

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3014—2002

干紫菜加工技术规程

Technical criterion for dried laver processing

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国水产
行业 标准
干紫菜加工技术规程
SC/T 3014—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字
2003年2月第一版 2003年2月第一次印刷
印数 1—600

*

书号: 155066·2-14938

网址 www.bzcbbs.com

*

科目 631—505

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准是在总结生产实践经验和借鉴日本有关研究数据的基础上,充分考虑到进口机、国产机及各类加工机型的生产技术管理要求以及紫菜产品在国内外市场对质量的新要求而制定的。本标准还引用了 HACCP 的质量管理原则,以规范干紫菜的加工生产,促进干紫菜产品质量的提高。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:江苏省南通市海洋与渔业局。

本标准主要起草人:冯智银、徐加达、吉传礼。

干紫菜加工技术规程

1 范围

本标准规定了干紫菜加工的环境条件、质量监控、加工质量保证体系及从鲜紫菜经洗菜、切菜、烧饼、脱水、干燥到分级再干而制成干紫菜的加工技术要求。

本标准适用于干紫菜的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 3097 海水水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SC/T 3009—1999 水产品加工质量管理规范

3 环境条件

3.1 厂区环境

3.1.1 厂区环境应符合 SC/T 3009—1999 中 5.1 要求。

3.1.2 加工厂应建在海水来源方便，排放对其他生态环境无影响的区域。

3.2 厂房与生产设施

3.2.1 厂房与生产设施应符合 SC/T 3009—1999 中 5.2 要求。

3.2.2 加工机干燥室上方建提楼并设有自然排湿或强制排湿装置。

3.2.3 加工机燃烧室一侧的提楼与干燥室之间设有调节热空气再次利用的可调节挡板。

3.2.4 加工机燃烧室一侧的厂房墙体下部开有可调节室外空气进入的窗户。

3.2.5 加工生产线应配有异物去除设备。

3.3 水质要求

3.3.1 所用海水应符合 GB 3097 中规定的第一类。

3.3.2 所用淡水应符合 GB 5749 的要求。

3.4 卫生条件

3.4.1 卫生设施应符合 SC/T 3009—1999 中 5.3 要求。

3.4.2 生产设备应符合 SC/T 3009—1999 中 5.4 要求。

3.4.3 操作人员卫生要求符合 SC/T 3009—1999 中 8.6、8.7、8.8、8.9 要求。

4 质量监控

4.1 检验机构设置及要求、检验控制、记录控制

应符合 SC/T 3009—1999 中第 7 章要求。

4.2 人员