



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27636—2011

---

## 冻罗非鱼片加工技术规范

Code of practice for quick frozen tilapia fillets

2011-12-30 发布

2012-04-01 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

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
**冻罗非鱼片加工技术规范**  
GB/T 27636—2011

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.gb168.cn](http://www.gb168.cn)

服务热线: 010-68522006

2012年3月第一版

\*

书号: 155066·1-44346

版权专有 侵权必究

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人:李来好、刁石强、杨贤庆、郝淑贤、石红、吴燕燕、戚勃。

# 冻罗非鱼片加工技术规范

## 1 范围

本标准规定了冻罗非鱼片加工的基本条件、原辅料要求、加工过程要求、冷藏和生产记录等技术要求。本标准适用于冻罗非鱼片产品的加工生产。

## 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。凡是注日期的引用文件,仅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(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志  
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准  
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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准  
NY 5053 无公害食品 普通淡水鱼  
SC/T 3009 水产品加工质量管理规范  
SC/T 9001 人造冰

## 3 基本条件

人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 SC/T 3009 的规定。

## 4 原辅料要求

### 4.1 原料接收

- 4.1.1 进厂的原料应为清洁、无污染的活体罗非鱼,其品质应符合 NY 5053 规定。
- 4.1.2 每一批次的原料应进行抽检,不符合品质规定的原料应拒收。
- 4.1.3 捕获后的罗非鱼应保活、并尽快送到加工厂进行暂养。

### 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 加工过程使用的冰的卫生要求应符合 SC/T 9001 的规定。
- 4.2.3 加工时所用食品添加剂的品种和用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 加工过程要求

### 5.1 暂养

- 5.1.1 暂养前应先对暂养池进行清洁消毒,然后放进所需的水量。