

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3014—2002

干紫菜加工技术规程

Technical criterion for dried laver processing

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施



中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国水产
行业标准
干紫菜加工技术规程
SC/T 3014—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字
2003年2月第一版 2003年2月第一次印刷
印数 1—600

*

书号: 155066·2-14938 定价 8.00 元

网址 www.bzcb.com

*

科目 631—505

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准是在总结生产实践经验和借鉴日本有关研究数据的基础上,充分考虑到进口机、国产机及各类加工机型的生产技术管理要求以及紫菜产品在国内外市场对质量的新要求而制定的。本标准还引用了 HACCP 的质量管理原则,以规范干紫菜的加工生产,促进干紫菜产品质量的提高。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:江苏省南通市海洋与渔业局。

本标准主要起草人:冯智银、徐加达、吉传礼。

干紫菜加工技术规程

1 范围

本标准规定了干紫菜加工的环境条件、质量监控、加工质量保证体系及从鲜紫菜经洗菜、切菜、浇饼、脱水、干燥到分级再干而制成干紫菜的加工技术要求。

本标准适用于干紫菜的加工。

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 3097 海水水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SC/T 3009—1999 水产品加工质量管理规范

3 环境条件

3.1 厂区环境

3.1.1 厂区环境应符合 SC/T 3009—1999 中 5.1 要求。

3.1.2 加工厂应建在海水来源方便，排放对其他生态环境无影响的区域。

3.2 厂房与生产设施

3.2.1 厂房与生产设施应符合 SC/T 3009—1999 中 5.2 要求。

3.2.2 加工机干燥室上方建提楼并设有自然排湿或强制排湿装置。

3.2.3 加工机燃烧室一侧的提楼与干燥室之间设有调节热空气再次利用的可调节挡板。

3.2.4 加工机燃烧室一侧的厂房墙体下部开有可调节室外空气进入的窗户。

3.2.5 加工生产线应配有异物去除设备。

3.3 水质要求

3.3.1 所用海水应符合 GB 3097 中规定的第一类。

3.3.2 所用淡水应符合 GB 5749 的要求。

3.4 卫生条件

3.4.1 卫生设施应符合 SC/T 3009—1999 中 5.3 要求。

3.4.2 生产设备应符合 SC/T 3009—1999 中 5.4 要求。

3.4.3 操作人员卫生要求符合 SC/T 3009—1999 中 8.6、8.7、8.8、8.9 要求。

4 质量监控

4.1 检验机构设置及要求、检验控制、记录控制

应符合 SC/T 3009—1999 中第 7 章要求。

4.2 人员

质量监控人员要求应符合 SC/T 3009—1999 中 8.1~8.5 要求。

4.3 卫生控制程序与管理制

卫生控制程序与管理制应分别符合 SC/T 3009—1999 中第 9 章、第 10 章要求。

4.4 加工质量保证体系

按照 SC/T 3009—1999 中第 11 章、第 12 章、第 13 章之要求建立干紫菜加工质量保证体系。

5 加工技术要求

5.1 鲜菜与洗菜

5.1.1 鲜菜

鲜菜应符合以下要求：

- a) 禁止掺有泥沙和淡水的鲜菜进入加工厂。
- b) 鲜菜运至加工厂后,需晾于表面平滑的晾菜架上。
- c) 手工剔除杂藻及其他可见杂物。
- d) 分拣后的鲜菜放入贮有海水的暂养池,机械搅拌待用。
- e) 采收后的鲜菜应在 24 h 内加工完毕。
- f) 禁止添加任何添加剂。

5.1.2 洗菜

洗菜应符合以下要求：

- a) 洗菜用海水水温低于 15℃(坛紫菜低于 20℃),海水盐度为 15‰~25‰。
- b) 天然海水应经过 24 h 以上沉淀。
- c) 以海水洗涤至排水口无泥砂排出为止。

5.2 切菜

5.2.1 切菜用淡水

切菜用淡水应符合以下要求：

- a) 水温不得超过 12℃(坛紫菜低于 20℃)。
- b) 深井水应经过暴气与冷却。

5.2.2 切菜

切菜应符合以下要求：

- a) 前期菜选用 4 叶刀片、2 号~5 号孔盘。
- b) 中期菜选用 6 叶刀片、0 号~2 号孔盘。
- c) 后期菜配用粗切装置,选用 6 叶刀片,00 号~0 号孔盘。
- d) 保持切菜刀片锋利。

5.2.3 淡水洗涤时间与用水量

淡水洗涤时间与用水量应符合以下要求：

- a) 根据鲜菜不同采收时期调整洗涤时间及用水量。
- b) 前期菜洗涤时间 5 min~8 min,用水量 40 L/min~80 L/min。
- c) 中、后期菜洗涤时间 8 min~15 min,洗涤用水量大于 100 L/min。

5.3 浇饼与脱水

5.3.1 浇饼

浇饼应符合以下要求：

- a) 浇饼阀应无漏水现象。
- b) 目板应水平无污染。
- c) 橡胶保水袋应保持清洁。

d) 各浇饼框内的放菜量应均匀一致。

5.3.2 脱水

脱水应符合以下要求：

- a) 保持脱水海绵及脱水海绵罩洁净。
- b) 前脱水压力略大于后脱水压力。
- c) 保持左右方向上脱水压力一致。

5.4 干燥

5.4.1 干燥前检查

干燥前检查应符合以下要求：

- a) 进入干燥室之前，需在荧光灯下进行目视检查。
- b) 浇制的饼菜应无孔洞，出现孔洞，需清洗浇饼框和浇饼阀。
- c) 浇制的饼菜应厚薄均匀，无毛边，否则应调节橡胶保水袋的出水量。
- d) 同一帘架菜的透光量应一致，否则调整供给槽水平度和放菜量。

5.4.2 干燥

干燥应符合以下要求应：

- a) 干燥温度设定在 34℃~55℃ 之间。
- b) 在烘干机后部检查时，片张应干燥至 65%~75%。
- c) 剥菜时紫菜的含水量应在 8%~11%。
- d) 调节进气量和排气量，控制室内温湿度。加工机干燥室上方绝对湿度应保持在 15 g/m³~19 g/m³。

5.5 剥菜

5.5.1 破损

剥菜时出现片张应停机检查。

5.5.2 自剥菜

出现自剥菜时应降低干燥温度，提高室内湿度。

5.5.3 湿菜

干燥不足，出现湿菜，应提高温度，降低室内湿度。

5.5.4 白斑

整体性正面出现白斑，应调整吸气口与排气口的温度和湿度使之平衡。

5.6 干燥异常的处理

5.6.1 光洁度不足应做如下处理：

- a) 烘干中途不得停机，应注意室内换气，保持一定干燥度。
- b) 换用大号切菜孔盘。
- c) 换用锋利刀片。
- d) 检查燃烧器工作是否正常。
- e) 调整风扇皮带松紧。

5.6.2 缩边应做如下处理：

- a) 降低脱水压力。
- b) 降低干燥温度。
- c) 换用小号切菜孔盘。
- d) 调整热空气的再次使用量，保持均衡干燥。

5.7 分级

分级室要求干燥，室温应为 20℃~25℃，相对湿度应为 40%~65%。每百张以硬纸板分隔装入再干屉内。

5.8 再干燥

5.8.1 装屉

每屉装入 1 800 张~2 400 张。

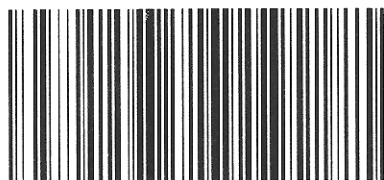
5.8.2 再干温度与时间

再干温度与时间如下：

- a) 第一档 40℃~45℃,时间为 20 min~30 min。
- b) 第二档 50℃~65℃,时间为 30 min~40 min。
- c) 第三档 65℃~75℃,时间为 60 min 左右。
- d) 第四档 80℃~90℃,时间为 120 min~180 min。

5.9 成品质量

经再干燥后的干紫菜的含水率应为 3%~5%。



SC/T 3014—2002

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14938

定价: 8.00 元

*

科目 631—505