

# 中 华 人 民 共 和 国 团 体 标 准

T/CAPPMA 01-2017

中国水产流通与加工协会

## 天然水域活鲢、鳙鱼分割规范

2017-6 -7 发布

2017- 7- 6 实施

中国水产流通与加工协会 发布

## 前言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准的附录A、B、C为规范性附录。

本标准由中国水产流通与加工协会提出。

本标准由中国水产流通与加工协会水产标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位：杭州千岛湖发展集团有限公司、大湖水殖股份有限公司、安徽富煌三珍食品集团有限公司、江西省鄱阳湖豫章农业开发有限公司、大庆市连环湖渔业有限公司、前郭尔罗斯查干湖旅游经济开发区查干湖渔场、杭州千岛湖千发任天农业科技有限公司、绿耕耘股份有限公司、江苏兴利生物工程技术有限公司、明康汇生态农业集团有限公司、北京中林千岛湖商贸有限公司、江苏任天农业科技股份有限公司。

本标准主要起草人：余颖萍、徐明江、汪建敏、何光喜、陈丽纯、王晶、任干、方华冠、许懿、汪子夏、姚洪正、王金朋、王玉琴。

# 天然水域活鲢、鳙鱼分割规范

## 1 范围

本标准规定了天然水域活鲢鱼(*Hypophthalmichthys molitrix*)、鳙鱼(*Aristichthys nobilis*)分割的基本条件、要求、工艺流程和操作等。

本标准适用于水产品初加工企业对来自天然水域活鲢、鳙鱼的分割与速冻。

## 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 2733   | 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品  |
| GB 3838   | 地表水环境质量标准          |
| GB/T 5737 | 食品塑料周转箱            |
| GB 5749   | 生活饮用水卫生标准          |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱   |
| GB 20941  | 食品安全国家标准水产制品生产卫生规范 |
| SC/T 3108 | 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤      |
| JJF 1070  | 定量包装商品净含量计量检验规则    |

## 3 基本条件

3.1 选址与厂区环境、厂房和车间、卫生管理及生产过程的食品安全控制应符合 GB 20941 规定。

### 3.2 设施设备

3.2.1 主要工器具有：不锈钢刀具、专用分割案板、切鱼头机、去鳞机、刮鳞器、锯骨机、装（运）鱼桶、内脏盛放桶、塑料筐、计量器具、温度计等。

3.2.2 塑料筐(食品级)：用于盛放分割后的产品，底部和周边有孔，可沥水，符合 GB/T 5737 的规定。

## 4 要求

### 4.1 原料

4.1.1 原料应符合 SC/T 3108、GB 2733，鲢鱼规格宜大于 3kg，鳙鱼规格宜大于 4kg。

4.1.2 原料来自面积在 1 万亩以上非投喂的天然水域，其水质符合 GB 3838 地表水 III 类(含 III 类)以上要求。

### 4.2 加工用水、制冰用水

应符合饮用水 GB 5749 的规定

### 4.3 人员要求

分割操作人员应经培训，熟知操作流程及规范，掌握产品分割知识和分割操作要点，并持健康证方能上岗。

### 4.4 安全要求

4.4.1 分割操作间地面应防滑，工作人员穿着防滑鞋。切割板下面应有防滑垫子。

4.4.2 锯骨机应由专人负责和使用，在操作时戴上不锈钢丝手套。

## 5 活鱼分割工艺流程

### 5.1 分割品种

5.1.1 粗分割品种：鱼头、鱼身、鱼尾、鱼鳔、鱼籽。

#### 5.1.2 细分割品种

5.1.2.1 鱼头：净鱼头（整个）、分割鱼头（半个）、鱼鳃肉、鱼唇、鱼脸、月牙肉。

5.1.2.2 鱼身：鱼中骨、背脊肉（鱼块）、腹肋肉、鱼排、鱼腩、鱼鳍。

5.1.2.3 鱼尾。

5.1.2.4 鱼鳔、鱼籽。

5.2 天然水域活鲢、鳙鱼分割部位图见附录 A。

5.3 活鱼分割工艺流程见图 1。

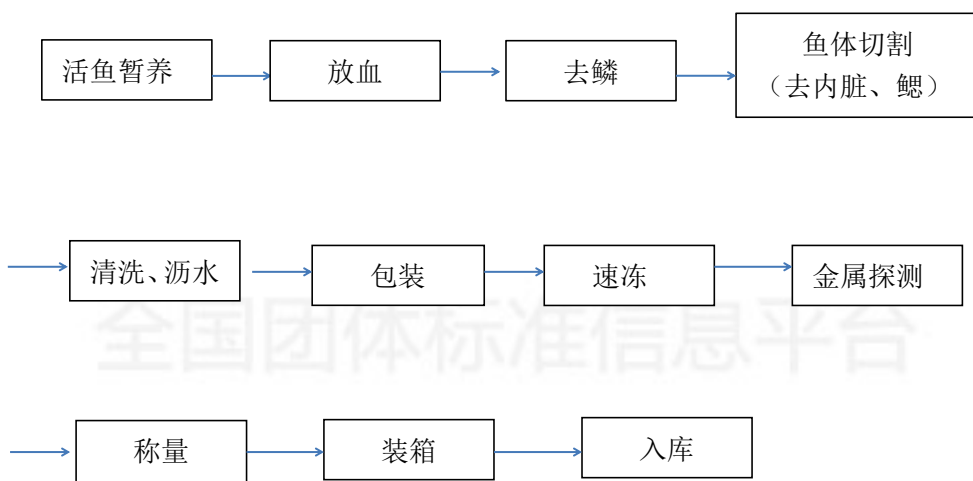


图 1：天然水域活鲢、鳙鱼分割工艺流程图

## 6 活鱼分割操作

### 6.1 活鱼暂养

根据每天加工量和分割操作间面积,活鱼入暂养池充氧暂养以确保鱼体在加工前全部成活。

## 6.2 放血

可选鳃腹大动脉放血与去尾放血两种放血方式。

## 6.3 去鳞

宜用去鳞机或手动刮鳞器从鱼的尾部向头部移动去鳞。

## 6.4 鱼体切割（去内脏、鳃）

### 6.4.1（净）鱼头分割

天然水域鲢、鳙鱼净鱼头分割按照市场需求可分为鱼头平切与鱼头斜切两种方式。天然水域鲢、鳙鱼净鱼头分割图见附录 B、附录 C。

#### 6.4.1.1 鱼头平切

将去鳞后的鱼体,平放在锯骨机、切鱼头机等机械上,下刀分成两段。刀口与鱼体垂直平切,切割后的净鱼头（整个）留腹部三分之一软肉。鲢鱼的鱼头下刀处在腹鳍靠后 2cm 与背部对点成线分切带有腹鳍。鳙鱼的鱼头下刀处在腹鳍靠前 1cm 与背部对点成线分切不带有腹鳍。

#### 6.4.1.2 鱼头斜切

将去鳞后的鱼体,平放在锯骨机、切鱼头机等机械上,下刀分成两段。刀口与鱼体约呈 45° 斜切,自鳃盖后部与背鳍前方之间斜切下刀,至腹鳍根部到生殖孔三分之二处收刀,将鱼头切下。

6.4.2 从鱼头鳃盖处用小刀取出鱼鳃之后,沿头部中间直线对称锯开成两片,得到两个分割鱼头（半个）。

6.4.3 鱼身先用刀平切腹部,掏出内脏,从内脏中分离出鱼鳔,如含有鱼籽需单独取出洗净,并刷去鱼腹内黑色膜。

6.4.4 将去内脏、鳃的鱼头和鱼身清洗完毕,内脏和鳃等放置塑料桶内集中处理。

6.4.5 鱼体分割过程中,应按分割后的不同品类分别放入不同颜色的容器,注明品类标识。

## 6.5 鱼头细分

### 6.5.1 鱼鳃肉（核桃肉）

分割鱼头,去除鱼鳃时,连带取下鱼头中连接鳃部的白色圆球形软肉,俗称核桃肉。

### 6.5.2 鱼唇

在鱼嘴与鱼脸颊骨交接处用锯骨机平切下鱼嘴部位。

### 6.5.3 鱼脸

切下鱼唇后，拿起鱼脸颊骨在胸鳍根部前端处用刀平切，取下中间鱼脸部位。

### 6.5.4 月牙肉

分割鱼头，切下鱼唇、鱼脸后，剩下的部位做月牙肉。

## 6.6 鱼身细分

把鱼身腹部剖开，取出内脏、鱼鳔、鱼籽（如有鱼籽单独取出），分割成鱼中骨、鱼块（背脊肉）、腹肋肉、鱼排。

### 6.6.1 鱼中骨

以鱼的中间背脊骨头为核心，从鱼身前端切面入刀往后平切，取下鱼身二片肉后，留下带少量鱼肉的中骨，把中骨上下二片鱼鳍割下，可切成相应规格的方形鱼骨。

### 6.6.2 背脊肉（鱼块）

从鱼身剔除中骨后的二片肉中取下背脊肉，可横切成方形鱼块。

### 6.6.3 腹肋肉

鱼身剔除背脊肉和鱼中骨后，再剔除肋骨和肚档后留下的肉，按相应的厚度横切成片。

### 6.6.4 鱼排

鱼身剔除背脊肉、鱼中骨、腹肋肉和肚档后，留下带肋骨的肉，可切割成段。

### 6.6.5 鱼腩

鱼身剔除背脊肉、鱼中骨、腹肋肉和鱼排后留下的腹底部肉，可切割成小段。

### 6.6.6 鱼鳍

在鱼体分割过程中切下的腹鳍、背鳍和尾鳍，带少量肉。

## 6.7 鱼尾

以锯骨机做断状处理。

## 6.8 清洗、沥水

6.8.1 盛放容器每天清洗并使用 50mg/kg 次氯酸钠浸泡消毒，不与地面直接接触，堆于相应托盘上。

6.8.2 分割后的产品需在 18℃ 以下的水中清洗干净。

6.8.3 如水温高于 18℃，需在水中加入适量碎冰，使其温度控制在 18℃ 以下。

6.8.4 产品需在 18℃ 以下的水中冲洗两遍以上，清洗后的分割产品分类放在食品级塑料筐中，沥水时间不少于 10 分钟。

6.8.5 沥水时，鱼头、鱼唇、鱼脸、月牙肉的切割内面应朝下摆放，促使其沥水更彻底。

## 6.9 包装

6.9.1 沥干水分，产品进行称量并进行内包装。

6.9.2 称量时先称量包装袋的重量，然后去皮，显示产品实际净含量。符合 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则称量。

6.9.3 根据包装袋和包装物情况，设置合适工艺参数。封口严密平整，包装袋无刺破，生产日期印于包装袋封口处清晰可辨认。

## 6.10 速冻

6.10.1 速冻可采用不冻液、液氮、速冻机等方式。

6.10.2 根据分割产品形状大小、厚度等因素调整速冻时间，速冻产品在 2 小时内保证中心温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 。

## 6.11 金属探测

产品速冻结束，整包装经过简单过水、沥水一次，放置于自动输送传送带上，每包前后间隔 5cm 左右平整摆放过金属探测器，金属探测器红灯闪烁、警报响起去除金属。

## 6.12 称量

6.12.1 根据不同产品类别分类称量。

6.12.2 鱼头根据实际称量分特大鱼头、大鱼头、中鱼头、小鱼头，以规格大小装箱，整箱称量完毕打码标签贴于外箱。

6.12.3 鱼骨、鱼鳍、鱼尾、鱼排等计量按相应重量标准装箱，同时打码标签贴于外箱。

## 6.13 装箱

6.13.1 同品类、同规格产品包装，不同产品对应不同大小纸箱装箱。包装箱牢固、完整、外表清洁，应符合 GB/T 6543 规定。

6.13.2 纸箱外打上生产日期，同时以胶带严密封口打上标签分类堆于托盘垛上。

6.13.3 入库前经出厂检验合格后合格证贴于纸箱外。

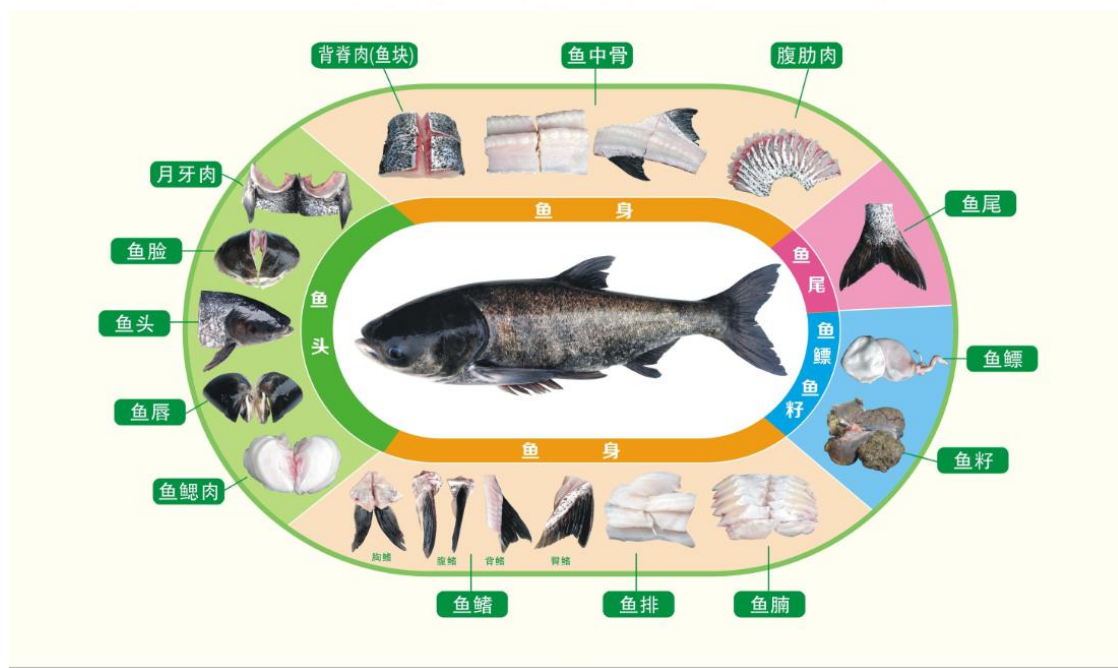
## 6.14 入库

产品外包装结束，以手推车拖至冷库放置在垛垫上贮藏，产品分类堆放，同时垛垫离地、离墙大于 10cm，不与有毒、有污染物的物品混贮。冷库贮藏温度为 $-18^{\circ}\text{C}$ ，在保质期内对产品待销售。

附录 A

(规范性附录)

天然水域活鲢、鳙鱼分割部位图



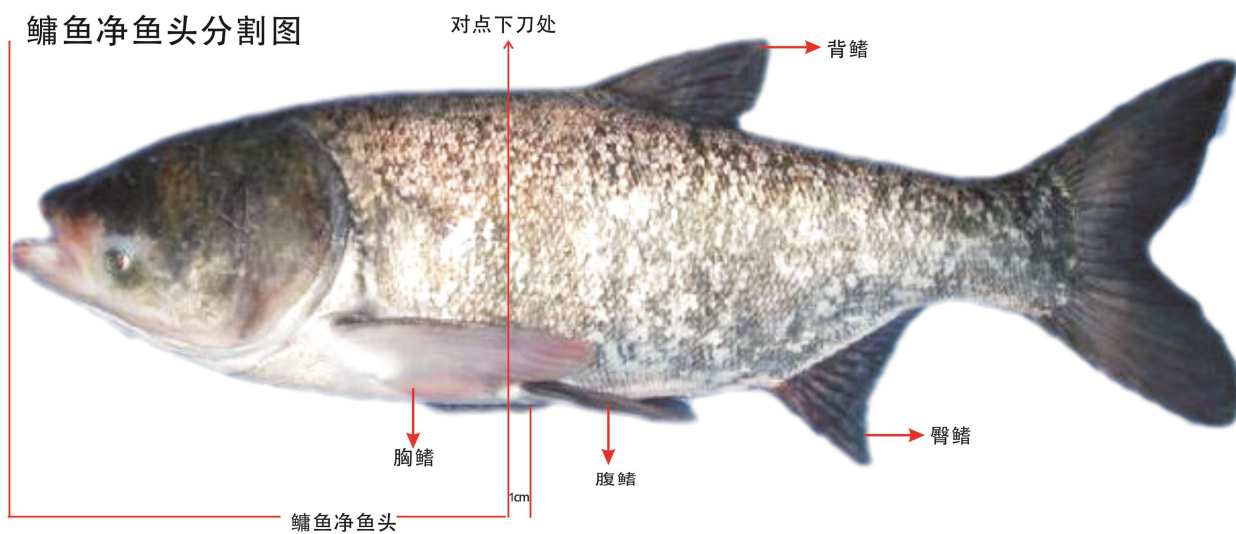
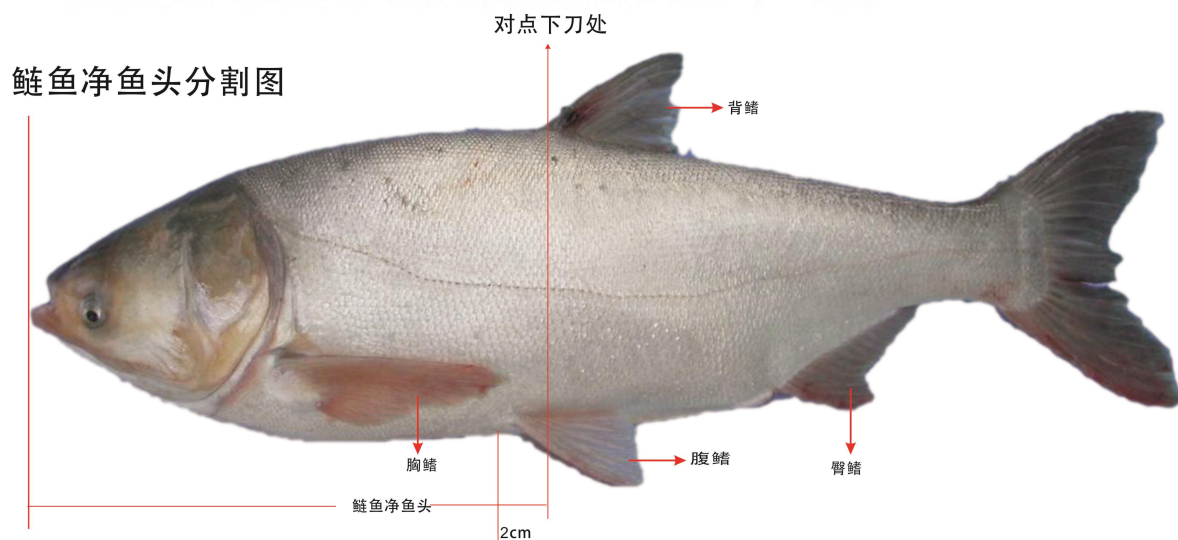
全国团体标准信息平台



附录 B

(规范性附录)

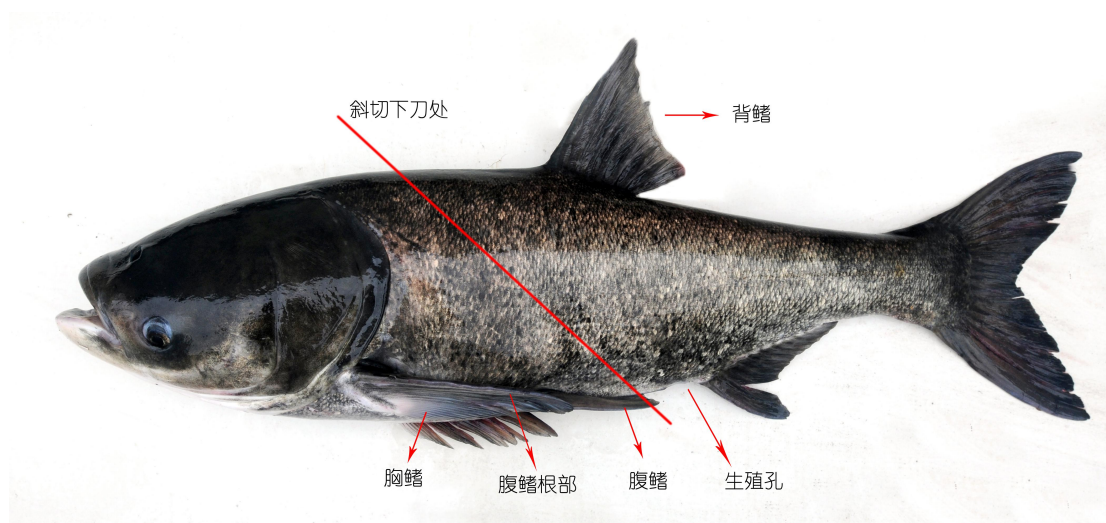
天然水域活鲢、鳙鱼净鱼头分割图（平切）



附录 C

(规范性附录)

天然水域活鲢、鳙鱼净鱼头分割图（斜切）



全国团体标准信息平台