

T/GDSF

广东水产学会团体标准

T/GDSF 0002—2024

珠海万山生虾干加工技术规范

Technical specifications for the processing of dried shrimp of Wanshan, Zhuhai

2024 - 3 - 22 发布

2024 - 3 - 23 实施

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 珠海万山生虾干	1
3.2 珠海万山岛	1
4 技术要求	1
4.1 原辅料要求	1
4.2 感官要求	1
4.3 理化指标要求	1
4.4 污染物限量要求	2
4.5 微生物限量要求	2
4.6 食品添加剂	2
4.7 净含量及允许短缺量	2
4.8 生产加工要求	2
5 加工流程	2
5.1 原料预处理	2
5.1.1 冰鲜原料	2
5.1.2 冰冻原料	2
5.2 分选	2
5.3 去头、去壳、去虾线	2
5.4 洗涤	2
5.5 干燥	2
5.5.1 自然晒干	2
5.5.2 低温热泵干燥	2
6 标志、包装、运输和贮存	3
6.1 标签、标志	3
6.2 包装	3
6.3 运输	3
6.4 贮存	3

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。本文件的发布机关不承担识别这些专利的责任。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东水产学会归口。

本文件起草单位：仲恺农业工程学院、珠海航城万兴海洋产业发展有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、珠海拓芳网络科技有限责任公司、珠海长丰水产种苗科技有限公司。

本文件主要起草人：王锋、肖楠、谢曦、林鑫、金志强、肖晶晶、李清清、杨映辉、雷芳、叶振彪。

全国团体标准

珠海万山生虾干加工技术规范

1 范围

本文件给出了珠海万山生虾干的术语和定义、质量要求、加工流程、标志、包装、运输和贮存等。

本文件适用于珠海万山岛来源的周氏新对虾 (*Metapenaeus joyneri*)、须赤虾 (*Metapenaeopsis barbata*)、中国对虾 (*Penaeus chinensis*) 等虾干的加工。

2 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- SC/T 3204 虾米
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 珠海万山生虾干 Dried Shrimp of Wanshan, Zhuhai

以珠海万山岛区域内的虾为原料,经原料加工制成的虾干。

3.2 珠海万山岛 Wanshan Island, Zhuhai

是指广东省珠海市万山群岛海域。

4 质量要求

对珠海万山生虾干的主要原辅料、感官、理化指标、食品安全指标、生产加工卫生等要求进行了规定。

4.1 原辅料要求

原料应来源于珠海万山海域,并符合GB 2733的要求。

4.2 感官要求

应符合SC/T 3204中感官要求的规定。

4.3 理化指标要求

水分和氯化物应符合 SC/T 3204的要求。过氧化值应符合GB 10136的要求。铅、镉、甲基汞、无机砷、铬应符合GB 2762中的规定。

4.4 污染物限量要求

应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物限量要求

应符合GB 29921的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070和国家质量监督检验检疫总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的相关要求。

4.8 生产加工要求

应符合GB 20941的规定。

5 加工流程

5.1 原料预处理

5.1.1 冰鲜原料

冰鲜原料用水冲洗后投放到工作台进行分选。

5.1.2 冰冻原料

冷冻原料应先解冻,解冻应在卫生状况良好的场所进行,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品一起存放,可采用室温下自然解冻或流水解冻的方式。自然解冻时温度不宜高于 18℃,流水解冻时水温不宜高于 21℃。

5.2 分选

将原料放在工作台上,剔除杂物和受污染、损伤的原料,同时将原料按大小分别进行挑选分类。

5.3 去头、去壳、去虾线

刀口对准颈端进行切割,去除虾壳、虾线等不可食用部分。

5.4 洗涤

去除不可食用的虾应用水充分冲洗,沥干。

5.5 干燥

5.5.1 自然晒干

应选择开阔的空地建晒场,保持晒场周围卫生整洁,无污物,并设有防蝇、防虫设施。晒虾期间不得在晒场及周围喷洒化学杀虫剂。

5.5.2 低温热泵干燥

将虾平铺在网格上,将网格置于专用小车,并送入烘房(箱)内进行烘干。烘干过程应采用分段式可控温干燥,前期温度宜控制在 45℃以下,后期温度宜控制在 60℃左右。在干燥过程中应适当进行翻

转和整形三次至六次，定期检查虾干的颜色和干湿度。干燥完成时虾干的成品水分含量应控制在 20 % 以下。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。营养标签应符合GB 28050的规定。在产品配料表中可标识为虾等通用名称。运输包装上的标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

利用真空或充气包装对虾干进行包装，包装过程中应保证产品无二次污染。成品应按规格、质量等级进行包装。包装所用膜、袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味，质量应符合相关食品安全国家标准规定。

6.3 运输

应符合GB 20941的规定。

6.4 贮存

应符合GB 20941的规定。
