

T/ZLJ

浙江省水产流通与加工协会团体标准

T/ZLJ 002—2022

醉鱼干加工技术规范

Technical specification for dried drunken fish processing

2022 - 10 - 21 发布

2022 - 10 - 28 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。

本文件由浙江省水产流通与加工协会提出。

本文件由浙江省水产流通与加工协会归口。

本文件起草单位：绍兴市白马湖食品有限公司、浙江工商大学、绍兴市咸亨酒店食品有限公司。

本文件主要起草人：陈利华、金仁耀、陈康、沈华娣、宋瑞忠、杨红芳。

醉鱼干加工技术规范

1 范围

本文件规定了醉鱼干产品加工的术语和定义、加工条件、加工工艺流程、加工技术要求、包装、标签、贮藏和成品运输。

本文件适用于以草鱼 (*Ctenopharyngodon idellus*) 为原料的醉鱼干产品的加工过程。以其他鱼类为原料的参照执行。

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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- T/ZLJ 001-2022 醉鱼干原料要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 二次阶梯式升温杀菌 Second step heating disinfection

一次杀菌过程中通过维持高低二个不同的温度来进行杀菌处理的方法。

4 加工条件

人员、车间环境及设施、生产设备及卫生状况应符合GB 8950和GB 14881 的规定。

5 加工工艺流程

醉鱼干加工工艺流程见附录A。

6 加工技术要求

6.1 原辅料要求

- 6.1.1 原料应符合 T/ZLJ 001-2022 醉鱼干原料要求的规定。
- 6.1.2 生产中所使用的水应符合 GB 5749 的规定。

- 6.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 6.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 6.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 6.1.6 酒应符合 GB 2757 或 GB/T 13662 的规定。
- 6.1.7 植物香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 6.1.8 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

6.2 加工工艺

6.2.1 活鱼剖杀

- 6.2.1.1 采用人工或机械去鳞，将鱼鳞去除干净。从尾鳍沿背鳍剖开至鱼头处，使鱼肚皮处连着，从背部无肉处切下，去头、去内脏，把整个鱼身摊开。不可弄破鱼胆。
- 6.2.1.2 原料活鱼不能在 2 h 内剖杀完毕的需要暂养于固定的区域，保持区域清洁，暂养密度以保持鱼体处于活体状态为宜。

6.2.2 清洗

用常温水清洗，去除污血和黑膜等，清洗后沥水。

6.2.3 解冻

冻品鱼在车间的解冻区域进行自然解冻至鱼体中心温度控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。

6.2.4 腌制

- 6.2.4.1 加盐量为鱼体重量的 4.9%~15.0%。
- 6.2.4.2 每条鱼或每层鱼均匀撒盐后，叠放于腌池或腌缸中，在最上层再覆盖一层薄盐，然后用重物压实，表面加盖或覆盖薄膜。
- 6.2.4.3 腌制过程中环境温度应控制在 15°C 及以下，保持 48 h 以上。

6.2.5 漂洗

- 6.2.5.1 腌制结束后，鱼体用常温流动水清洗，去除表面的盐及残留的污物，洗后沥水。
- 6.2.5.2 当产品要求含盐量低时，用 20°C 以下的水进行漂洗并搅拌，期间换水 2~3 次。

6.2.6 干燥

- 6.2.6.1 采用烘房或隧道式烘道干燥，干燥温度控制在 $25^{\circ}\text{C}\sim 42^{\circ}\text{C}$ 之间。
- 6.2.6.2 干燥后产品含水量控制在 40%~50%。

6.2.7 冻藏

应将未能及时加工的鱼干贮藏于 -18°C 以下冻藏库中，按规格、批号分别堆放。

6.2.8 切块

鱼干按成品包装规格进行切块。

6.2.9 调味

- 6.2.9.1 以酒、白砂糖、味精、香辛料等为主要配料与鱼块拌匀，存放于调味槽（缸）中，表面加盖或覆盖塑料薄膜。
- 6.2.9.2 调味过程中车间温度应控制在 25°C 以下，调味 1 h 以上。

6.2.10 包装

- 6.2.10.1 根据产品规格称量后进行真空包装。产品包装真空度适合，封口牢固，真空包装后需对产品的真空度和封口牢度进行抽样检查。
- 6.2.10.2 称量应由专人负责，使用的量具器应经过计量检定。量具在每次使用前需进行校验。
- 6.2.10.3 包装材料应符合相应规定。包装材料按批号分别存放于干燥的物料仓库内。

6.2.11 杀菌

采用二次阶梯式升温杀菌或一次高温灭菌，灭菌工艺参数可根据产品规格进行适当调整。

6.2.12 静置检验

杀菌后静置晾干，进行分检，剔除不合格产品。

7 包装、标签、贮藏和成品运输

7.1 进行外包装，装箱入库，入库之前进行必要的检验。

7.2 产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.3 产品在常温下贮藏和运输。

7.4 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。

附录 A
(资料性)
醉鱼干加工工艺流程

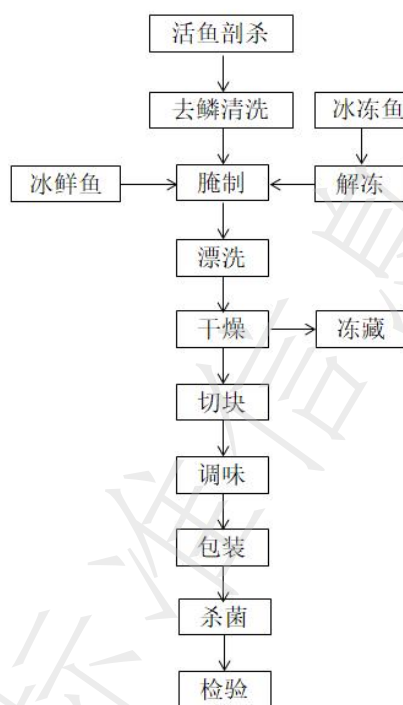


图 A.1 醉鱼干加工工艺流程