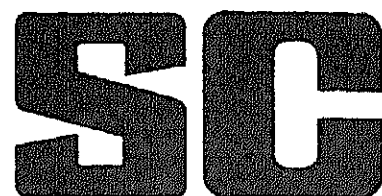


ICS 670.020
X 20



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3038—2006

咸鱼加工技术规范

Code of practice for salted fish

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：杨贤庆、李来好、郝淑贤、刁石强、吴燕燕、周婉君、石红。

咸鱼加工技术规范

1 范围

本标准规定了采用湿腌法、干腌法进行咸鱼加工的术语和定义、加工企业的基本条件、原辅料、加工技术及生产记录等要求。

本标准适用于湿腌、干腌方法加工咸鱼的生产过程。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5461 食用盐
- 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
- 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

湿腌法 wet salting

是指将鱼浸没在食盐水中的腌制方法。

3.2

干腌法 dry Salting

是指将鱼与食盐一起分层放于容器中的腌制方法

3.3

红变 pink

当腌鱼感染有红色的嗜盐菌后,嗜盐菌分解鱼肉蛋白质,使咸鱼鳞上出现红色斑点,并逐渐蔓延到鱼体内部,俗称“红变”现象。

3.4

褐变 dun

当腌鱼感染有褐色的嗜盐菌后,嗜盐菌分解鱼肉蛋白质,使咸鱼鳞上出现褐色斑点,并逐渐蔓延到鱼体内部,俗称“褐变”现象。