

### 斑点叉尾鮰鱼片速冻加工技术规程

Technical specification for processing frozen channel catfish slice

2019-12-04 发布

2019-12-25 实施

江苏省市场监督管理局发布

## 前 言

本标准遵循GB/T1.1-2009《标准化工作条则 第1部分：标准的结构和编写》的编写规则。

本标准由江苏省农业科学院提出。

本标准起草单位：江苏省农业科学院。

本标准主要起草人：周剑忠，刘小莉，李莹，夏秀东，王帆。

# 斑点叉尾鮰鱼片速冻加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了斑点叉尾鮰鱼片速冻加工环境、原料、加工过程要求、包装、标志、冷藏和生产记录等技术要求。

本标准适用于斑点叉尾鮰鱼片的速冻加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 27638 活鱼运输技术规范

GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋

QB/T 2681 食品工业用不锈钢薄壁容器

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3005 水产品冻结操作技术规程

SC/T 9001 人造冰

## 3 加工环境

生产加工环境符合GB 14881 规定。

## 4 原料及暂养

### 4.1 原料

鱼体鲜活，质量安全指标符合 GB 2733 规定。

活鱼运输应符合 GB/T 27638 的要求。

## 4.2 暂养

将验收合格的鲥鱼放入暂养池中用生活饮用水暂养24h以上，暂养池中水体温度控制在25℃以下，若温度过高需要加冰降温，使用的冰符合SC/T 9001要求。暂养期间及时剔出死鱼以及畸形鱼。

## 5 加工过程

### 5.1 放血

清洗后的鲥鱼由人工宰杀，先从鱼的鳃部入刀，将鱼鳃内动脉切断，从另一侧对穿而出，停留3~5秒，直到鱼鳃部有明显血液流出，然后将鱼投入放血池中，并用生活饮用水对宰杀的鱼进行流水冲洗。整个放血过程需要26~36 min左右，水温控制在10~15℃之间。

### 5.2 切片和去皮

经过放血的鱼进行清洗后搬上工作台进行切片处理，切片时先切下腹鳍、鱼肚，然后沿脊柱骨切下两片完整的鱼片。

切好的鱼片有一面带有鱼皮，送入去皮机去皮或手工去皮。

### 5.3 修整、摸刺和分级

经去皮后的鱼片、肚片带有脂肪，由人工操作，用刷子刷掉鱼片两面的脂肪，并用刀修整鱼片两侧多余的脂肪、鱼皮，去掉血点及瑕疵，去掉鱼肉内的鱼骨、鱼刺。

鱼片按质量大小进行规格分级，符合JJF1070的要求。

### 5.4 低温浸泡、消毒

分级、修整后清洗，然后按级别分别放入冰水混合物的池中浸泡。浸泡鱼片的冰水温度为0~4℃，浸泡时间30~50 min。在浸泡过程中，为使鱼片充分接触，每10分钟人工搅拌一次。然后取出，再放入臭氧溶液中消毒4~6 min。

### 5.5 整形

先将消过毒的鱼片里面朝下放置于不锈钢盘上，用手压平，翻转使去皮面朝下，头前尾后，拉直按平，不锈钢盘应符合QB/T 2681的要求。

### 5.6 速冻

鱼片在-35℃~-40℃环境中快速冷冻。在30~50 min内控制鱼片中心温度达到-18℃以下，速冻操作应符合SC/T 3005的要求。

## 5.7 金属探测

冷冻后的鱼片通过传输带，经过金属探测仪进行检测。

## 5.8 镀冰衣

速冻后的鱼片放入 4℃ 以下的冰水中进行镀冰衣 3~5 秒，镀冰用的水每 30 分钟更换一次。

# 6 包装和储藏

## 6.1 包装

包装间经消毒且温度保持在 8℃ 以下，将速冻产品挑选装入塑料袋，用真空包装机进行真空包装。包装袋材料应符合 GB/T 28117 的要求。

## 6.2 贴标

在产品包装袋贴上不干胶标签，需贴正，无皱褶，标签应符合 GB 7718 要求。

## 6.3 喷码

在标签上进行喷码，字迹要清晰易认，不得模糊。

## 6.4 装箱

按客户要求装入纸箱。纸箱包装应符合 GB/T 6543 的要求，并附有包装性能单。

## 6.5 标志

按照 GB 7718 的有关规定执行。

## 6.6 冻藏

将装好产品的纸箱送入 -18℃ ~ -22℃ 冻藏库储存待发。冷藏库中应有通风换气装置，空气流动速度以保持库内温度均一为宜。

# 7. 记录

完整记录斑点叉尾鮰鱼片加工过程中的各项技术措施与参数，所有记录应明确规范，并具有可追溯性，保存期限不得少于保质期满后 6 个月。

---