

GB/T 27988—2011

#### 4.10 贮藏

- 4.10.1 产品宜存放在温度为 6 ℃ 以下的冷库中,并定期监测和记录温度。
- 4.10.2 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。
- 4.10.3 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。垛与垛之间应有 1 m 以上的通道,有利于空气循环及库温的均匀。
- 4.10.4 在进出货时,应做到先进先出。

#### 5 文件和记录

按 GB/T 27304 中的规定执行。

GB/T 27988—2011

ICS 67.020  
X 20

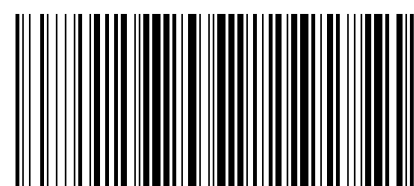


# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27988—2011

## 咸鱼加工技术规范

Code of practice for salted fish



GB/T 27988-2011

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-44350

定价: 14.00 元

2011-12-30 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
咸鱼加工技术规范

GB/T 27988—2011

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn  
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字  
2012年4月第一版 2012年4月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-44350 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107

#### 4.5.2 湿腌法

##### 4.5.2.1 过程控制

- 4.5.2.1.1 腌鱼池或容器应有良好的排水装置。
- 4.5.2.1.2 腌制前应清洗干净腌鱼池或容器,经消毒处理后再用清水冲洗干净。
- 4.5.2.1.3 在腌鱼池或容器底部均匀地撒一层盐,然后按层鱼层盐的方式摆放鱼。
- 4.5.2.1.4 至九成满时加盖封面盐,然后注入预先配制好的盐水,将鱼体完全浸没。
- 4.5.2.1.5 在腌制的整个过程中,盐水应完全浸没鱼体,盐水上应铺一层网架并加压。
- 4.5.2.1.6 定期检查和记录盐水浓度、温度、颜色、气味、鱼体肉质以及有无气泡产生等情况。
- 4.5.2.1.7 腌制结束时,捞起沥水,再用洁净盐水将鱼体表面的污渍冲洗干净。
- 4.5.2.1.8 沥干水后将鱼逐条排放在干燥网架上。

##### 4.5.2.2 腌制盐水

- 4.5.2.2.1 每批原料应使用新配的饱和盐水,盐水和鱼比例至少为1:1。
- 4.5.2.2.2 使用非饱和盐水时,盐水和鱼比例宜增加,且盐水浓度应高于12.0 °Bé。
- 4.5.2.2.3 腌制过程中应定期检查盐水浓度,当盐水浓度下降时,应加入固体盐使盐水浓度保持在所需水平。

##### 4.5.2.3 腌制温度

- 4.5.2.3.1 盐制前应将盐水降温至10 °C以下,腌制车间温度宜控制在10 °C以下。
- 4.5.2.3.2 如果盐水浓度没有达到饱和状态,宜将温度控制在0 °C~4 °C。

##### 4.5.2.4 腌制时间

根据原料品种、大小、厚度、质量、腌制温度、鱼体组织所吸收的盐量及不同加工产品的要求而定,一般需24 h至数周时间。

#### 4.6 干制

- 4.6.1 需干制的咸鱼可采用自然或人工干燥。
- 4.6.2 人工干燥温度宜控制在35 °C以下。
- 4.6.3 采用自然干燥时禁止在晒场喷洒化学杀虫剂,晒场应干净、卫生、灰尘少、环境好,且有防蝇、防蚊设施,自然干燥过程中应定期将鱼翻晒。
- 4.6.4 干燥过程应由检验人员定期检查咸鱼的颜色,测定水分含量确定咸鱼干燥程度。

#### 4.7 称量

- 4.7.1 使用的衡器应经过计量鉴定,衡器的最大称重值不应超过被称样品质量的5倍。
- 4.7.2 衡器在使用前、使用中要经常定期校验。

#### 4.8 包装

- 4.8.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味、坚固,符合国家食品包装材料相应的标准要求。
- 4.8.2 产品包装应有合格证,包装过程中产品应不受到二次污染。

#### 4.9 金属探测

包装后的产品应经金属探测器进行金属探测。

4.2.2.2 冻鱼解冻时体表温度不宜高于 7℃。

4.2.2.3 解冻过程应避免鱼的表面干燥。

### 4.3 分类

剔除杂物和受污染、损伤及理化指标不合格的原料,同时将原料鱼按规格大小进行分类。同批腌制的原料鱼个体大小和重量应均匀,以保证成品质量。

### 4.4 去鳞、去鳃、去内脏、去骨、打花刀

4.4.1 对于需去鳞、去鳃的原料,应在剖割前将鳞、鳃去除干净,然后立即冲洗干净。

4.4.2 需去内脏的鱼类应从鱼腹中线处剖切一刀,清除所有内脏和内黑膜,并用大量流动水冲洗,剖鱼过程中避免割破鱼肠和肝脏以免其中物质外流污染鱼肉。

4.4.3 需去骨的鱼类应当从头顶部沿背脊骨直接切至肛门后三节,并要保证腹部鱼腩完整。

4.4.4 个体较大的鱼类宜在鱼体肉厚的地方打花刀,打花刀的间隔应均匀。

### 4.5 腌制

#### 4.5.1 干腌法

##### 4.5.1.1 过程控制

4.5.1.1.1 腌制应在洁净容器中进行,腌制容器应有排水口。

4.5.1.1.2 将鱼放进腌制容器前,先在容器底部撒一层薄盐。

4.5.1.1.3 鱼应小心摆放,鱼与鱼之间的缝隙尽量小,但应能保证腌制过程中液体的排出。

4.5.1.1.4 按层盐层鱼摆放,最后用盐封盖,所有鱼体宜完全被盐覆盖。

4.5.1.1.5 腌制 1 d~2 d 卤水渗出后,应在鱼堆的表层铺上网架,并在上面加压。

4.5.1.1.6 加压重量一般为鱼重的 15%~20%,加压物品使用前应清洗干净。

4.5.1.1.7 根据腌鱼的加工种类和鱼体的大小要定期重新翻转摆放,并将上层的鱼倒置到下层重新摆放。

4.5.1.1.8 腌制过程应补充新盐以保证有足够的盐使腌制过程得以完成。

4.5.1.1.9 腌制过程应定期检查和记录温度、颜色、气味、鱼体肉质。

4.5.1.1.10 腌制结束后应去除鱼体附着的盐及其他辅料。

##### 4.5.1.2 盐的使用

4.5.1.2.1 轻度腌制时盐和鱼的比例一般为 1:8。

4.5.1.2.2 重度腌制时盐和鱼的比例一般为 1:1 或 1:3。

4.5.1.2.3 加工用盐不得重复使用。

##### 4.5.1.3 腌制温度

4.5.1.3.1 腌制车间温度宜控制在 10℃以下。

4.5.1.3.2 腌制过程中,鱼体温度不应低于 0℃。

##### 4.5.1.4 腌制时间

根据原料品种、大小、厚度、质量、腌制温度、鱼体组织所吸收的盐量及不同加工产品的要求而定,一般在 3 d~30 d。

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)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。

本标准主要起草人:杨贤庆、郝淑贤、李来好、刁石强、石红、吴燕燕、岑剑伟。