

ICS 67.020
X 20

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3027—2006

冻烤鳗 加工技术规范

Processing technical standard on frozen roast eel



061039000012

2006-07-10 发布

2006-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

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归口。

本标准主要起草单位：福建省水产研究所。

本标准主要起草人：吴成业、刘智禹、叶玫、刘兆均、贺学荣。

冻烤鳗 加工技术规范

1 范围

本标准规定了冻烤鳗加工过程中的原料验收、暂养、挑选分级、冰昏、剖杀、整片、烧烤、冻结、包装和贮藏的基本要求。

本标准适用于冻烤鳗的生产。

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。

NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质

NY 5068 无公害食品 鳗鲡

SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

SC/T 9001 人造冰

3 加工企业的基本条件

人员、环境、车间及设施、生产设备应符合 SC/T 3009 的规定。

4 原料验收

4.1 入厂前预检

鳗鲡原料必须来自行业主管部门备案的养殖场。烤鳗加工企业应了解鳗鲡的养殖环境、养殖技术规范 and 鳗鲡质量,监督活鳗捕捞、暂养、装车等过程,对拟收购的鳗鲡进行重金属、药残等项目的预检,鳗鲡产品符合 NY 5068 的规定方可收购。

4.2 品质验收

4.2.1 组批与抽样

将报检的原料中以塘(池)为单位,从中随机抽取 10 条~40 条按顺序进行检验。

4.2.2 检验

a) 外观检验

取样品置于洁净白瓷盘,观察有无病鳗、畸鳗、死鳗。

b) 残饵检验

样品剖杀后取出内脏,挑破其胃及肠壁,观察是否干净,有无饵料残留。如发现有饵料残留,验收人员应确认饵料残留的程度。

c) 鳗片检验

检查剖杀后的鳗片有无异常现象。

d) 品质鉴定

剖杀洗净好的鳗片进行烧烤检验,确认其品质状况。

4.2.3 检验结果报告

检验结果及时送达相关部门,作为是否接收此批原料的依据。