

T/SA

福建省标准化服务行业协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

即食海参加工技术规程

Technical code of practice for processing of instant sea cucumbers

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

福建省标准化服务行业协会 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 基本条件 1

 4.1 产地条件及卫生管理 1

 4.2 原辅料要求 1

5 工艺流程 2

6 技术要求 2

 6.1 原料验收 2

 6.2 分选 2

 6.3 原料预处理 2

 6.4 熟制 3

 6.5 复水发制（可选） 3

 6.6 调味（可选） 3

 6.7 速冻 3

 6.8 真空包装（内包装） 3

 6.9 称重 3

 6.10 异物探测 3

 6.11 外包装 3

 6.12 贮存 3

7 追溯方法 3

 7.1 原料记录 3

 7.2 生产过程记录 4

 7.3 档案管理 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。

本文件由霞浦县市场监督管理局提出。

本文件由福建省标准化服务行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

即食海参加工技术规程

1 范围

本文件确立了即食海参加工工艺流程，规定了加工操作各步骤的指示以及转换条件，描述了追溯的方法。

本文适用于即食海参加工企业生产操作。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 3097 海洋水质标准
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 34747 海参等级规格
SC/T 3035 水产品包装、标识通则
SC/T 3215 盐渍海参
JIF 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 即食海参 instant sea cucumber

以鲜、活海参（*Stichopus japonicus*）、冻煮海参、干海参、盐渍海参为原料，经原料预处理、熟制、发制或不发制、调味或不调味等工序制成的即食产品。

4 基本条件

4.1 产地条件及卫生管理

加工车间、设施与设备、卫生管理及生产过程食品安全控制按GB 14881和GB 20941的要求执行。

4.2 原辅料要求

- 4.2.1 鲜活海参品质应符合 GB 2733 的要求。
- 4.2.2 冻煮海参应符合相应的国家行业标准的规定。
- 4.2.3 干海参应符合 GB/T 34747 的规定。
- 4.2.4 盐渍海参应符合 SC/T 3215 的规定。
- 4.2.5 加工用水应符合 GB 5749 的要求；暂养用水的水质应符合 GB 3097 中一类海水的要求；内包装

- 用水为纯净水或矿泉水，质量应分别符合 GB 19298、GB 8537 的要求。
- 4.2.6 加工用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.2.7 加工过程使用的食品添加剂应符合相关国家标准，其品种和用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.2.8 其他辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5 工艺流程

即食海参加工工艺程序包括12个阶段，其中发制和调味为可选程序。流程图见图1。

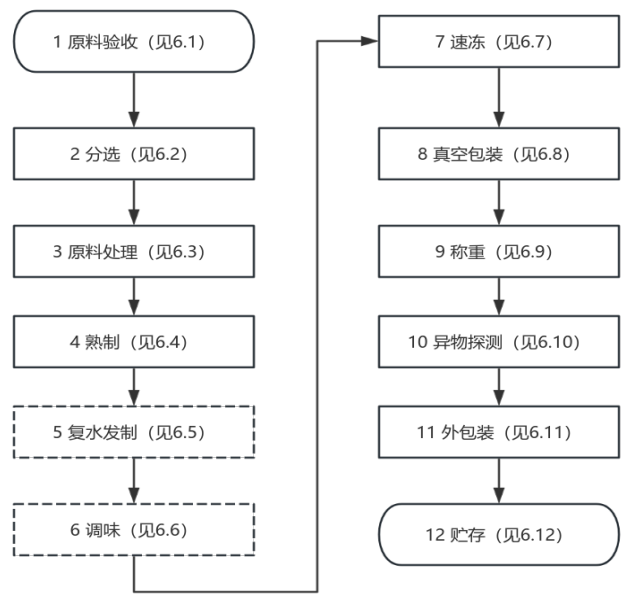


图1 即食海参加工工艺流程图

6 技术要求

6.1 原料验收

- 6.1.1 原料进厂时，应查验供货方出具的原料产地、供货证明等文件，并记录原料来源、外观、规格等基本信息。
- 6.1.2 验收合格的原料按不同来源、规格分开分类存放，按先进先出的原则及时加工；不能及时加工的鲜活海参原料应暂养于清洁环境中；冻煮海参应在冷库温度不应高于-18℃，库温波动应控制在±3℃以内的环境储存。

6.2 分选

按重量进行规格划分，同批原料重量应基本均匀。

6.3 原料预处理

6.3.1 鲜活海参

6.3.1.1 去脏除杂

选取相同规格的鲜活海参，剖开海参腹部，切口宜占参体长度的1/3，清除海参体腔内的肠腺、生殖腺等内脏以及杂质。

6.3.1.2 烫煮

将海参放入约80℃~110℃水中烫煮8min~12min,烫煮过程应勤翻动,去掉浮沫,待海参外皮紧致、刺硬时捞出。

6.3.2 冻煮海参

宜通过冷藏解冻方法解除海参冻结状态,解冻后清洗干净。

6.3.3 干海参

浸泡12h~24h,去除石灰质骨片,清洗干净。

6.3.4 盐渍海参

浸泡24h~48h,换水1~3次。脱除盐分后,去除石灰质骨片,清洗干净。

6.4 熟制

根据海参质量、大小,将处理好的海参蒸煮0.5h~1.0h。含盐量高的海参,应进一步浸泡去盐。

6.5 复水发制(可选)

熟制的海参加入纯净水在-5℃~0℃的环境中浸泡3d~4d,每天换水1~2次。

6.6 调味(可选)

可根据产品需求进行调味。

6.7 速冻

将加工半成品及时转入速冻库,速冻库温度 $\leq -28^{\circ}\text{C}$,时长约为2h~2.5h,使参体中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.8 真空包装(内包装)

真空包装操作应在温度可控的环境中进行,车间温度 $\leq 21^{\circ}\text{C}$ 。包装封口处不应烫漏、褶皱,袋内不应有明显的气泡,袋口洁净。真空包装材料使用前应先消毒,应洁净、防水、无毒、无异味,并符合GB 4806.7的要求。

6.9 称重

应使用经过计量检定合格的衡器称重。预包装产品净含量应符合JIF 1070的规定。

6.10 异物探测

采用X光、金属探测器等设备进行异物检测。仪器应定期校准,探测到含有异物的产品时,应加贴醒目标识另行处理,并查找来源,采取纠偏措施。

6.11 外包装

经金属探测合格的产品装入包装箱,箱中产品应排列整齐,并附产品合格证明,外包装材料应符合SC/T 3035的规定。

6.12 贮存

6.12.1 包装后的产品应储存于清洁、无异味的冷库内,冷藏贮存温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$,冷冻贮存温度为 -18°C 以下,做好虫害、有害物质的污染和其他损害的措施。

6.12.2 不同规格、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 $>10\text{cm}$,与墙壁距离 $\geq 30\text{cm}$,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7 追溯方法

7.1 原料记录

每批进厂的原料应进行记录,记录的内容包括:

- a) 接收日期;
- b) 产地来源;
- c) 养殖场/供应商;
- d) 规格和重量;
- e) 原料鱼新鲜度;
- f) 检验验收情况;
- g) 其他。

7.2 生产过程记录

在执行第5章所规定的各个阶段的程序指示过程中，记录并保持以下内容：

- a) 生产批号;
- b) 生产日期;
- c) 生产班组;
- d) 产品数量;
- e) 关键控制点的监控记录、纠偏措施和验证记录;
- f) 成品检验记录;
- g) 次品处理记录;
- h) 其他。

7.3 档案管理

建立完整的质量管理档案，各种记录分类装订、归档，记录的保存期限不少于二年。
