

ICS 03.100.20  
A 10  
备案号:33158—2011

**SB**

# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10581—2011

---

## 鲍燕肚参干货发制工艺

Technical criteria of dried abalone, bird's nest, fish maw,  
and sea cucumber pro-processing

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	I
引言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本发制要求 .....	2
5 鲍鱼发制 .....	2
6 燕窝发制 .....	3
7 鱼肚发制 .....	3
8 海参发制 .....	3

## 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商务部提出。

本标准由全国饮食服务业标准化技术委员会归口。

本标准由中国饭店协会、浙江哨兵实业有限公司负责起草。

本标准主要起草人：韩明、杨贯一、汤海苗、陈新华、张明厚、洛扬、张奔腾。

## 引 言

为弘扬传统饮食文化,规范餐饮企业鲍燕肚参等高档海鲜干货发制技术流程,提高其制作质量与原材料利用率,杜绝发制环节的食品安全隐患,特制定本标准。

本标准参照采用了美国的良好生产规范(GMP)、危害分析与关键控制点(HACCP)技术管理体系,结合我国餐饮行业现阶段的经营状况及人们的消费水平而制定。

# 鲍燕肚参干货发制工艺

## 1 范围

本标准规定了餐饮企业加工发制鲍鱼、燕窝、鱼肚、海参干货的相关术语和定义、基本发制要求和发制工艺流程。

本标准适用于餐饮企业、酒店的餐饮部门以及专门从事鲍燕肚参加工生产的企业。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范(卫监督发[2005]260号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**餐饮企业 restaurant**

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动手段,向消费者提供食品(包括饮料)、消费场所和设施的生产经营实体。

### 3.2

**干货 high-grade dried seafood**

将鲍鱼、海参、燕窝、鱼肚等动、植物鲜活原料经脱水加工而成的烹调原料。

### 3.3

**发制 rising**

**涨发**

通过吸水膨胀和干热膨化改善干货原料性状使其恢复新鲜、体积增大、质地回软,从而符合烹调加工需要的处理过程。

### 3.4

**涨发率 rate of rising**

干货在发制完成后质量与未发制前质量的比率。

### 3.5

**浸发 water-rising**

**泡发**

将干货放到水中浸泡,使原料慢慢吸收水分而膨胀。根据浸泡水的不同温度,水发也可分为冰水发、冷水发、温水发、热水发。