

# T/ZJSC

团 体 标 准

T/ZJSC 0020—2025

## 冷冻干燥虾仁加工技术规范

Technical specification for the processing  
of lyophilization shrimp meat

2025 - 12 - 01 发布

2026 - 01 - 01 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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省水产学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江省淡水水产研究所、宁波甬港水产种苗科技有限公司、浙江浔味堂食品股份有限公司。

本文件主要起草人：崔雁娜、朱东敏、郝贵杰、国建娜、沈亚芳、黄爱霞，武雨鑫，胡秋月。

# 冷冻干燥虾仁加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了冷冻干燥虾仁产品加工的基本条件、原料、加工技术要求、外包装、标签、贮存和运输、生产记录。

本文件适用于冷冻干燥虾仁的生产。

## 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 2733	食品安全国家标准	食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
GB 20941	食品安全国家标准	水产制品生产卫生规范
GB/T 30891	水产品抽样规范	
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
SC/T 3035-2018	水产品包装、标识通则	

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 基本条件

人员、车间环境及设施、生产设备及卫生状况应符合GB 20941的规定。

## 5 原料

原料虾符合GB 2733的规定。

## 6 加工技术要求

### 6.1 原料接收

原料虾应为活、鲜或冻虾。活虾应清洁、无污染。鲜、冻虾应符合GB 2733的规定；接受时应查验原料虾的来源、供货证明等信息；每一批次的原料虾应进行验收，验收方法为抽样法（按照GB/T 30891执行），验收合格方可接受。验收后进行分拣，去除破损虾仁、外来杂质。按照大小进行分级。

### 6.2 清洗

清洗掉虾表面的污水、污泥等外来杂质。

### 6.3 去头去壳

虾头、虾壳和内脏等组织应去除干净。

#### 6.4 预冷

在5 h~ 6 h内预冷至0℃~ 4℃后再冷冻干燥。

#### 6.5 冷冻干燥

将预冷的虾仁进行冷冻干燥，使水分含量小于22%。

#### 6.6 真空包装

包装过程环境温度保持在25℃左右，湿度保持在40%~ 60%，1 h内完成。

### 7 外包装、标签、贮存和运输

#### 7.1 外包装

真空包装后进行外包装，装箱入库，入库之前按规定进行检验。包装材料应符合SC/T 3035的要求。

#### 7.2 标签

应符合GB 7718 的规定。

#### 7.3 贮存

7.3.1 包装后的产品应贮存于清洁、卫生、无异味的冷库内，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.3.2 不同规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，离地离墙10 cm以上堆放在清洁、干燥、通风、阴凉的环境，堆放高度以包装受压不变形为限。不得露天堆放或与有毒、有异味、有腐蚀性的物品混贮，不得受潮、受热。

7.3.3 贮存温度0℃~ 4℃。

#### 7.4 运输

冷藏运输。温度0℃~ 4℃。成品运输工具应清洁、卫生、有防日晒雨淋措施，运输时应堆放整齐，不得与有毒有异味的物品混放。装卸时应小心，轻拿轻放。

### 8 生产记录

8.1 按 GB 20941 中的规定执行。

8.2 应建立记录保管制度，对原料虾接受、加工过程和出厂产品要求等信息进行记录。

8.3 原料虾接受记录信息内容应至少包括接受日期、品种、来源、规格、数量和检验验收情况等。

8.4 加工过程记录信息内容应包括各加工环境的温度控制记录，如原料虾接受工序应记录虾体温度，预处理工序应记录虾体和虾仁温度等。

8.5 产品记录信息内容应包括生产批号、生产日期、生产班组、产品数量和规格、成品检验记录等。

8.6 所有记录文件保存期限应不少于2年。