|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |   |
| CCS  | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
|  43 |

湖南省地方标准

DB 43/T XXXX—2025

淡水鱼制品加工技术规程

Code of practice for the processing of resh-water fish products

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

湖南省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc178234791)

[1 范围 3](#_Toc178234792)

[2 规范性引用文件 3](#_Toc178234793)

[3 术语和定义 3](#_Toc178234794)

[4 原料要求 3](#_Toc178234795)

[5 生产过程卫生要求](#_Toc178234796) 4

[6 加工技术要求](#_Toc178234796) 4

[7 检验 5](#_Toc178234798)

[8 贮存、运输 5](#_Toc178234798)

[9 生产记录 5](#_Toc178234799)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由湖南省市场监督管理局提出。

本文件由湖南省食品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南志成食品技术服务有限公司、益阳味芝元食品有限公司、益阳市衡宇食品有限公司、湖南鱼山鱼海食品有限公司、益阳市市场监督管理局、长沙理工大学、岳阳市食品药品审评认证与不良反应监测中心。

本文件主要起草人：曾宪峰、张光力、黄欢、徐又龙、高素文、陈志国、欧国良、王建辉、朱冬香。

淡水鱼制品加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了淡水鱼制品的术语和定义、原料要求、生产加工过程卫生要求、加工技术要求、检验、贮存、运输和生产记录。

本文件适用于淡水鱼制品的生产加工。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

* 1. 术语和定义

3.1

淡水鱼制品 resh-water fish products

是指以淡水鱼为主要原料，经预处理、调味、熟制等工艺加工而成的具有特定风味的即食休闲食品。

3.2

熏烤​**smoke roast**

通过烟熏的方式，使食材在一定温度和时间条件下脱水、熟化，并赋予产品特殊风味的加工过程。

* 1. 原料要求
		1. 鱼

应选用鲜活、健康的鲢鱼，符合 GB 2733 的规定，无异味、无病斑、无畸形，体重宜在 1.5 - 3kg 之间。原料鱼应在捕获后及时处理，避免因长时间存活导致体力消耗、肉质变差。

* + 1. 辅料

食用植物油应符合GB 2716的规定。

食用盐应符合GB 2721的规定。

味精应符合GB 2720的规定。

酱油应符合GB 2717的规定。

香辛料应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 15691及相关标准的规定。

其他辅料应符合相应的食品安全标准及相关规定。

* + 1. 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

* + 1. 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准。

* 1. 生产过程卫生要求

应符合GB 20941的规定。

* 1. 加工技术要求
		1. 工艺流程

淡水鱼制品加工工艺流程见图1。

宰杀→腌制→清洗→熏烤→油炸→卤制→调味→包装→杀菌

图1 淡水鱼制品加工工艺流程图

* + 1. 宰杀

将鲜活鲢鱼迅速宰杀，采用合适的工具和方法，去鳞、去鳃、去内脏，确保清理干净。然后用清水冲洗鱼体表面的黏液和杂质，将鱼切成大小均匀的鱼块，规格一般为长 5cm - 8cm、宽 3cm - 5cm、厚 2cm - 3cm ，切割过程中刀具应锋利，保证切口平整。​

* + 1. 腌制

按照适当比例将食盐与鱼块拌匀放入腌制容器中，在 0℃-4℃的低温环境下腌制 8h - 12h，腌制过程中适当翻动鱼块，确保腌制均匀入味。如常温腌制，盐分应适当增加，防止腌制过程中腐败。​

* + 1. 清洗

把腌制好的鱼块用流动的清水冲洗 2 - 3 次，水流强度适中，避免冲散调味料或损伤鱼块，去除表面多余的盐分和调味料，沥干水分。​

* + 1. 熏烤

将清洗沥干的鱼块摆放在烤架上，放入熏烤设备中。熏烤时，温度控制在 60 ℃- 80℃，时间为 2h - 3h；至鱼块表面呈金黄色，脱水程度达到 30% - 40%，使鱼块初步熟化并形成独特风味。​

* + 1. 油炸

将油温升至 160℃ - 180℃，放入熏烤后的鱼块，油炸 2 min- 3 min，观察鱼块表面状态，至表面酥脆、色泽加深，捞出沥干油分，放置在专用的控油架上。油炸用油应及时更换，避免酸价超标。​

* + 1. 卤制

在卤制锅中加入适量的水，放入香辛料及调味料，大火煮沸后转小火熬制 15 min - 20 min，使卤汁充分融合。然后放入油炸好的鱼块，小火卤制 15 min - 20 min，使鱼块充分吸收卤汁的味道。卤制如添加食品添加剂应对老卤汤进行监测，防止添加剂浓缩而超限量。食品添加剂的使用应该符合GB 2760的规定。

* + 1. 调味

根据产品风味需求，在卤制后的鱼块中加入适量的调味料，搅拌均匀，使调味料均匀附着在鱼块表面，进一步提升产品风味。调料中如使用食品添加剂应该符合GB2760的要求。​

* + 1. 包装​

采用符合食品安全标准的包装材料，如食品级塑料包装袋、真空包装袋等，根据产品规格和市场需求进行定量包装。包装净含量应符合 JJF 1070 的规定，包装过程在洁净的环境中进行，确保包装密封性良好，防止产品污染和变质。​

* + 1. 杀菌

采用高温高压杀菌或其他有效的杀菌方式，确保产品的微生物指标符合相关食品安全标准要求。杀菌后，将产品冷却至常温，冷却过程应避免二次污染。

* 1. 检验

外包装完成后的产品进入成品库待检区，按GB 14881-2013中第9章的相关规定进行检验。检验合格后方可入库贮存。

8 贮存、运输

成品贮存和运输应符合GB 14881中第10章规定。

9 生产记录

为实现产品的可追溯性，在产品的生产加工过程中，应建立并保存相关记录。

9.1 原料记录

原料应记录并至少包含以下内容：

1. 名称、数量、规格、生产日期（生鲜蛋记录产蛋日期）；
2. 供应商名称、资质、联系方式；
3. 合格的检验报告；
4. 其他应该记录的内容。

9.2 工艺过程记录

加工技术要求中的关键工序应进行记录，包括但不限于各工序原料投入、煮制、卤制、烘烤、杀菌、异物探测，记录内容至少包含以下方面：

1. 产品名称、规格、生产日期；
2. 环境监测数据（如温度、湿度）；
3. 工艺参数（如时间、温度）；
4. 操作的结果或观察到的现象；
5. 其他应该记录的内容。

9.3 其他记录

其他记录应符合GB 14881-2013中第14章的相关规定。

9.4 记录档案管理

建立清楚、完整的记录档案，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。