

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 144—2022

腌腊鱼加工技术规范

Technical specification for the processing of cured fish

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、浙江省农业科学院、绍兴市白马湖食品有限公司、嘉兴市诚兴水产养殖服务有限公司。

本文件主要起草人：周绪霞、顾赛麒、丁玉庭、刘书来、贾世亮、刘琳、赵丹丹、陈利华、俞来兴、王文洁、朱士臣、陈玉峰、相兴伟、吕飞、俞明俊。

腌腊鱼加工技术规范

1 范围

本文件规定了腌腊鱼加工的原辅料、加工工艺、包装标识和贮运、生产记录等要求。

本文件适用于以鲜、冻的淡水鱼或海水鱼为原料，经过前处理、腌制、干制（晒干、风干或熏干）等工序加工非即食鱼干制品的生产。

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 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 36193 水产品加工术语

3 术语和定义

GB/T 36193界定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料

4.1 原料

原料鱼质量应符合GB 2733的规定。

4.2 辅料

4.2.1 食用盐应符合 GB 2721 中的规定。

4.2.2 食品添加剂品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.2.3 其他辅料应无毒、无害、无杂质、无霉变、无腐败变质、无异味等现象，且符合国家相关产品标准要求。

4.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5 加工工艺

5.1 前处理

原料鱼应选用活鱼、鲜度好的冻鱼或冰鲜鱼。活鱼采用人工或机械急杀，冻鱼应快速解冻。鱼体剖开鱼腹，去除内脏、黑膜等，沿脊柱骨将鱼剖开。根据需要，剖割后的鱼体选择是否清洗。

5.2 腌制

加盐量宜为鱼体重量的5.0%~15.0%。腌制时直接将食用盐等均匀涂抹于鱼体四周，将鱼体一层整齐叠放于腌制容器中，最上层用重物压实，表面加盖或覆盖薄膜。腌制温度应控制在12℃及以下，腌制时间宜5 d~8 d。除干腌法外，产品也可采用湿腌或混合腌的方法进行腌制。

5.3 脱盐

必要时，腌制结束的鱼体用常温流动水清洗，去除表面残留的余盐等，洗后沥水。脱盐过程水温应控制在20℃以下。

5.4 干制

将腌制后的鱼平铺或悬挂进行自然日晒干燥，应采取适当方式防尘和防蝇等；也可通过10℃左右的冷风或35℃~50℃的热风进行干燥，干燥过程注意防止出现外干内湿、干燥不足等现象。干制后最终产品含水量宜控制在15%~40%。

5.5 切块

必要时将干制后鱼干按最终成品包装规格进行切块。

6 包装标识和贮运

6.1 标识

预包装产品标签应符合GB 7718的规定，营养标签应符合 GB 28050的规定，包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味、坚固，符合国家食品包装材料相应的标准要求。

6.2.2 产品应排列整齐，包装应严密紧实、防潮湿、防霉变、防污染，包装过程中应防止包装袋破损，避免产品二次污染。

6.2.3 包装箱应牢固且与所装内容物尺寸相匹配，胶封，捆扎结实。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中不应与有毒、有害、有异味的物质混装，应避免日晒雨淋、防污染，做到轻拿轻放。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、阴凉、干燥、清洁、卫生、有防鼠防虫设备的场所，宜采用冷藏或冷冻方式。产品分类存放、标识清楚，堆码高度以包装箱不变形为宜。

7 生产记录

应符合GB 14881规定。