

ICS 67.020

X 20

备案号: 27487-2010

DB44

广东省地方标准

DB44/T 735—2010

盐渍海蜇加工技术规范

Code of practice for salted jellyfish

2010-03-22 发布

2010-07-01 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

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、刁石强、吴燕燕、黄卉、杨海潮。

盐渍海蜇加工技术规范

1 范围

本标准规定了盐渍海蜇加工企业基本条件、加工技术要点及生产记录等要求。

本标准适用将海蜇(*rhepilema esculenta*)及黄斑海蜇(*rhepilema hispidum*)等食用水母经盐矾加工的生产过程。

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 191 包装储运图示标志
- GB 1895 食品添加剂 硫酸铝钾
- GB 3097 海水水质标准
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范
- SC/T 3210 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

3 加工企业基本条件要求

- 3.1 人员、环境、车间与设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB/T 20941 的规定。
- 3.2 食用盐质量应符合 GB 5461 的规定。
- 3.3 硫酸铝钾(明矾)质量应符合 GB 1895 的规定
- 3.4 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 加工技术要点

4.1 原料接收

海蜇原料应新鲜无污染。

4.2 原料预处理

4.2.1 捕捞后的海蜇用刀沿伞体腹面将头和颈分割,并将海蜇头和海蜇皮分开加工。

4.2.2 海蜇皮用刀除去蜇体腔内蜇花,再刮去伞体腹部的白色膏膜和血衣,用海水或卤水冲洗干净;海蜇头割下后,让污液渗出,再用海水或卤水漂洗干净。卤水的重量配比:海水:盐:明矾为 100:5:1.5,淡水:盐:明矾为 100:10:1.5。

4.3 一矾处理

4.3.1 于干净的容器中加入一定量的卤水,加入量以海蜇皮或海蜇头原料可以翻动为准。卤水的重量配比:海水:盐:明矾为 100:7:0.3,淡水:盐:明矾为 100:14:0.3。

4.3.2 将海蜇皮或海蜇头放入卤水中,24 h 开始翻动一次,以后每 10 h 翻动一次,连续翻动三次后

捞起沥水。

4.3.3 用新配的卤水浸泡海蛰，浸泡 48 h 后翻动一次，以后每 24 h 翻动一次，共翻动二、三次。卤水的重量配比：海水：盐：明矾为 100：10：0.15，淡水：盐：明矾为 100：20：0.15。

4.3.4 将海蛰取出，逐张堆放在筛网上沥水，沥水过程中要自上而下翻动一次，沥水至卤水滴水不成线即可。

4.3.5 一矾处理时间约为 8 d~9 d。

4.4 二矾处理

4.4.1 海蛰皮

将一矾处理后的海蛰皮摊在平板上，把盐矾混和物撒在海蛰膛心上，每三至四张为一叠，平放在腌渍缸（池）内，池满后，加封顶盐，加盖。盐矾混合物比例为 5：0.075，用量为一矾沥水后海蛰重量的 14%~15%。

4.4.2 海蛰头

先在池中撒少许盐矾混合物，再投入一矾处理后的海蛰头，一层盐一层蛰头，每层厚度为 20 cm 左右，用力踏实，装满后加封顶盐，加盖。盐矾混合物比例为 5：0.075，用量为一矾沥水后海蛰重量的 14%~15%。

4.4.3 二矾处理时间约为 7 d~8 d。

4.5 三矾处理

4.5.1 将二矾处理的海蛰沥水后放在平板上，将盐矾混合物均匀撒在蛰皮、蛰头上，蛰皮每六至八张为一叠，海蛰头每叠 20 cm 左右，平放在腌渍缸（池）内。盐矾混和物比例为 100：0.5，用量为二矾沥水后海蛰重量的 10%~12%。

4.5.2 装满后注入卤水，注入量以没过海蛰皮或海蛰头为宜。卤水的重量配比：淡水：盐：明矾为 100：20：0.5 的。

4.5.3 卤水表面撒上盐矾混合物后封盖保存。

4.5.4 三矾处理时间约为 7 d~8 d。

4.6 沥卤

4.6.1 将三矾处理后的海蛰皮或海蛰头用卤水冲净，擦去蛰皮上遗留的红斑，层层垛在平板上沥卤，垛高约 66 cm 即可，沥卤期间要上下翻动一至二次，沥卤度达到用手使劲挤压有少量滴水为宜。

4.6.2 不需沥卤的海蛰头或海蛰皮可浸在三矾卤液中或 4% 的盐水中长期保存。

4.7 质量与分级

产品的质量与分级应符合 SC/T 3210 的规定。

4.8 称重

4.8.1 沥卤后的海蛰头或海蛰皮称重后装入塑料袋中，叠平，均匀撒盐。

4.8.2 称量应由专人负责。

4.8.3 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五倍。

4.8.4 衡器在使用前、使用中要经常定期校验。

4.8.5 每一包装单位的重量根据销售对象而定，所称盐渍海蛰的总净重不应小于包装上注明的重量。

4.9 包装

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

4.9.2 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 191 的规定。

4.9.3 不同品种、规格的产品不应混装在同一箱中。

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 金属探测

产品必须经过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。

4.11 贮存

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

4.11.2 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。

4.11.3 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，且应距离库顶板保持有1 m以上。垛与垛之间应有1 m以上的通道。

4.11.4 在进出货时，应做到先进先出。

5 生产记录

5.1 对每批进厂的原料应做好记录，内容至少应包括原料产地、供应单位、品种、规格、数量和检验验收报告。

5.2 生产记录内容应包括产品名称、原料来源、生产批号、生产日期和产品数量的信息；并对有关操作与设备、生产过程的控制及特殊问题进行记录。

5.3 按批量出具合格证明，不合格产品不得出厂，产品出厂应有销售记录。

应建立完整的质量管理档案，各种记录分类按月装订、归档，保留时间应在二年以上。
