

DB32

江苏省地方标准

DB32/T 4508—2023

冻熟调味克氏原螯虾加工技术规程

Code of practice for frozen cooked crawfish with seasoning

2023-07-03 发布

2023-08-03 实施

江苏省市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

目 录

前言Ⅲ

1 范围1

2 规范性引用文件1

3 术语和定义1

4 基本条件1

5 原辅料要求2

6 加工过程2

7 标签、标识.....4

8 贮存4

9 生产记录4

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。

本文件由江苏省渔业标准化技术委员会(JS/TC 3)提出并归口。

本文件起草单位：江南大学、毛氏澄爽生态食品科技(苏州)有限公司、江苏正源创辉食品科技发展有限公司。

本文件主要起草人：许艳顺、汤楚涵、傅雅萍、毛文曦、夏文水、高沛、余达威、蒋兆勇。

冻熟调味克氏原螯虾加工技术规程

1 范围

本文件规定了冻熟调味克氏原螯虾加工的基本条件、原辅料要求、加工过程、标签、标识、贮存和生产记录。

本文件适用于以克氏原螯虾(*Procambarus clarkii*)为原料,加工冻熟调味整肢虾和带壳虾尾产品的生产过程。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- 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 基本条件

4.1 选址与厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理及生产过程的食品安全控制应符合 GB 20941 的规定。

4.2 分选、去头、装盘、装袋车间温度控制在 21℃以下。

5 原辅料要求

5.1 原料

- 5.1.1 原料应鲜活、无污染,符合 GB 2733 的规定。
- 5.1.2 原料进厂时,每批次原料应进行验收并有记录。
- 5.1.3 来自不同产区或养殖场的原料应分别存放。

5.2 辅料

- 5.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2.2 加工用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 5.2.3 加工用香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.2.4 加工用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.2.5 加工过程中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 5.2.6 涉及的其他辅料等应符合相应食品安全国家标准的规定。

6 加工过程

6.1 生产工艺流程

冻熟调味克氏原螯虾生产工艺流程图见图 1。其中去头为可选步骤,可根据实际生产需要进行选用。

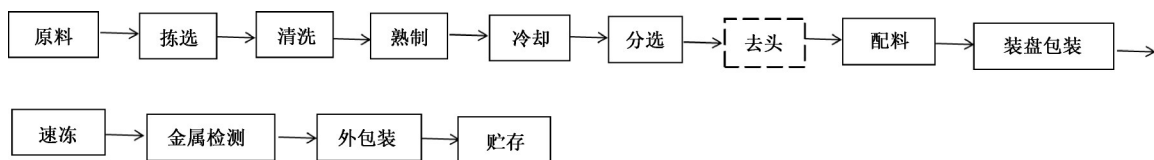


图1 生产工艺流程图

6.2 拣选

- 6.2.1 分拣出已死亡的虾和 3 cm 或 10 g 以下不宜加工的小规格虾。
- 6.2.2 根据虾体规格进行分级。
- 6.2.3 原料应及时加工,不能及时加工的虾应在 0℃~10℃冷库中冷藏,暂存时间不宜超过 18 h。

6.3 清洗

- 6.3.1 用流水冲洗虾体,去除表面杂质。
- 6.3.2 流水洗过的虾放入清洗液中清洗,清洗液宜由质量分数为 2‰~4‰ 食品级柠檬酸、2‰~4‰ 小苏打和 1‰~2‰ 抗坏血酸钠组成,去除虾腮部污物;清洗时间宜控制在 30 min 以上。可根据虾干净程度进行调整。
- 6.3.3 清水冲洗去除残留清洗液和表面污物。

6.4 熟制

- 6.4.1 根据产品要求可采用蒸煮或油炸的方式。

6.4.2 蒸煮(可选):将清洗过的虾在温度为 95℃~100℃的热水或蒸汽中蒸煮 4 min~10 min,至虾体中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 。

6.4.3 油炸(可选):将清洗过的虾在温度为 165℃~180℃的植物油中炸 30 s~50 s,至虾体中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 冷却

6.5.1 蒸煮虾采用水冷却,油炸虾采用汤料冷却。

6.5.2 冷却过程采用常温和制冷水或汤料两道冷却,宜将虾体中心温度降到 15℃以下。

6.6 分选

剔除黑体虾、空壳虾、破壳虾、软壳虾、异色虾、光头虾等残次虾。

6.7 去头(可选)

6.7.1 虾去头,保留带壳虾尾。

6.7.2 用清水将虾尾淘洗、沥水。

6.8 配料

6.8.1 根据产品风味要求,按照不同产品风味配方进行汤料熬制或调味粉配制。

6.8.2 将熬制好的汤料冷却至 10℃以下,在 24 h 内使用。

6.9 装盘包装

6.9.1 对于清水或汤料虾产品,将分选好的整肢虾或虾尾按规定净重称取,摆入塑料托盘;根据产品风味要求,将预冷饮用水或食用盐水(食盐含量 $<1.5\%$)或汤料加入装虾的塑料托盘中,水(汤汁)与虾质量比宜不超过 1:1,然后装袋。

6.9.2 对于粉料虾产品,将分选好的整肢虾或虾尾按规定净重称取,将调味粉与虾调配均匀后直接装入塑料盘或塑料袋中。

6.9.3 采用真空封口机热熔封口,真空度 $\geq 0.08\text{ MPa}$,要求封口线平直,不漏气。

6.9.4 塑料袋及塑料盘应符合 GB 4806.7 的规定,使用前应消毒。

6.9.5 装盘装袋后进入速冻环节;或者装盘后直接进入速冻环节,速冻后再装袋封口。

6.10 速冻

6.10.1 将装盘或装袋包装后的虾快速冻结至中心温度在 -18°C 以下。

6.10.2 速冻温度控制在 -30°C 以下,冻结时间不宜超过 2 h。

6.11 金属检测

速冻后的产品应经金属探测仪检测,若检测到金属,应标识隔离另行处理。

6.12 外包装

6.12.1 将速冻好的虾装入外包装盒或箱中。

6.12.2 所用包装容器、纸盒、瓦楞纸箱、储藏箱等外包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味,质量应符合相关食品安全标准的规定。

6.12.3 包装材料存放于专用仓库,保持干燥通风,清洁卫生,内外包装材料分别放置。

6.12.4 包装车间的温度应控制在 15℃以下。

7 标签、标识

7.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 运输包装上的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 贮存

8.1 包装后的产品应立即送入-18℃以下的冷库贮存,库温波动范围应控制在±2℃以内。定期对库内温度监测仪表和自动记录仪进行校对并做好记录。

8.2 不同批次、规格的产品应分别堆垛,排列整齐,各批次、规格应标注。

8.3 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,垛与垛之间应留有一定的空隙,有利于空气循环及库温的均匀。

8.4 在进出货时,应做到先进先出。

9 生产记录

9.1 每批进厂的原料应有产地来源、供应单位、规格、数量和检验验收的记录。

9.2 加工过程的质量、卫生关键控制点的监控记录、纠正活动记录和验证记录、监控仪器校正记录、半成品及成品的检验记录应保留原始记录。

9.3 应建立完整的质量管理档案,设有档案柜和档案管理人员,各种记录分类装订、归档,保留时间应在 2 年以上。

参 考 文 献

- [1] GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
-