



中华人民共和国国家标准

GB/T 27624—2011

养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

Manufacturing practice for processing of fresh and frozen cultured
Takifugu rubripes

2011-12-30 发布

2012-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:大连天正实业有限公司、中华人民共和国庄河出入境检验检疫局、中国渔业协会河豚鱼分会、辽宁省标准化协会、大连市海洋渔业协会。

本标准主要起草人:孟雪松、刘圣聪、刘大文、黄大亮、王常玉、王兰女、王敏、郭万春、李俊、刘大鹏、陈超、王安、刘伟明、刘进京、潘天倩、肖常惕、张涛、伍媛媛、李钊泽。

养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

1 范围

本标准规定了养殖红鳍东方鲀(*Takifugu rubripes*)加工的基本条件、专用设施、原料、暂养、操作规程、检验以及标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于养殖红鳍东方鲀鲜、冻品的加工。

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/T 5009.206 鲜河豚鱼中河豚毒素的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 11607 渔业水质标准

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

SC 2018 红鳍东方鲀

3 基本条件

3.1 人员、环境、车间及设施、生产设备应符合 GB/T 27304 中的相关规定。

3.2 产品剖杀加工人员应经专业培训,达到相关部门的要求。

4 专用设施

4.1 盛鱼容器、剖杀器具、废弃物容器应专器专用,不得交叉使用或挪为他用。

4.2 废弃物容器应密封、挂锁,且在显著位置标注。

5 原料

5.1 应按 SC 2018 的规定鉴别确认为红鳍东方鲀。品质应符合 GB 2733 的规定。

5.2 需附有养殖地证明和质量检验证书。

6 暂养

6.1 暂养用水应符合 GB 11607 的规定。水温为 $20\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$,溶氧量大于 5 mg/L 。

6.2 暂养室保持弱光,暂养密度为 $30\text{ kg/m}^3\sim 35\text{ kg/m}^3$ 。