

团 体 标 准

T/NHCTA 11—2025

南海区九江沙口鱼干制作技术规范

Technical specifications for the production of dried fish in Jiujiang Shakou, Nanhai  
District

2025-07-01 发布

2025-07-31 实施



## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 分类 .....	1
5 产品特征 .....	1
6 调味品要求 .....	2
7 最佳制作时间段 .....	2
8 加工工艺 .....	2
9 标签、包装和贮存 .....	4
10 推荐食用方法 .....	4
附录 A（资料性） 南海区九江沙口鱼干推荐食用方法 .....	5

## 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。

本文件由佛山市南海区餐饮服务行业协会提出。

本文件由佛山市南海区餐饮服务行业协会归口。

本文件起草单位：佛山市南海区沙口渔公共设施运营管理有限公司、佛山市南海区九江镇沙口社区居民委员会、佛山市南海区九江美食协会、广讯检测（广东）有限公司、佛山市南海区餐饮服务行业协会、佛山市南海区食品行业协会、佛山市南海区九江水产协会、佛山市南海区渔业行业协会、佛山市江渔盛农业科技有限公司、佛山市江鱼轩餐饮有限公司、佛山市南海区江裕四眼妹餐饮餐厅、佛山市南海九江沙口渔家港湾小食店、佛山市南海区勇新水产店、佛山市南海区九江权生海鲜店、佛山市南海区市场监督管理局九江市场监督管理所。

本文件主要起草人：曾志财、麦桂均、潘佩仪、李永峰、陈昭燕、陈昭文、林筱钰、熊炳源、李美恩、黄超仪、关嘉文、郑捷玲、何永光、林伟森、李海权、刘葵卿、冯玉环、梁华娣、陈品良、卢振涛。  
本文件为首次发布。

## 引 言

南海区九江镇，这片被誉为珠三角“鱼米之乡”的沃土，积淀了深厚而浓郁的渔耕文化底蕴。九江先民们凭借智慧与勤劳，筑堤围垦，以蚕桑渔耕为生活核心，巧妙构建了桑基鱼塘这一生态循环农业模式，书写着人与自然和谐共生的传奇篇章。九江镇沙口社区，依偎在西江之畔，自古以来便是渔民们心驰神往的聚居之地。这里，江风渔火交织成一幅幅动人的生活画卷，渔民们以船为家，以江为伴，世代传承着独特的渔耕文化与民俗风情。

南海区九江沙口疍家文化千年承续，其鱼干制作工艺亦源远流长。这道承载着水乡智慧的美食，以其选材讲究、制作工艺独特，成为一道家喻户晓的美食。每逢立秋至冬至的黄金晒制期，水乡人家的天台与屋檐便化身天然晒场。一排排生晒鱼干凌空舒展，构成了一道独特而亮丽的风景。



南海区九江沙口鱼干



# 南海区九江沙口鱼干制作技术规范

## 1 范围

本文件规定了南海区九江沙口鱼干制作技术的术语和定义、分类、产品特征、调味品要求、最佳制作时间段、加工工艺、标签、包装和贮存、推荐食用方法。

本文件适用于南海区九江镇沙口社区地域，以西江干流捕获的广东鲂为原料，自然风干晾晒而成的鱼干。其它淡水鱼品种为原料加工的生制鱼干可参照本文件执行。

注：广东鲂，俗称鳊鱼，为便于表述，下文以“鳊鱼”指代。

## 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 1534 花生油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 18186 酱油质量通则
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**九江沙口鱼干** jiujiang shakou dried fish

以西江干流捕获的鳊鱼为原料，通过自然晾晒风干，加工制成的不可直接食用的鱼干。

## 4 分类

- 4.1 按食用风味九江沙口鱼干分为原味鱼干和酱味鱼干。
- 4.2 按加工前鱼体的实际重量划分等级：
  - a) 活鱼重量大于等于500克，为一级；
  - b) 活鱼重量小于500克，为二级。

## 5 产品特征

南海区九江沙口鱼干应有以下特征：

- a) 成品保持鱼体原条形态，完整且美观；
- b) 经过烹饪处理的鱼干，呈现出特有的鱼香味，带有淡淡的咸鲜味或酱香味，咸香适中，鲜美可口。

## 6 调味品要求

- 6.1 酱油应符合 GB 18186、GB 2717 的要求。
- 6.2 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。
- 6.3 花生油应符合 GB/T 1534 的要求。
- 6.4 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- 6.5 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 6.6 其他调味品和辅料应符合相应的标准要求。

## 7 最佳制作时间段

每年自立秋始，至冬至后十日期间。宜选择有阳光照射，吹北风，气温低于15℃的气候条件中进行晾晒风干。

## 8 加工工艺

### 8.1 加工过程卫生要求

- 8.1.1 加工区域应合理布局，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。
- 8.1.2 应选择在开阔的空地建晒场，保持晒场周围卫生整洁，无污物，并设有防蝇、防虫设施。晒鱼期间不应在晒场及周围喷洒化学杀虫剂。
- 8.1.3 制作过程中用水应符合 GB 5749 的要求。

### 8.2 工艺流程

#### 8.2.1 原味鱼干工艺流程

原味鱼干工艺流程见图1。

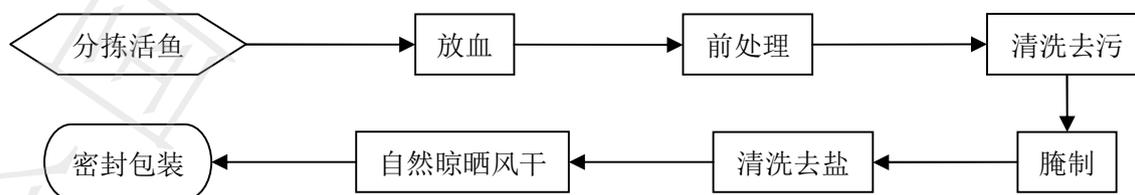


图1 原味鱼干工艺流程

#### 8.2.2 酱味鱼干工艺流程

酱味鱼干工艺流程见图2。

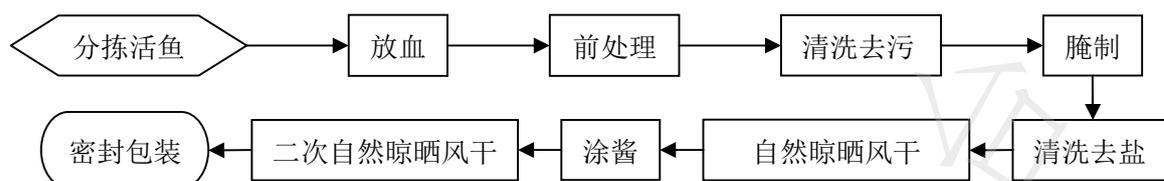


图2 酱味鱼干工艺流程

### 8.3 加工技术

#### 8.3.1 分拣活鱼

按活鱼重量进行分拣，选取形态完整的鳊鱼。

#### 8.3.2 放血

剪断活鱼鳃下的连接组织，进行放血。

#### 8.3.3 前处理

人工将鱼鳞去除干净后，沿背鳍两侧由鱼头向鱼尾方向各开一刀，分离鱼骨与两侧鱼肉，至鱼尾前2cm~3cm处停止，保持鱼尾连接；再从鱼肛门处下刀，沿腹部中线向鱼头方向剖开至鳃盖下方，剖开后去除内脏和鱼鳃。

#### 8.3.4 清洗去污

使用常温水清洗鱼体，去除污血和黑膜，清洗后自然沥干表面残留水份。

#### 8.3.5 腌制

采用食用盐，按鱼体重量的5%计算用量。将盐均匀撒于每条鱼或每层鱼体上，叠放于腌缸中，在最上层再覆盖一层薄盐，然后表面加盖进行防虫害处理。腌制20min。

#### 8.3.6 清洗去盐

腌制结束后，用流动的常温水清洗鱼体，去除表面的盐、黏液及残留的污物，清洗后自然沥干表面残留水份。

注：宜使用40℃的水清洗，效果更佳。

#### 8.3.7 自然晾晒风干

将鱼吊挂在晾晒架上，晾晒2天~5天，在晾晒过程中宜适当进行整形，定期检查鱼干的颜色和干湿程度。风干结束后，鱼干重量是活鱼重量的30%为宜。

#### 8.3.8 涂酱

8.3.8.1 将酱油、蚝油、花生油、白砂糖以及其他辅料，按照不同的口味需求进行调配，充分搅拌均匀后备用。

8.3.8.2 将备好的酱料均匀地涂抹在已经完成初次自然晾晒风干的鱼干上。

#### 8.3.9 二次自然晾晒风干

按8.3.7执行。风干后的酱味鱼干成品以触摸鱼干时酱料不沾手为宜。风干结束后，鱼干重量是活鱼重量的40%为宜。

### 8.3.10 密封包装

使用密封包装对鱼干进行包装，包装过程中应保证产品无二次污染。

## 9 标签、包装和贮存

### 9.1 标签

9.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

9.1.2 未包装产品由供需双方另行协商标签内容。

### 9.2 包装

包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味，包装材料的质量应符合GB/T 34344或相应标准和有关规定。包装箱应清洁、干燥、严密无破损。

### 9.3 贮存

9.3.1 产品宜冷藏或冷冻贮存。贮存库应清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备。

9.3.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10cm，与墙壁距离不少于 30cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

## 10 推荐食用方法

南海区九江沙口鱼干推荐食用方法见附录A。

## 附录 A

(资料性)

### 南海区九江沙口鱼干推荐食用方法

#### A.1 腊肉蒸鱼干烹饪做法:

- 准备: 将沙口鱼干、腊肉切成均匀厚度为2cm的块状;
- 摆盘: 将腊肉块摆放于鱼干四周;
- 蒸制: 待水煮沸后, 将装有食材的盘子置于蒸锅内, 采用隔水蒸的方式持续蒸制15min;
- 调味: 蒸制完成后, 取出菜品, 并在其表面均匀撒上葱花, 淋上适量的花生油, 即可享用。

#### A.2 腊味饭烹饪做法:

- 准备: 将沙口鱼干、腊肉切成均匀厚度为2cm的块状; 取适量大米淘洗干净后, 浸泡60min;
  - 烹制: 将浸泡好的大米放入砂煲中, 均匀铺平, 加入清水, 水位以高出大米1cm为宜。大火煮沸后, 转小火继续加热, 待水分即将收干时, 将备好的沙口鱼干、腊肉块均匀铺在饭面上, 盖上盖子, 蒸制8分钟;
  - 调味: 蒸制完成后, 揭开盖子, 在饭面均匀撒上葱花, 淋上适量的花生油, 即可享用。
-