



中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准

GB/T 39122—2020

养殖暗纹东方鲀鲜、冻品加工操作规范

Manufacturing practice for processing of fresh and frozen cultured obscure puffer

2020-10-11 发布

2021-05-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利,本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会(SAC/TC 156)归口。

本标准起草单位:江苏中洋集团股份有限公司、南京师范大学、江苏中洋生态鱼类股份有限公司。

本标准主要起草人:朱永祥、徐道、蔡星、卢立、尹绍武、秦巍伦、秦桂祥、闫兵兵、张琳琳、张巧云、刘大勇、丛建华。



养殖暗纹东方鲀鲜、冻品加工操作规范

1 范围

本标准规定了养殖暗纹东方鲀加工的基本条件、专用设施、原料验收、暂养、操作规程、检验以及包装、标签、运输和储存。

本标准适用于养殖暗纹东方鲀(*Takifugu fasciatus*)鲜、冻品加工的过程。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 27520 暗纹东方鲀

SC/T 3043 养殖水产品可追溯标签规程

SC/T 3124 鲜、冻养殖河豚鱼

3 基本条件

3.1 原料验收及加工操作人员应经过专业培训,具备识别暗纹东方鲀的能力;加工操作人员还应掌握暗纹东方鲀安全加工技术。

3.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 应配备视频监控系统,原料验收、加工及检验等生产过程应进行跟踪监控,监控视频保存期限不得少于 2 年。

3.4 生产过程应详细记录,记录内容应真实、完整,记录保存期限不得少于 2 年。

4 专用设施

4.1 应有专用暂养池,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。

4.2 加工车间内应具有专用的暗纹东方鲀加工生产线,配备专用的工具柜、放血池、剖杀操作台、清洗池、漂洗池、检验台、包装台和废弃物专用容器,不应交叉使用或挪为他用。

4.3 废弃物专用容器应密封且在显著位置标注。

4.4 应有污水处理池。

5 原料验收

5.1 原料应为活体,品种符合 GB/T 27520 的规定。

5.2 原料应来自经行业行政主管部门备案的暗纹东方鲀鱼源基地并附有鱼源基地证明和质量检验报告。

GB/T 39122—2020

6 暂养

6.1 加工前宜停食暂养,暂养时间不宜超过 2 d。

6.2 暂养水质应符合 GB 5749 的规定,水温宜为 $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$,溶氧量宜大于 5 mg/L 。

7 操作规程

7.1 放血

取活鱼无痛苦击晕,宜从泄殖孔处剪开腹部的皮及腹腔膜至下颌骨,置于放血池冰水中,流水曝气排水 $15\text{ min} \sim 30\text{ min}$ 。

7.2 去眼球

用专用工具(眼球剪)挑剪出鱼眼球。

7.3 去鳃

用专用工具(鳃弓剪)剪断鳃弓,清除全部鱼鳃后流水冲洗。

7.4 去内脏

摘除全部内脏(注意清除隐藏在腹腔膜下的肾脏)及腹腔膜,流水冲洗。

7.5 剥皮

根据需要将鱼皮与鱼体分离或不分离。

7.6 漂洗

流水漂洗鱼体直至无残留血迹。鱼皮置于清洗池中,去除鱼皮表面黏液。

7.7 沥水

将鱼体沥水至无连续滴水。

7.8 检查

逐条检查,不应有眼球、鳃、内脏、腹腔膜残留,不合格品不得进入下道加工工序。

7.9 规格分选

检查合格的鱼体和鱼皮宜按重量分选规格。



7.10 保鲜与冷冻

7.10.1 鲜品冷却

将鱼体和鱼皮置于冰水中冷却至 $0\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$,然后在低于 $15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 环境中将鲜品快速按规格包装,制得鲜品。

7.10.2 冻品冻结

30 min 内将产品中心温度降至低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。速冻后的冻品宜置于 $0\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 冰水中包冰,在低于

15℃环境中快速按规格包装,包装时间不宜超过 15 min,制得冻品。

7.11 废弃物处理

- 7.11.1 污水集中收集,经处理后达标排放。
- 7.11.2 加工废弃物收集于废弃物专用容器中,集中作无害化处理并做好记录。

8 检验

每批产品按产品标准进行出厂检验和型式检验,合格后附检验合格证方可出厂。

9 包装、标签、运输和储存

9.1 包装

内包装材料应符合强制性国家标准相关规定。外包装箱应牢固、完整、外表清洁。

9.2 标签

标签上应附有质量可追溯二维码,并符合 SC/T 3043 的规定,标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等。应使用统一式样的产品检验合格证明。

9.3 运输

- 9.3.1 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。
- 9.3.2 鲜品运输温度应维持在 0℃~4℃,冻品运输温度应低于-18℃。

9.4 储存

- 9.4.1 产品不应与有害物品混储。
- 9.4.2 鲜品在 0℃~4℃保鲜库中储存,冻品在低于-18℃冷库中储存。

10 产品品质

加工后的鲜、冻品质量应符合 SC/T 3124 的规定。
