

ICS 67.020
X 20
备案号: 32899-2012

DB44

广东省地方标准

DB44/T 944—2011

即食海蜇加工技术规范

Code of practice for ready-to eat jellyfish

2011-12-06 发布

2012-03-15 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的规定进行起草。

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院南海水产研究所质量与标准化技术研究中心归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、江门市丰正食品有限公司。

本标准主要起草人：杨贤庆、郝淑贤、李来好、石红、刁石强、黄卉、杨海潮。

即食海蜇加工技术规范

1 范围

本标准规定了即食海蜇加工企业基本条件、加工技术要点及生产记录等要求。
本标准适用于以盐渍海蜇为原料，加工即食海蜇产品的生产过程。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
NY 5171 无公害食品 海蜇
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则。

3 加工企业基本条件要求

人员、环境、车间和设施设备、生产过程质量管理与产品质量安全控制应符合 GB/T 27304 的规定。

4 加工技术要点

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 海蜇原料应符合 NY 5171 的规定。
- 4.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.3 使用的调味料应符合相应的食品卫生标准。
- 4.1.4 所用消毒剂应符合国家相关法规及标准的规定。

4.2 原辅料接收与存放

- 4.2.1 每一批次的原辅料必须经检验合格方可接收。
- 4.2.2 原料如不能及时加工需在洁净卫生的环境下分开存放。

4.3 清洗、除杂

将海蜇头或海蜇皮用水清洗处理后，放在操作台上，仔细去除夹杂在海蜇中的海草、贝壳碎片等杂质。

4.4 切丝

可采用手工或机械方法将原料切成丝状，切丝粗细尽可能均匀，一般长度宜为5 cm~10 cm，宽度约为0.5 cm。

4.5 热烫

将海蜇丝进行热烫，一般热烫温度宜为60℃~70℃，时间宜为20 s~30 s。

4.6 冷却、漂洗

热烫后的海蜇丝迅速用流动的无菌水冷却、漂洗约30 min，再用无菌水浸泡约2 h~3 h，至海蜇丝无卤味，水量以浸没海蜇丝为宜，期间换水3次~5次，漂洗过程应避免微生物和其它污染物污染。

4.7 防腐处理

将漂洗过的海蜇丝沥水后，进行防腐处理。一般防腐采用的浸泡液为冰乙酸和山梨酸钾混合液，冰乙酸浓度宜为0.1%左右，山梨酸钾浓度宜为0.3%左右，浸泡时间约为20 min，产品pH一般控制在4.8~5.0。

4.8 称重

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

4.8.2 衡器在使用前、使用中要经常定期校验。

4.8.3 每一包装单位的重量根据销售对象而定，净含量与产品标签一致，净含量偏差应符合JJF 1070的要求。

4.9 包装

4.9.1 称重后的海蜇丝迅速装袋包装，一般采用真空包装。

4.9.2 将海蜇丝内包与调味料包放入外包装袋进行封口。

4.9.3 所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、无毒、无异味，符合国家食品包装材料相应的标准要求。

4.9.4 产品包装内应有合格证，包装过程应保证产品不受到二次污染。

4.10 标识

产品销售包装上的标签应符合GB 7718的规定；储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

4.11 金属探测

产品用金属探测器进行金属成分探测，若探测到金属，应挑出另行处理。

4.12 贮存

4.12.1 包装后的产品宜在阴凉通风仓库贮藏，不得与有毒、有害、有异味的物品混合存放。

4.12.2 进出库搬运过程中，应注意小心轻放，不可碰坏包装箱，不同批次、规格的产品应分别堆垛，排列整齐，各品种、批次、规格应挂标识牌。

4.12.3 堆叠作业时，应将成品置于垫架上，堆放高度以纸箱受压不变形为宜，距离库顶板 1 m 以上，垛与垛之间应有 1 m 以上的通道。

4.12.4 在进出货时，应做到先进先出。

5 生产记录

按 GB/T 27304 中的规定执行。
