

团 体 标 准

T/GDIFST 012-2025

鮠鱼分切技术规范

Technical Specification for cutting of *Miiuy croaker*

2025-03-03 发布

2025-03-10 实施

广 东 省 食 品 学 会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文本的结构和起草规则》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这些专利的责任。

本文件由饶平县万佳水产有限公司提出。

本文件由广东省食品学会归口。

本文件起草单位：饶平县万佳水产有限公司、中国水产科学研究院南海水产研究所、万佳海洋牧场（潮州）有限公司、万佳海洋种业（广东）有限公司、万佳海洋科技（深圳）有限公司。

本文件主要起草人：吴燕燕、郑镇雄、詹德强、王悦齐、杨少玲、郑帆、杨琼柳、陈梓仪。

GDIFST

鮠鱼分切技术规范

1 范围

本文件规定了鮠鱼 (*Miichthys miiuy*) 分切加工的术语和定义、基本要求、分切、清洗、冷藏或冷冻、称重、包装标识、金属探测、贮存、检验、运输和生产记录管理等技术要求。

本文件适用于以新鲜或冷冻鮠鱼的鱼体分切加工，其他海水鱼可参照使用。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 18108 鲜海水鱼通则
GB/T 18109 冻鱼
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
SC/T 3035 水产品包装、标识通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

分切 cutting

将鮠鱼按部位切分成带骨或去骨的鱼块或鱼段的操作。

3.2

鮠鱼头 *Miichthys miiuy* head

从鮠鱼鳃盖骨后缘向前，沿鱼鳃外缘根处割断的部位。

3.3

鮠鱼鱼排 *Miichthys miiuy* fish steak

鮠鱼鱼身切成厚片状的带有脊椎骨的横向切割的鱼肉块。

3.4

鮠鱼鱼柳 *Miichthys miiuy* fillet

鮠鱼脊椎骨两侧纵向切割躯干无骨头的两片鱼肉。

3.5

鮠鱼中骨 *Miichthys miiuy* bone in spine

取出两片鱼柳后的鮠鱼脊椎骨架。

3.6

鮠鱼肉小片 small pieces of *Miichthys miiuy*

厚度0.4cm~0.7cm的小片鳊鱼鱼肉。

3.7

鳊鱼肉条 strips meat of *Miichthys miiuy*

切成条状的鳊鱼肉，长宽厚宜约为8.0cm×1.5cm×1.5cm的条状。

3.8

鳊鱼肉粒 square pieces of *Miichthys miiuy* meat

切成方形小块的鳊鱼肉，长宽厚宜约为2.0cm×2.0cm×2.0cm。

3.9

鳊鱼尾 *Miichthys miiuy* tail

从鳊鱼臀鳍前缘斜向至背鳍后缘切割下来的臀鳍连着鱼尾的部位。

4 基本要求

4.1 原料

应符合GB/T 18108、GB/T 18109的规定，鳊鱼重量宜大于2500g。

4.2 加工场地

加工企业应符合GB/T 27304的规定，加工场地应符合GB 20941的规定。

4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 鱼体分切技术要求

5.1 原料前处理

5.1.1 在前处理车间，将鲜鳊鱼放在操作台上，在鱼喉尖角处割刀，须切断鱼动脉血管，放入流水水槽中放血，水温宜控制15℃以下。

5.1.2 冷冻的鳊鱼需放在水槽中自然解冻或流水解冻，环境温度宜控制在15℃，宜解冻到鱼体中心温度为0~5℃。

5.1.3 将完成5.1.1或5.1.2的处理后的鳊鱼，用机械或人工的方法去除鱼鳞、鱼鳃，鱼体的鳞片需去除干净，并用清水冲洗干净；再切开腹部肚子，取出鱼鳔、鱼内脏，鱼体需用清水冲洗干净。水温不宜超过15℃。

5.2 分切鱼头

将完成5.1的鳊鱼鱼体放在操作台上，用刀或切割机沿着鳊鱼鱼鳃盖骨后缘，沿鱼鳃外缘根处割断，使鱼头与鱼身分离，再将鱼头对称分割，分割后的鱼头质量大于500g，宜继续分割。

5.3 分切鳊鱼鱼排

需要将鳊鱼胴体切成鱼排时，将完成5.2的鳊鱼胴体平放在操作台上，按鱼形分切成2cm~2.5cm厚度的鱼块，并进一步修整，去除杂质。

5.4 分切鳊鱼鱼柳

需要将鳊鱼胴体切成鱼柳时，将完成5.2的鳊鱼胴体平放在操作台上，从尾鳍部位开始沿着脊椎骨取出两片鱼肉，在每片鱼肉中间位置骨刺旁左右分别切刀，取出鱼小刺，然后进行修边，去除腹腔膜及杂质。

5.5 分切鳊鱼中骨

将完成5.4的鳊鱼鱼柳后的鳊鱼骨架平放在操作台上，将脊椎中骨分切成大小均匀的小块。

5.6 分切鳊鱼鱼小片

需分切鱼小片时，将完成5.4的鱼柳平放在操作台上，均匀切成厚度0.4cm~0.7cm的鱼小片。

5.7 分切鳊鱼肉条

需分切鱼肉条时，将完成5.4的鱼柳平放在操作台上，均匀切成小长条状鱼肉条，宜切为长宽厚为8.0cm×1.5cm×1.5cm。

5.8 分切鳊鱼肉粒

需分切鱼肉粒时，将完成5.4的鱼柳平放在操作台上，均匀切成方形的鱼肉粒，宜切为长宽厚为2.0cm×2.0cm×2.0cm。

5.9 分切鱼尾

将完成5.3或5.4的鳊鱼鱼体平放在操作台上，顺着鱼臀鳍前缘斜向至背鳍后缘切割下来，将臀鳍连着鱼尾部取下，将臀鳍至鱼尾鳍间的两边鱼肉切成并着尾椎骨的鱼小块，并进一步修整，去除杂质。

5.10 分切部位图

分切部位图参见附录A和附录B。

6 清洗要求

将上述分切的各部位产品，用流水清洗干净后，沥水。水温宜控制在15℃以下。

7 称重

7.1 所用衡器的最大称量值不宜超过被称样品重量的5倍，衡器应在计量检定的合格周期内。

7.2 预包装产品净含量应符合JJF1070的规定。

8 冷藏或速冻

8.1 冷藏

将分切好的产品，置于0℃~4℃的冷藏间或冰水桶中，产品中心温度达到0℃~4℃时间小于2h。

8.2 速冻

将分切好的产品置于超低温液体速冻设备或平板冻结机进行快速冻结。产品中心温度应低于-18℃时间小于2h。冻结时，应均匀、整齐摆放在冻结输送带上，不宜过密或重叠。

9 包装、标识

包装、标识应符合 SC/T 3035 的规定。

10 金属探测

10.1 应在装箱前或者装箱后进行金属检测。金属探测器的灵敏度应达到探片铁 (Fe) $\leq 2.5\text{mm}$, 不锈钢 (SUS) $\leq 4.0\text{mm}$, 非铁 (Non-Fe) $\leq 3.0\text{mm}$ 。

10.2 出厂产品不得检出金属碎片。探测到含有金属的产品时, 应采取措施查找金属来源。

11 贮存

11.1 包装后的产品应贮存在清洁、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。

11.2 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放, 标示清楚, 并用垫板垫起, 与地面距离 $\geq 10\text{cm}$, 与库墙距离 $\geq 30\text{cm}$, 堆放高度以纸箱受压不变形为宜。在进出货时, 应做到先进先出。

11.3 冷冻的产品, 冷库温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$, 库温波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

11.4 冷藏的产品, 冷藏室温度应 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

12 检验

12.1 加工后的每批产品应进行出厂检验, 产品的感官指标和挥发性盐基氮指标应符合 GB 2733 的规定, 并保存检验记录。

13 运输

产品运输应符合 GB 31605 的规定。

14 生产记录管理

14.1 应建立记录制度, 对原料鱼接收信息、加工过程要求信息进行记录。

14.1.1 原料鱼接收信息记录内容应包括每批进厂原料鱼的接收日期、来源、规格、数量和检验验收情况等;

14.1.2 加工过程要求信息记录内容应包括生产批号、生产日期、生产班组、产品数量和规格, 执行的具体操作、操作的结果或观察到的现象、成品检验记录等。

14.2 所有记录文件保存期限不少于 2 年。

附录 A

(资料性附录)

鳊鱼分切部位图



图 A. 1 鳊鱼分切部位示意图

红线仅代表切割部位示意，实际操作参照第 5 章规定。

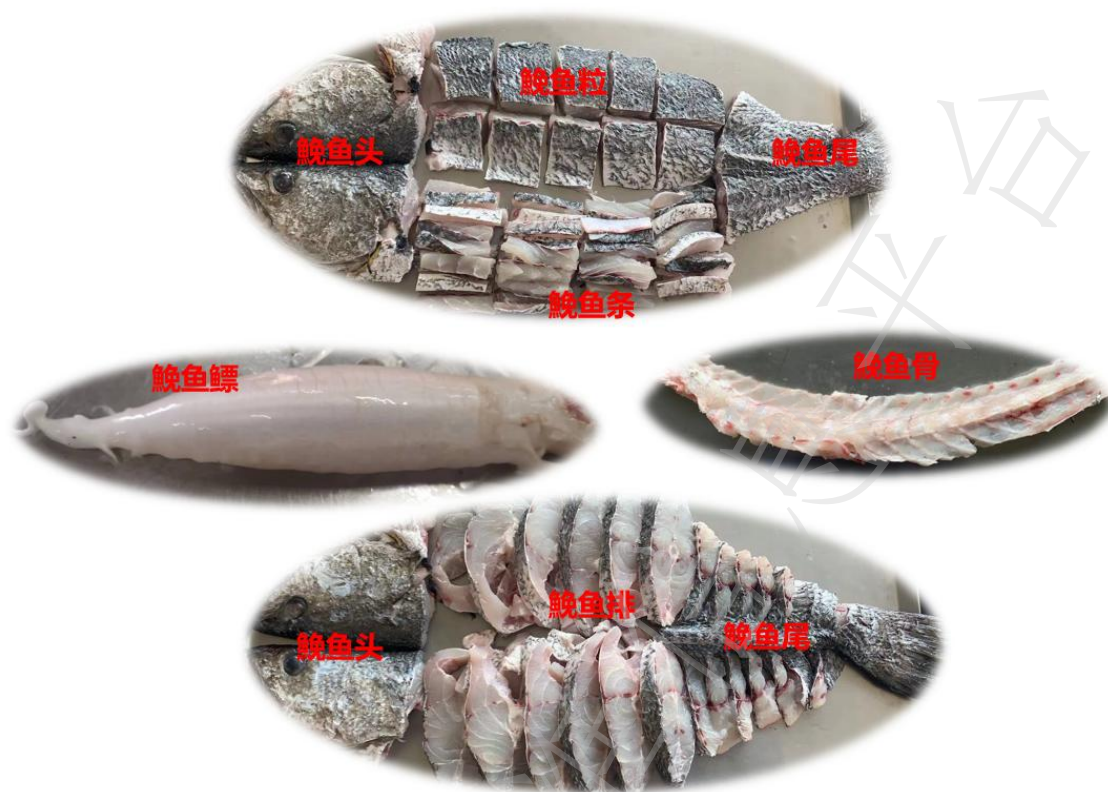


图 A. 2 鲢鱼分切产品图

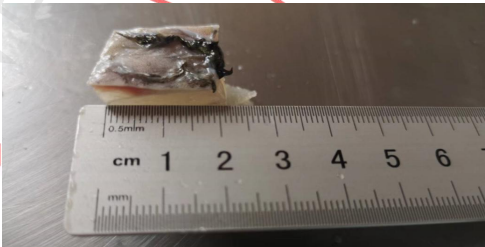
附录 B

(规范性附录)

鳊鱼分切示意图

表 B.1 鳊鱼分切示意图

序号	名称	分切方法	实物图
1	鳊 鱼 头 <i>Miichthys miiuy</i> head	鳊鱼鱼头，分切时，从鳊鱼鱼鳃的外缘割断，使鱼头与鱼身分离，鱼头再纵向对切成两瓣。如果鱼头质量大于500g，宜继续分切。	
2	鳊 鱼 鱼 排 <i>Miichthys miiuy</i> fish steak	鱼排为带有脊椎骨的鳊鱼躯干部位的鱼肉块。分切时，按鱼形分切成2cm-2.5cm厚度的鱼块，并进一步修整，去除杂质。	
3	鳊 鱼 鱼 柳 <i>Miichthys miiuy</i> fillet	鳊鱼鱼柳是指躯干无骨头的两片鱼肉。分切时，从尾鳍部位开始沿着脊椎骨取出两片鱼肉，在每片鱼肉中间位置骨刺旁左右分别切刀，取出鱼小刺，然后进行修边，去除腹腔膜及杂质。	
4	鳊 鱼 中 骨 <i>Miichthys miiuy</i> bone in spine	取出两片鱼肉后的鳊鱼中骨架。分切时，可将将脊椎中骨分切成大小均匀的小块。	

5	鮟鱼鱼小片 small pieces of <i>Miichthys miuiy</i>	分切鱼小片时，将鮟鱼柳均匀切成厚度0.4cm~0.7cm的鱼小片。	
6	鮟鱼 肉 条 strips meat of <i>Miichthys miuiy</i>	分切鱼肉条时，将鱼柳平放在操作台上，均匀切成小长条状鱼肉条，宜切为长宽厚为8.0cm×1.5cm×1.5cm。	
7	鮟鱼 肉 粒 square pieces of <i>Miichthys miuiy</i> meat	分切鱼肉粒时，将鱼柳平放在操作台上，均匀切成方形的鱼肉粒，宜切为长宽厚为2.0cm×2.0cm×2.0cm。	
8	鮟鱼 鱼 尾 <i>Miichthys miuiy</i> tail	分切鱼尾时，顺着鱼臀鳍前缘斜向至背鳍后缘切割下来，将臀鳍连着鱼尾部取下，将臀鳍至鱼尾鳍间的两边鱼肉切成并着尾椎骨的鱼小块，并进一步修整，去除杂质。	