

T/COFA

中国远洋渔业协会团体标准

T/T0FA 0018—2022

即食调味烤制鱿鱼加工技术规程

Code of practice for processing of ready-to-eat seasoning baked squid

（报批稿）

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

中国远洋渔业协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 工艺流程 1

6 技术要求 1

7 贮存与运输 3

附录 A（资料性） 即食调味烤制鱿鱼加工流程图..... 4

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。

本文件由中国远洋渔业协会提出。

本文件由中国远洋渔业协会归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院东海水产研究所、宁德师范学院、三都港海洋食品有限公司、上海硕丰生物科技集团有限公司、洛阳味之泉调味技术有限公司、上海海天下食品股份有限公司、宁德市蔡氏水产有限公司。

本文件主要起草人：郭全友、尤信铃、李晟、刘建军、黄玉树、蔡玉春、吴俊杰、魏帮鸿、郑昇阳、杨絮、郑尧、张晓慧。

即食调味烤制鱿鱼加工技术规程

1 范围

本文件规定了即食调味烤制鱿鱼的基本要求、工艺流程、技术要求、贮存和运输。
本文件适用于即食调味烤制鱿鱼（不包括鱿鱼丝产品）的加工。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30891 水产品抽样规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SC/T 3035 水产品包装、标识通则
SC/T 3122 冻鱿鱼

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

加工企业的厂房和车间、设施与设备、卫生管理等应符合GB 20941的规定。

5 工艺流程

即食调味烤制鱿鱼加工流程按附录A选择性使用。

6 技术要求

6.1 原辅料要求

- 6.1.1 进厂加工的冷冻原料应符合 SC/T 3122 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.1.2 原料进厂时，每批次原料的抽样验收应符合 GB/T 30891 的规定。
- 6.1.3 原料按不同来源、规格分开存放，按先进先出的原则及时加工（其中，新鲜原料不包含 6.2 解冻工序。）
- 6.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的要求。
- 6.1.5 加工用食盐应符合 GB 2721 的要求。

6.1.6 加工用食品添加剂的使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定。

6.1.7 加工用香辛料调味品应符合 GB/T15691 的规定。

6.2 解冻

6.2.1 冷冻的鱿鱼原料采用自然解冻、流水解冻等方式解冻。

6.2.2 鱿鱼解冻过程环境温度应不大于 16℃。将鱿鱼单体中心温度解冻至-2℃~2℃，解冻后将鱿鱼表面清洗干净。

6.2.3 鱿鱼解冻后应放置在 0℃~4℃的环境中暂存，暂存时间应不超过 24 h。

6.3 预处理

鱿鱼清洗干净后，从腹部剪开，去除内脏及鱿鱼皮，再清洗干净。

6.4 浸渍调味

6.4.1 将辅料及食品添加剂混合均匀，配制成调味液。

6.4.2 将经 6.3 预处理后的鱿鱼放入调味液腌制，腌制过程中鱿鱼应完全浸没在液体中，温度应不高于 4℃，腌制时间应不低于 24 h。

6.4.3 将浸渍后的鱿鱼捞出沥水，时间不宜超过 5 min。

6.5 蒸煮

6.5.1 鱿鱼放入沸水中煮 3 min~5 min。

6.5.2 蒸煮后的鱿鱼自然冷却至室温。

6.5.3 将鱿鱼切成条状，并清洗干净。

6.6 干燥

6.6.1 将干燥机温度调至 55℃~60℃。

6.6.2 将鱿鱼均匀摆在干燥机的烤网上进行干燥，干燥时间 15 min~20min，干燥风速 1.0m/s~1.5m/s，期间应进行翻面操作。

6.7 烤制

6.7.1 将烤制设备预热至 150℃~160℃。

6.7.2 将干燥后的鱿鱼摆在烤网上进行烤制，烤制温度控制在 150℃~160℃，烤制时间 10 min~15 min。

6.8 二次调味

根据需要配制酱料并均匀涂抹在烤制鱿鱼上。

注：本工序适用于产品需二次调味处理的产品。

6.9 内包装

6.9.1 内包装材料应符合 SC/T 3035 的规定。

6.9.2 包装时应确保产品无破损。

6.9.3 需定量包装产品时，其净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6.9.4 内包装上标注的食品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.10 杀菌与冷却

包装后产品宜进行微波、红外线组合杀菌或高温高压多段杀菌。杀菌后的产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。杀菌后的产品应置于 0℃~8℃低温环境中进行冷却。

注：本工序适用于需进行杀菌处理的产品。

6.11 外包装

6.11.1 外包装材料应符合 SC/T 3035 的规定。

6.11.2 外包装材料宜使用瓦楞纸箱，纸箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.11.3 包装箱中产品应排列整齐，产品包装上应附有产品合格证明。

6.11.4 包装上的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 贮存与运输

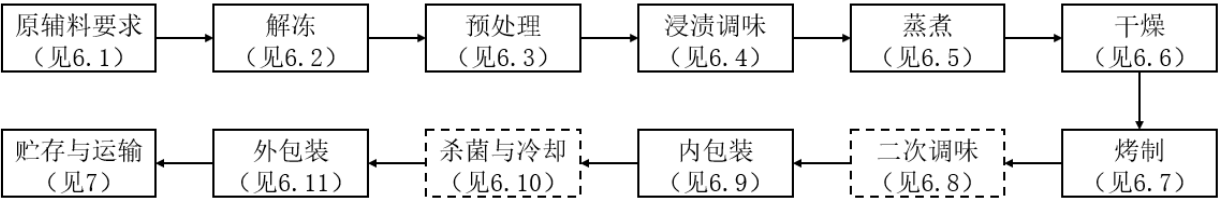
7.1 杀菌产品应在室温且室温应不大于 25℃时贮存。

7.2 未杀菌产品应冷冻贮存和冷链运输，温度应不高于 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

7.3 不同规格、等级、批次的产品应分别堆垛，标识应清晰，并用垫板垫起，与地面距离应不小于 10 cm，与墙体距离应不小于 30 cm，需要堆放时应确保包装纸箱受压不变形。

7.4 进出货时，应采用先进先出的原则。

附录 A
(资料性)
即食调味烤制鱿鱼加工流程图



注：实线框表示该工序为必要工序，虚线框表示该工序为可选工序。