

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

荆州味道 清水小龙虾

Jingzhou taste water crayfish

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国商业企业管理协会

发布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 配方及要求 3

5 制作条件 4

6 制作工艺 5

7 检测 6

8 标志、贮存与运输 6

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。

本文件由湖北龙生食品有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：湖北龙生食品有限公司。

本文件主要起草人：×××

荆州味道 清水小龙虾

1 范围

本文件规定了清水小龙虾（以下简称“小龙虾”）的术语和定义、配方及要求、制作条件、制作工艺、检测、标志、贮存与运输。

本文件适用于清水小龙虾的加工制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 317 白砂糖

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 30383 生姜

GB/T 191 包装储运图示标志 现行

GB/Z 26577 大葱生产技术规范

SB/T 10876 淡水小龙虾购销规范

《食品添加剂使用卫生标准》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 配方及要求

4.1 配方

小龙虾、花椒、姜、生抽、葱、麻油、醋、鲜辣椒、白砂糖、香辛料、蜂蜜。

4.2 要求

4.2.1 基本要求

4.2.1.1 不得添加任何非食用的原料，不应以替代原料为目的添加食用香精。

4.2.1.2 不得超范围使用食品添加剂。食品添加剂的品种和使用量应符合《食品添加剂使用卫生标准》的规定。

4.2.1.3 应加强供应商的管理和评估，以确保所有供应商有效地管理所提供产品质量和安全方面的风险，并且追溯流程运行有效。潜在的风险包括但不限于：化学污染，如农药残留、兽药残留、重金属等。

4.2.2 原辅料要求

- 4.2.2.1 小龙虾应符合 SB/T 10876 的规定。
- 4.2.2.2 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.2.2.3 葱应符合 GB/Z 26577 的规定。
- 4.2.2.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.2.2.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.2.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.2.2.7 加工用水应符合 GB 5749 的规定，必要时使用灭菌水进行末端步骤的清洗，同时监控加工用水的菌落总数和大肠菌群并做好记录。

4.2.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	外呈红色，剥壳后虾黄呈酱黄色，肉呈纯白色
组织形态	具有虾特有的香味
滋味与气味	组织柔嫩、软硬适度、大小均匀
杂质	无正常视力可见外来异物

5 制作条件

5.1 设备与设施

5.1.1 一般要求

- 5.1.1.1 需要冷却的，应配备与生产品种、数量相适应的冷却设备。
- 5.1.1.2 需控制温、湿度的工作区域及低温库应配置温、湿度监测、记录、报警、调控装置。低温库温度传感器或温度记录仪应放置在最能反映食品温度或者平均温度的位置。建筑面积大于 100 m²的低温库温度传感器或温度记录仪数量不少于 2 个。低温库的制冷功率应与容积匹配。
- 5.1.1.3 与食品直接接触的工业化加工设备应与食品接触且满足相关文件要求。设备的设计和安装应确保便于进行有效的清洁和维护。
- 5.1.1.4 根据产品需要配备低温库，冷藏库环境温度应为 0℃ ～ 10℃，冻藏库环境温度应不高于 -18℃。

5.1.2 通风设施设备

应配备有良好的通风设施设备。

5.1.3 清洁消毒设施

- 5.1.3.1 应分别设置蔬菜、水产品等产品及其他原料清洗设施设备，其数量或容量应与制作能力相适应，各类设施设备以明显标识标明其用途。
- 5.1.3.2 直接接触最终产品的工具、容器的清洁消毒设施设备，应与直接接触食品原料的工具、容器的清洁消毒设施设备分开。

5.1.3.3 应根据产品、工艺特点配备臭氧等环境消毒设施。

5.1.4 温、湿度监控设施设备

应根据环境条件控制要求安装配置温、湿度等调控、显示及记录装置，对温、湿度进行有效记录、监控和调控，并定期校准维护。

5.1.5 供水、排水设施设备

5.1.5.1 应根据制作工艺要求，在工作处理间用水位置分别按照工作要求设置冷或热水管。冷或热水管应用明显区分标识，并标明流向。循环用水水流方向与产品运送方向相反。

5.1.5.2 采用有效的处理措施，确保污水在排放前符合国家污水排放的相关规定。

5.2 卫生要求

5.2.1 在制作过程中，应遵循严格的卫生标准。使用流动的清水冲洗小龙虾的外壳，去除泥沙和杂质。仔细检查并挑出小龙虾体内的肠线和杂质，确保虾体洁净。

5.2.2 工作场所应保持干净整洁，设备、工具等应定期清洗和消毒。

5.2.3 工作人员应穿戴整洁的工作服、帽、鞋，并定期进行健康检查。

5.2.4 作业区周围不应当存在鼠、蝇及其他有害动物或昆虫生长繁殖的场所，地面、墙壁和顶面应采用无毒无害建筑材料并配置有防蝇防鼠设备。

5.2.5 不选用、不切配、不烹调、变质、有毒有害的食品。确保食材新鲜、无病虫害。

6 制作工艺

6.1 减菌处理

采用物理、化学、生物方法对原辅料进行减菌处理。物理方法可采用漂烫、汆水、预煮、超声波等，化学方法需科学设置抑菌剂浓度、时间、温度并定时监控；生物方法可采用相抗菌物质和相抗菌微生物，如大蒜、洋葱和蜂蜜等。

6.2 原料预处理

6.2.1 清水中滴几滴蜂蜜、少许醋和盐、香油虾浸 20 min，让虾吐出肚子里的脏东西。再用小毛刷仔细刷干净。

6.2.2 准备好葱、姜、蒜、香辛料和配料。

6.2.3 配调料：将油倒入锅中，升温至七成热，由生油转化为熟油，即可关火。待油温下降至三成热。将姜、葱、蒜、香辛料倒入碗中，加入三成热的油，搅拌直至酱汁融化、丝滑无颗粒加入生抽、蚝油、醋、麻油等调料。

6.3 烹饪

6.3.1 生姜、蒜、葱、香辛料等一起放入热水烧开。

6.3.2 倒入龙虾，加料酒、盐、热水以刚刚没过龙虾。

6.3.3 大火烧开，转中火，加入大葱烹饪 8 ~ 10 min。

6.3.4 关火后放青椒、焖 3 分钟。

6.4 配制

按照菜品的要求，合理配制相关食材，各调料包单独包装。

6.5 冷却

产品热加工后应尽快冷却，以满足后续速冻工艺或包装贮存条件的要求。

6.6 速冻

置于急冻间在 30 min 内完成冻结全过程，以最快的速度通过食品的最大冰晶区，并且使产品中心温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

6.7 包装

6.7.1 产品的内包装应采用耐低温的材料，需要带有内包装完成加热处理的产品，内包装应采用耐热材料，并符合相关安全卫生规定。

6.7.2 产品包装应适合预期的用途且贮藏于可最大限度地减少污染和变质的条件下。

7 检测

7.1 应根据生产需要设置筛网、过滤器等，采用光学分选设备、金属检测器、X 射线异物检测器等对异物进行检测。对发现的异物应及时分析其来源并采取相应的控制措施。

7.2 经检验如发现有金属及外来物和出厂检验不合格产品时，应加以隔离剔除，并加贴醒目标识另行处理，不得与合格品混放。

8 标志、贮存与运输

8.1 标志

产品包装标志应符合 GB/T 191 的规定，应设置以下内容：

- a) 品名；
- b) 净含量；
- c) 保质期；
- d) 企业名称；
- e) “食用前加热”提示语。

8.2 贮存

8.2.1 产品应贮存在正常工作冰箱的冷藏室内。

8.2.2 同一贮存库内不得存放可能造成相互污染或串味的产品。

8.2.3 应按照产品类别将贮存的产品分区堆垛码放，堆垛应与墙壁、地面保持适当距离。产品堆放高度应保证包装箱受压不变形，层数适宜。产品堆垛方式应不影响制冷空气循环。

8.3 运输

8.3.1 运输过程中应保持箱体内温度不高于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.3.2 运输工具应清洁卫生、无异味，不得与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运，运输中应避免日晒、虫害、有害物质的污染。

8.3.3 运输时不应落地，不应滞留在常温环境，搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

8.3.4 应严格对装卸货时间进行控制，装卸货时间产品温度变化幅度应不超过 $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。
