

ICS 67.020
X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3052—2018

干制坛紫菜加工技术规程

Code of practice for dried *Pyropia haitanensis*

2018-12-19 发布

2019-06-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

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。

本标准由农业农村部渔业渔政管理局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/S 3)归口。

本标准主要起草单位：福建省水产研究所、福建省水产技术推广总站、福建省淡水水产研究所、福建师范大学、宁德师范学院、阿一波食品有限公司、福建省远扬藻业股份有限公司。

本标准主要起草人：刘智禹、陈燕婷、吴靖娜、苏永昌、乔琨、黄健、宋武林、许旻、陈贝、陈由强、李宁波、黄鹭强、郑昇阳、刘伟、蔡彬新、李志坚、邵红霞、林汉斌。

干制坛紫菜加工技术规程

1 范围

本标准规定了干制坛紫菜加工的基本要求、原料、加工、包装、储存与生产记录。

本标准适用于以坛紫菜(*Porphyra haitanensis*/*Pyropia haitanensis*)原藻为原料,经去杂、清洗、脱水/成型、干燥等工序进行干制坛紫菜的初级加工。

本标准不适用于盐干坛紫菜的加工。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 3097 海水水质标准
- 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品卫生生产规范
- GB/T 30891—2014 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 基本要求

- 3.1 加工企业选址与厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、生产过程的食品安全控制等应符合 GB 20941 的规定。
- 3.2 加工用淡水应符合 GB 5749 的规定,加工用海水应符合 GB 3097 的规定。

4 原料

4.1 要求

原料应为新鲜坛紫菜原藻,无红变、无异味、未经淡水浸泡,其品质应符合 GB 19643 的规定。

4.2 验收

- 4.2.1 不同采收时间、不同产区的坛紫菜原藻应分开存放,注明该批原料的基本信息(采收时间、海区、茬数、重量等)。
- 4.2.2 每一批次进厂的坛紫菜原藻均应抽检,检验指标为色泽、气味、是否经过淡水浸泡等内容,验收合格的原料方可加工。抽样方法按 GB/T 30891—2014 中附录 A 的规定执行。

4.3 暂存

- 4.3.1 坛紫菜原藻进入加工企业后,应按原料进厂顺序尽快进行加工。无法及时加工的坛紫菜原藻,可常温晾放、低温冷藏或海水暂存。
- 4.3.2 常温晾放方式:应选择阴凉通风处,避免日晒,将坛紫菜原藻摊开晾于铺有洁净网的晾菜架上,厚度不宜超过 8 cm。从坛紫菜原藻采收至加工前,常温晾放时间不应超过 15 h。
- 4.3.3 低温冷藏方式:冷藏库温度宜在 $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$,坛紫菜原藻入库后应摊开,温度降至库温后方可堆

积存放。从坛紫菜原藻采收至加工前,低温冷藏时间不应超过 48 h。

4.3.4 海水暂存方式:海水与坛紫菜原藻的重量比应大于 20 倍,海水盐度为 15~25,海水水温应低于 20℃,每 4 h 更换一次海水。从坛紫菜原藻采收至加工前,海水暂养时间不应超过 30 h。

5 加工

5.1 去杂

坛紫菜原藻应先去杂,剔除鲜菜中的杂藻、塑料丝、草屑等可见杂质。

5.2 清洗

5.2.1 清洗机或清洗池应具搅拌和滤沙装置。

5.2.2 将去杂后的坛紫菜原藻放进清洗机或清洗池中,用清洁海水或饮用水洗净坛紫菜原藻上附着的泥沙和其他杂质。清洗用水水温应低于 20℃。

5.2.3 清洗过程,根据坛紫菜原藻的泥沙含量、杂藻附着程度以及不同采收期适时调整清洗用水量及清洗时间,洗涤至排水口无泥沙排出为止。

5.2.4 海水清洗的坛紫菜原藻,最后需用流动的淡水漂洗。

5.3 脱水

5.3.1 清洗后的坛紫菜原藻应先沥水。

5.3.2 坛紫菜原藻可采用离心机或其他适当方式进行脱水。

5.4 成型

5.4.1 脱水后的坛紫菜可根据需求放入特定形状的模具。

5.4.2 所用模具的材料应无毒、无害、无异味、不吸水,质量应符合相应的食品安全国家标准规定。

5.4.3 制作的坛紫菜形状一致,厚薄基本均匀。凡有单片重量要求的产品,应根据规格要求放入对应的模具中。

5.4.4 机械化生产线加工坛紫菜的,先成型,再采用海绵挤压脱水。

5.5 干燥

5.5.1 宜采用连续式干燥设备,进风口温度不应高于 70℃,出风口温度不宜低于 40℃。

5.5.2 干燥时间应控制在 3 h 以内。

5.5.3 干燥后应尽快剥菜,轻拿、轻放,放置于阴凉干燥处。

5.5.4 干燥后,坛紫菜产品的含水量应符合 GB 19643 的规定。

5.5.5 也可以采用日晒等其他干燥方式。

6 包装

6.1 包装间

6.1.1 包装间相对湿度宜低于 60%。

6.1.2 包装间应保持洁净,定期进行消毒。

6.2 称重

6.2.1 将产品冷却至室温后再进行称重和包装。

6.2.2 预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 要求。

6.2.3 衡器的最大称重值不应超过被称样品质量的 5 倍。

6.3 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,符合相关食品安全标准和运输的规定。

6.4 标签、标识

- 6.4.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。
- 6.4.2 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 储存

- 7.1 包装后的产品应储存在阴凉、避光、通风、干燥的仓库内。储藏温度不宜高于 20℃。
- 7.2 产品按批分别堆放储藏,并做好相关记录。堆放过程,按不同的包装物、品种、规格分开,不可损坏纸箱或包装。
- 7.3 堆放作业中,应将产品置于垫架上,产品离墙、离地、离库顶各 10 cm 以上,垛与垛之间应有一定的通道。
- 7.4 产品不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混合存放,防止受潮、鼠害、虫蛀和有毒物质污染。

8 生产记录

- 8.1 每批进厂的坛紫菜原藻都应进行记录,内容至少包括采收时间、海区、茬数和重量等。
 - 8.2 生产记录内容应包括原料来源、生产批号、生产日期、生产班组和产品数量等信息;并对生产操作、生产设备和生产过程控制等问题进行记录。
 - 8.3 按批出具合格证明,不合格产品不得出厂,产品出厂应有记录。
 - 8.4 应建立完整的质量管理档案,各种记录分类按月装订、归档,保留时间应在 2 年以上。
-