

### 鲟鱼子酱加工技术规范

Technical specification for the processing of sturgeon caviar

2021 - 11 - 30 发布

2021 - 12 - 30 实施

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：衢州鲟龙水产食品科技开发有限公司、杭州千岛湖鲟龙科技股份有限公司、衢州学院、浙江大学宁波理工学院、江西省箬溪生态农业有限公司、浙江省标准化研究院。

本文件主要起草人：詹士立、陈效燕、王斌、夏永涛、胡美琴、毛维青、师伟、许式见、鲍利红、白帆、汪金林、张静、郑晓云、奚经龙。

# 鲟鱼子酱加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了鲟鱼子酱加工的术语和定义、基本条件、原辅料要求、加工过程、标志、标签、包装、运输和贮存、生产记录 and 产品质量等技术要求。

本文件适用于鲟鱼子酱的生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191	包装储运图示标志
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 11607	渔业水质标准
GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**鲟鱼籽** sturgeon roes

由鲟鱼卵巢结缔组织分离出的卵。

### 3.2

**鲟鱼子酱** sturgeon caviar

鲟鱼籽经加盐和/或食品添加剂混合物腌制而成的产品。

### 3.3