

ICS 67.020
X 20
备案号: 32903-2012

DB44

广东省地方标准

DB44/T 948—2011

蚝油加工技术规范

Code of practice for oyster sauce

地方标准信息服务平台

2011-12-06 发布

2012-03-15 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的规定进行起草。

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院南海水产研究所质量与标准化技术研究中心归口。

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、魏涯、李来好、岑剑伟、郝淑贤、黄卉、石红

地方标准信息服务平台

蚝油加工技术规范

1 范围

本标准规定了蚝油加工企业的术语和定义、基本条件、原辅料、加工技术要点、贮藏及检验记录等要求。

本标准适用于以牡蛎为原料，经蒸煮或酶解后浓缩，配以白砂糖、食用盐、淀粉、味精等其他调味辅料加工蚝油的生产过程。其他贝类调味料的生产可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 317 白砂糖
- GB 2713 淀粉制品卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范
- GB/T 23527 商品性蛋白酶
- NY 5154 无公害食品 牡蛎
- SN/T 0400.5 进出口罐头食品检验规程 第五部分：罐装
- SN/T 0400.6 进出口罐头食品检验规程 第六部分：热力杀菌

3 术语和定义

下列标准术语和定义适用于本标准。

3.1

闪蒸式杀菌 flash sterilization

将物料与蒸汽直接接触，在几秒钟内完成杀菌的方式称为闪蒸式杀菌。

3.2

列管式杀菌 out of bactericidal

将杀菌管道并列以减少杀菌器的占地面积，增大加热面积的间接杀菌方式称为列管式杀菌。

4 加工企业的基本条件