

ICS 67.020
X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3026—2006

冻虾仁加工技术规范

Processing technical standard on frozen raw peel shrimp

2006-07-10 发布

2006-10-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

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归口。

本标准起草单位：农业部渔业环境及水产品质量中心(舟山)、舟山市立洲水产有限公司、浙江工商大学。

本标准主要起草人：郑斌、徐汉祥、叶国跃、戴志远、陈雪昌、朱敬萍。

冻虾仁加工技术规范

1 范围

本标准规定了冻生虾仁的加工企业的基本条件及冻虾仁加工技术要求。

本标准适用于以对虾科 (Penaeidae)、长额虾科 (Pandalidae)、褐虾科 (Crangonodae)、长臂虾科 (Palaemonidae) 为原料的冻生虾仁产品的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定

3 加工企业的基本条件

人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 SC/T 3009 的规定。

4 加工技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 冻生虾仁产品的原料应为品质良好、可作为鲜品供人类消费的虾,应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 海捕虾原料中亚硫酸盐(以 SO_2 计)的残留应低于 100 mg/kg 。

4.1.3 海捕虾原料中亚硫酸盐(以 SO_2 计)残留的测定按 GB 5009.34 的规定执行。

4.2 冷藏保鲜

4.2.1 原料存放在清洁的虾盘中,用片冰保鲜,层冰层虾片冰盖顶。

4.2.2 虾体温度低于 4°C ,预冷库温度低于 7°C 。

4.2.3 原料虾应及时加工,不能及时加工的原料虾应在 $0^\circ\text{C} \sim 4^\circ\text{C}$ 的冷藏室内冷藏,时间不超过 12 h 。

4.3 去头剥壳、去肠腺

4.3.1 用常温水流水或喷淋清洗原料虾。

4.3.2 把加冰的原料分发到操作台上,用手工去头剥壳,如有必要还应去除肠腺。

4.3.3 去头剥壳时应戴上手套,手套应有颜色、完整无缺、清洁卫生,并且用不渗透的材料制作。

4.3.4 剥虾工序的时间控制在 1 h 以内,虾体温度应低于 10°C 。

4.4 清洗

4.4.1 在粗加工车间,用常温水流水或喷淋清洗虾仁,然后用 4°C 以下的冰水降温。

4.4.2 粗加工车间的温度应控制在 21°C 以下,并保持车间的通风。

4.5 挑选分级

4.5.1 在精加工车间,虾仁经清洗和降温后应迅速分好规格。

4.5.2 分规格的同时拣出鲜度差、断裂的虾仁及杂质。

4.5.3 加工车间的温度应控制在 21℃ 以下,并保持车间的通风。

4.6 食品添加剂的使用

4.6.1 加工生产过程中所用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 加工生产过程中所用的食品添加剂品种及用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 在冻生虾仁的加工过程中,推荐单独或混合使用多聚磷酸盐,品种包括焦磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钾、三聚磷酸钾等。

4.6.4 多聚磷酸盐加水溶解,配制浓度为 1%~3%。

4.6.5 虾仁的浸泡时间宜控制在 2 h 以内。

4.6.6 虾仁的浸泡时间超过 2 h,浸泡液应加冰降温,虾体温度应低于 4℃。

4.6.7 浸泡期间,每隔半小时轻搅一次。

4.7 装盘块冻

4.7.1 虾仁称重后,装在干净的冻盘里准备速冻。

4.7.2 速冻库的温度应保持在 -25℃ 以下,块冻虾仁的中心温度应低于 -18℃。

4.8 单体冻结

4.8.1 加工人员将虾仁均匀放置在单冻机的输送带上。

4.8.2 随时目测挑选零星杂质。

4.8.3 冻结温度控制在 -25℃ 以下,冻结时间应为 10 min~15 min。

4.8.4 单冻虾仁的中心温度应低于 -18℃。

4.9 镀冰衣

4.9.1 称重后的单冻虾仁或脱盘后的块冻虾仁在冰水中镀冰衣。

4.9.2 冰水温度为 0℃~4℃,浸入时间控制在 3 s 以内。

4.9.3 镀冰衣后的虾仁一旦粘连应及时分开。

4.10 称量

4.10.1 称量应由专人负责。

4.10.2 使用的衡器应经过计量鉴定。衡器的最大称重值不得超过被称样品质量的 5 倍。

4.10.3 衡器在使用前、使用中要经常校验。

4.10.4 按标准规定称重量,所称重量为规定净重加让水量。

4.10.5 净含量的测定按 SC/T 3017 的规定进行。

4.11 包装、贴标签

4.11.1 镀冰衣后的虾仁应立即称量并装入塑料袋并封口,再装箱打包。

4.11.2 包装车间的温度应控制在 10℃ 以下。

4.11.3 包装材料应符合相关的卫生标准规定。

4.11.4 包装材料用清洁、密封、保养良好的车辆运输,经检验合格后,按批号分别存放于干燥的物料仓库内。

4.11.5 包装材料不应直接放置在地面上,储存期间,包装材料上面应加盖洁净的塑料薄膜。

4.11.6 亚硫酸盐(以 SO_2 计)含量为 10 mg/kg~100 mg/kg 的冻虾仁成品,应贴标签声明,单冻产品贴

在每一销售包装上,块冻产品贴在外包装纸箱上。

4.11.7 冻虾仁产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

4.12 冻藏

4.12.1 成品立即送入冻藏库中,按规格、批号分别堆垛。

4.12.2 冻藏库的温度应控制在 -18℃ 以下。

4.12.3 垛底应垫托板,托板高不低于 10 cm,产品堆放与库内壁、库顶之间应留有 30 cm 以上的空隙。

4.13 运输

4.13.1 冻虾仁产品应用洁净卫生的冷冻集装箱装运。

4.13.2 装货时,车厢内温度应低于 10℃ 以下。

4.13.3 装货完毕,车厢内温度应低于 -18℃。

中国水产流通与加工协会
 中国渔业产业化
 暨水产品加工工业协会
 CHINA AQUACULTURE PROCESSING ASSOCIATION

中国水产流通与加工协会
 (北京) 北京海淀区中关村大街 22 号
 Tel: 86010-62911111; Fax: 86010-62911111
 北京水产品批发市场
 北京丰台区南三环西路 16 号
 Tel: 86010-63761111; Fax: 86010-63761111

中国水产流通与加工协会
 (北京) 北京海淀区中关村大街 22 号
 Tel: 86010-62911111; Fax: 86010-62911111
 北京水产品批发市场
 北京丰台区南三环西路 16 号
 Tel: 86010-63761111; Fax: 86010-63761111

中国水产流通与加工协会
 (北京) 北京海淀区中关村大街 22 号
 Tel: 86010-62911111; Fax: 86010-62911111
 北京水产品批发市场
 北京丰台区南三环西路 16 号
 Tel: 86010-63761111; Fax: 86010-63761111

