

ICS 67.150

B 53

备案号: 42151-2014

DB44

广东省地方标准

DB44/T 1276—2013

海捕虾保鲜操作技术规范

Code of practice for Freshness Keeping of marine shrimp

2013-12-20 发布

2014-03-20 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由广东省水产标准化技术委员会归口（GD/TC37）。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、深圳市彭成海产有限公司、阳江市永昊食品有限公司。

本标准主要起草人：郝淑贤、杨贤庆、徐名彪、马海霞、岑剑伟、冯仕苏。

海捕虾保鲜操作技术规范

1 范围

本标准规定了海捕虾保鲜操作基本原则、保鲜操作程序和注意事项。
本标准适用于海捕虾类的船上保鲜操作。

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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

NY/T 5357 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范

3 基本原则

- 3.1 渔船人员、环境、作业卫生要求应符合 NY/T 5357 的规定。
- 3.2 保鲜所用食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 3.3 所用消毒剂应符合国家相关法规及标准的规定。

4 保鲜操作程序

4.1 前处理

将海捕虾倒入渔船甲板的固定位置，用清洁海水冲掉污泥和杂质，拣出破损的虾和副渔获物，用0℃~4℃的冰水降温。未能及时处理的海捕虾，应覆盖碎冰降温。

4.2 保鲜剂配制

4.2.1 保鲜剂的配制与管理应由经过培训的专职人员负责，严格按保鲜剂产品说明书要求准确配制保鲜剂的浓度。

4.2.2 一般常用保鲜剂的主要成分为4-己基间苯二酚。

4.3 保鲜操作方法

4.3.1 喷洒法

将海捕虾装入塑料鱼箱，用喷壶或洒水壶将保鲜剂溶液均匀地喷洒到海捕虾表面，至保鲜液成股从鱼箱底部流出，保鲜液使用量与海捕虾的质量比一般约为1:10。

4.3.2 浸渍法

把海捕虾浸入保鲜剂溶液中，轻微摇动确保虾体完全浸没，与溶液充分接触，2 min左右取出，沥干。浸泡液需重复使用时，应适当延长浸泡时间或添加保鲜剂至所需浓度。

4.4 冰鲜处理

- 4.4.1 鱼舱底层应用碎冰铺底，一般为 300 mm~400 mm。
- 4.4.2 箱底要撒 20 mm~30 mm 厚的碎冰，海捕虾宜层冰层虾，冰的用量一般为虾体量的 1 倍~2 倍，表面覆冰 50 mm 以上。
- 4.4.3 鱼箱叠放不应压损虾体。
- 4.4.4 最上层鱼箱覆冰后距离鱼舱顶部不能小于 300 mm。
- 4.4.5 鱼箱摆放整齐，鱼箱之间的空隙用冰填充。
- 4.4.6 海捕虾入舱完毕后应及时关闭鱼舱舱门。

5 注意事项

- 5.1 样品经保鲜剂处理后，保鲜剂残留量应符合 GB 2760 的规定。
 - 5.2 保鲜期间应每天检查鱼舱内海捕虾的冰鲜情况，发现问题及时处理。
 - 5.3 需要开启鱼舱时，应尽量缩短开舱时间。
 - 5.4 舱底应经常清洗和消毒，建立完善的清洗消毒制度并严格执行。
 - 5.5 处理完渔获物或渔船靠岸并卸载渔获物以后，甲板和甲板上的设备应及时用清洁海水或饮用水冲洗，用清洁剂清洗和消毒，再用清洁海水或饮用水清洗干净。
 - 5.6 渔船靠岸期间应进行灭鼠、杀虫处理。
-

广东省地方标准
海捕虾保鲜操作技术规范
DB44/T 1276—2013

*

广东省标准化研究院组织印刷
广州市海珠区南田路 563 号 1104 室
邮政编码：510220
网址：www.bz360.org
电话：020-84250337
南方医科大学广卫印刷厂