连接部分，注意不能损坏内脏。

8.1.13 用刀压住头部，另一只手抓住鱼鳃向后上方拉，使内脏及黏膜同时分离鱼体至肛门处，分割与肌肉连接处。分割过程中，连精（卵）巢一同切下。

8.1.14 分割头与躯干，去除心脏、肾脏以及残留黏膜。

8.1.15 分割除舌，清除黏膜。

8.1.16 分割其他各部分内脏，分类放在检查处。

8.1.17 分开头骨取出鱼脑。

8.1.18 使用清水反复冲洗鱼体及其他可加工部分，清洗过程中用力挤压鱼体，清除残留血液和黏膜。清水应符合 GB 5749 的规定。

8.1.19 清点检查分割的各个部分，不可缺少、混淆，分类加工产品部分和废弃物部分（详见附录 A）。

8.1.20 加工产品部分根据不同要求加冰保鲜，直接进入流通环节。

8.2 鲜冻品工厂加工

8.2.1 放血

将鱼平放在操作台上，用刀插入鱼眼上方的背部，进行放血。放血后，将鱼放入不锈钢水槽，用 3.5% 的食用盐水浸泡 10 min。食用盐应符合 GB 5461 的规定。

8.2.2 去脏

从肛门向头部方向将鱼腹部剖开，注意不能损坏内脏，用剪刀将鱼体与内脏分离，分离的内脏放入专用容器，统一从“废料出口”送出。用专用刀具剔除鱼体内侧黏膜，同时检查内脏是否清除彻底。

8.2.3 清洗

从尾部向上挤压出鱼体内残留血液，再用流水彻底清除残留血液、黏膜和体表污物。

8.2.4 沥水包装

将清洗后鱼体沥水3 min~5 min，称重记录后，装入食用塑料袋封装，必要时可真空封装。

8.2.5 冷却

将上述封装后的鱼投入0℃~3℃冰水内冷却，在1 h内使鱼体迅速降至3℃以下。

8.2.6 鲜冻

冰鲜产品，应将冷却后的鱼体置于保温箱中，加冰，保持箱内0~4℃，进行储运。

8.2.7 冷冻

冷冻产品，应将冷却后的鱼体在-35℃以下的速冻间冷冻12h以上，使鱼体中心温度≤-20℃后，于-18℃冷藏库贮存。

8.3 废弃物处理

8.3.1 废水集中收集，经无公害处理后，再进行排放。

8.3.2 废弃物集中收集于废弃物专用容器中密封、挂锁，集中后焚烧处理。

9 检验

加工后的每批产品应进行出厂检验，产品质量应符合SC/T 3124的规定。

10 标识、包装、运输和储存

10.1 标识

产品标识应符合SC/T 3035的规定，产品出口应符合国家海关相关出口规定，国内销售产品标识内容应包括：产品名称、商标、净含量、产品标准、生产者或经营者的名称、地址、生产日期、保质期，并附有养殖河鲢鱼源基地及加工企业名称、备案号及可追溯二维码等信息。

10.2 包装

包装应符合SC/T 3035的规定。包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味，符合保温和卫生要求。

10.3 运输

10.3.1 运输工具清洁卫生、无毒、无异味，不得与有害物质混运，严防运输污染。

10.3.2 鲜品运输温度为0~4℃，冻品运输温度应低于-18℃。

10.4 储存

10.4.1 产品应贮存于洁净、无毒、无异味、无污染的环境。

10.4.2 鲜品在 0-4℃保鲜库中储存，冻品在低于-18℃冷库中储存。

附 录 A
(资料性)
加工产品及废弃物的鉴别

A.1 养殖红鳍东方鲀的加工产品及废弃物的鉴别

A.1.1 加工产品

包括红鳍东方鲀经剖杀、放血和去除废弃物后的鱼肘、额骨、头骨、鱼唇、鱼皮、鱼鳍及精巢。
(参照图A.1)

A.1.2 废弃物

包括红鳍东方鲀的卵巢、肝脏、脾、肾脏、血液、眼球、胆、肠、心脏、鳃、脑。
(参照图A.1)

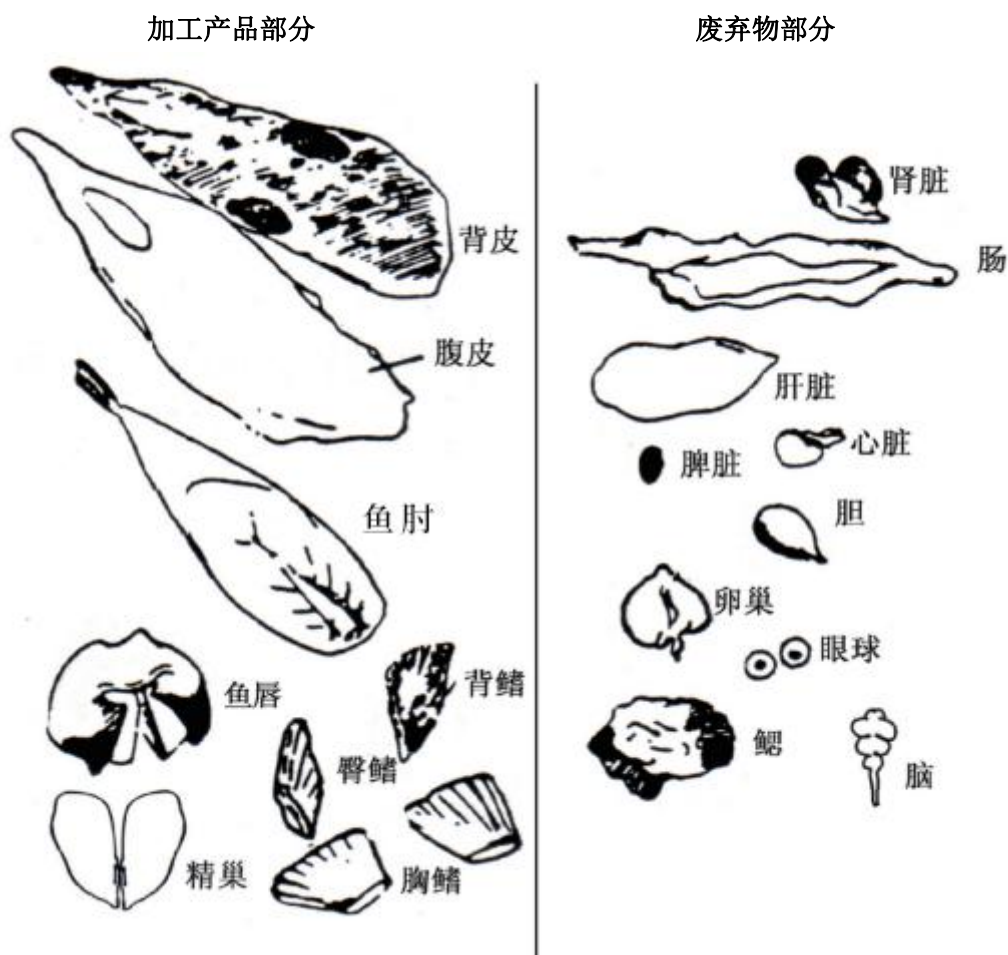


图 A.1 加工产品部分和废弃物部分参照图