

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 145—2022

贻贝干制加工技术规范

Technical specification for the dried mussel products

2022 - 11 - 25 发布

2022 - 12 - 25 实施

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江工业大学、嵊泗县顺达海鲜食品有限公司、嵊泗县景晟贻贝产业发展有限公司。

本文件主要起草人：刘书来、丁玉庭、相兴伟、彭存华、周绪霞、吕飞、戴央章、邹礼根、顾忠旗、陈慧、柯志刚、陈玉峰。

贻贝干制加工技术规范

1 范围

本文件规定了干制贻贝加工的基本要求、原辅料、加工工艺、包装标签和贮运、生产记录等要求。

本文件适用于紫贻贝 (*Mytilus edulis* Linne)、厚壳贻贝 (*Mytilus coruscus* Gould)、翡翠贻贝 (*Perna viridis* Linne) 等原料的干制加工。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 食品添加剂使用卫生标准
- GB 3097 海水水质标准
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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

3 术语与定义

下列定义适用于本标准。

3.1

热压开壳

利用高温热压蒸汽短时作用于贻贝使其脱壳的技术。

4 基本要求

生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合GB 20941的规定。

5 原辅料

5.1 原料

使用未受污染的新鲜贻贝或冷冻贻贝，并应符合GB 2733中的规定。

5.2 食用盐

应符合GB 5461的规定。

5.3 加工用水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定，清洁海水应符合 GB 3097 第二类中微生物、有害污染物的要求且不含异物。

5.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6 加工工艺

6.1 加工工艺流程

原料→挑选、清洗→采肉→清洗、沥干→干燥→冷却→分级→称量、包装→贮存。

6.2 挑选、清洗

在原料中挑选出合格的贻贝，剔除较大杂物后，进行清洗，去除海藻类附着物、泥沙等杂物。

6.3 采肉

6.3.1 热压开壳采肉

将清洗好的贻贝送入热压开壳设备进行蒸煮。热压开壳设备应保证有足够的蒸汽供应，使贻贝均匀受热，蒸汽温度不低于 140℃，蒸煮时间 1 min~2 min。去足丝或不去足丝。

6.3.2 热煮开壳采肉

将清洗好的贻贝采用加热设备进行蒸煮开壳，蒸煮温度不低于95℃，蒸煮时间15 min~20 min。去足丝或不去足丝。

6.4 清洗、沥干

贻贝肉用水清洗，洗净泥沙及杂质后沥干。

6.5 干燥

采用热风干燥设备烘干，烘干温度50℃~95℃，风速0.4 m/s ~3.5 m/s，烘后产品水分含量宜控制在35%以下。

6.6 冷却

经过干燥的贻贝肉宜尽快冷却到 15℃以下。

7 包装标签和贮运

7.1 标签

预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。非预包装产品的标签应标示产品名称、规格、净含量、等级、产品标准代号、生产者或经销者名称、加工日期等信息。贻贝干制品的等级参见附录A。

7.2 包装

- 6.2.1 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 6.2.2 内包装材料应采用获得国家生产许可的食品级包装材料。
- 6.2.3 运输包装宜采用防挤压箱体，内衬食品用塑料袋。
- 6.2.4 销售包装应牢固、严密，包装材料卫生、清洁。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨，运输中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染及其他损害，装卸时应防止机械损伤。

7.4 贮存

长期贮藏时，宜低于4℃冷藏或低于-18℃冻藏；防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染及其他损害。

8 生产记录

按GB 14881中的规定执行。

附录 A
(资料性)
贻贝干制品的等级

表A.1给出了贻贝干制品的等级。

表A.1 贻贝干制品的等级

项目	一级品	二级品	三级品	检验方法
外观	贝肉完整, 均匀, 干净, 无足丝	贝肉基本完整, 较均匀, 干净, 无足丝	体形不完整, 略有破损不均, 略有足丝, 但肉体干净	将适量产品置于白色搪瓷盘或不锈钢托盘上, 在光线充足、无异味环境下, 用目测方法观察外观、组织状态、色泽, 嗅其气味
气味、滋味	鲜香味浓, 具贻贝固有的气味, 无异味	具贻贝固有的气味, 无异味	无异味	
组织状态	体形饱满, 肉质紧密厚实	体形较饱满, 肉质较紧密厚实	肉体略单薄, 肉质较松软	
色泽	橘红、杏黄或黄色, 呈贻贝固有自然光泽	黄褐色, 光泽暗淡	灰褐色, 光泽暗淡	