

ICS 67.020
X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 27988—2011

咸鱼加工技术规范

Code of practice for salted fish

2011-12-30 发布

2012-06-01 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
咸鱼加工技术规范
GB/T 27988—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

服务热线: 010-68522006

2012年4月第一版

*

书号: 155066·1-44350

版权专有 侵权必究

前 言

本标准依据 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:杨贤庆、郝淑贤、李来好、刁石强、石红、吴燕燕、岑剑伟。

咸鱼加工技术规范

1 范围

本标准规定了咸鱼加工企业基本要求、加工操作技术要点及文件和记录要求。
本标准适用于湿腌法、干腌法加工咸鱼的生产过程。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

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 18108 鲜海水鱼

GB/T 18109 冻海水鱼

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

3 加工企业基本要求

- 3.1 人员、环境、车间及设施、生产设备应符合 GB/T 27304 的规定。
- 3.2 加工用水及制冰用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 3.4 所用消毒剂应符合国家相关法规及标准的规定。
- 3.5 所用辅料应符合国家相关产品标准规定。

4 加工操作技术要点

4.1 原辅料要求与接收

- 4.1.1 原料鱼质量应符合 GB 2733、GB/T 18108 和 GB/T 18109 中的相关规定。
- 4.1.2 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。

4.2 前处理

4.2.1 鲜鱼

鲜鱼可直接经清洗后备用。

4.2.2 冻鱼

- 4.2.2.1 冷冻鱼应解冻后才能进行下一工序,解冻方式可采用室温自然解冻或流水解冻。自然解冻时室温不宜高于 18℃,流水解冻水温不宜高于 21℃。