ICS 67.120.30
X 20
备案号:31978—2011

DB31

上海市地方标准

DB31/T 569—2011

冷冻小包装水产品加工技术规程

Technical procedures of small-packed frozen aquatic product processing

2011-11-22 发布

2012-01-01 实施

上海市质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由上海市水产标准化技术委员会提出并归口。

本标准由上海水产行业协会负责起草。

本标准主要起草人：范守霖、朱伟国、孔庆源。

冷冻小包装水产品加工技术规程

1 范围

本标准规定了冷冻小包装水产品加工企业的加工设施条件,加工技术要求,产品要求,检验方法,检验规则以及标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于以鱼类、头足类、虾类、蟹类、贝类等为原料,经整理或去除不可食部分、开片或切段、清(漂)洗、称量、冻结、包装等工艺流程加工生产而成的冷冻小包装水产品。本标准也适用于非即食冷冻小包装水产品。

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 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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/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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- JJF 1070—2005 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- DB31/T 388 食品冷链物流技术与管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷冻小包装水产品 small-packed frozen aquatic product

经过整理或去除不可食部分、开片或切段、清(漂)洗、称量等工艺处理的鱼类、头足类、虾类、蟹类、贝类等水产品,用冻结方法降低水产品温度,并用食品包装材料进行包装,其净重不超过 2.5 kg(含 2.5 kg)。

4 加工设施条件

4.1 选址、总平面布置和建筑物

厂区选址、总平面布置和建筑物应符合 GB 14881 的规定。