



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3037—2006

冻罗非鱼片加工技术规范

Code of practice for quick frozen tilapia fillets

2006-12-06 发布

2007-02-01 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渔业局提出。

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：李来好、杨贤庆、刁石强、郝淑贤、石红、周婉君、吴燕燕。

冻罗非鱼片加工技术规范

1 范围

本标准规定了冻罗非鱼片加工企业的基本条件、原料与其他、加工技术和生产记录等要求。
本标准适用于冻罗非鱼片产品的加工生产。

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。

GB 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 瓦楞纸箱
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
NY 5053 无公害食品 普通淡水鱼
SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
SC/T 9001 人造冰

3 术语和定义

下列标准术语和定义适用于本标准。

3.1

鱼片 fish fillet

指在鱼胴体从鱼尾部贴着背骨向鳃部平行剖切下的背腹肌鱼肉片。

3.2

暂养 relaying

指加工厂在罗非鱼加工前将罗非鱼投放到水池中进行短时间的存养。

3.3

臭氧水 ozone water

是指是用臭氧发生器制取的臭氧经用水气混合泵与低温水混合溶解所得水,因水中臭氧浓度衰减速率较快,所以应随制随用,水温宜控制在5℃以下。

4 加工企业基本条件要求

人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 SC/T 3009 的规定。

5 原料与其他要求

5.1 原料接收

5.1.1 进厂的原料应为清洁、无污染的活体罗非鱼,其品质应符合 NY 5053 规定。