

DB 4415

汕尾市地方标准

DB 4415/T XXXX—XXXX

马鲛鱼丸加工技术规范

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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。

本文件由汕尾市城区市场监督管理局提出。

本文件由汕尾市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：广东省汕尾市质量计量监督检测所、广东品清渔夫食品科技有限公司、汕尾市新恒旺食品有限公司。

本文件主要起草人：余少情、杨嘉满、文海琼、蔡基石、刘嘉文、吕绿青、郑皓帆、郭佩红、林小婷、宋惠萍。

马鲛鱼丸加工技术规范

1 范围

本文件规定了汕尾马鲛鱼丸的主配料要求、器具要求、生产加工过程卫生要求、制作工艺、质量要求、盛装、传送和保存的要求。

本文件适用于汕尾马鲛鱼丸的加工。

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/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB/T 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 36187 冷冻鱼糜
- DB44/T 1261 鱼丸加工技术规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 马鲛鱼

应符合GB 2733的规定，马鲛鱼丸成品使用的马鲛鱼含量不低于60%。

4.1.2 鱼糜

应符合GB/T 36187的规定。

4.1.3 猪肥膘

应符合GB 2707的规定。

4.1.4 玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

4.1.5 生产用水

生产过程用水和制冰用水应符合GB 5749的要求。

4.1.6 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.7 大地鱼粉

大地鱼粉由大地鱼干制作而成，应符合GB 10136的规定

4.1.8 鸡蛋

应符合GB 2749的规定

4.1.9 食用盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

4.1.10 味精

应符合GB 2720的规定。

4.2 其它要求

原辅料还应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.3 生产过程要求

4.3.1 人员、环境、车间及设施、生产设备、工厂选址应符合GB/T 31646的规定。

4.3.2 生产过程中所使用的食品添加剂及用量应符合GB 2760的规定。

5 生产工艺

5.1 工艺流程

工艺流程如图1所示。

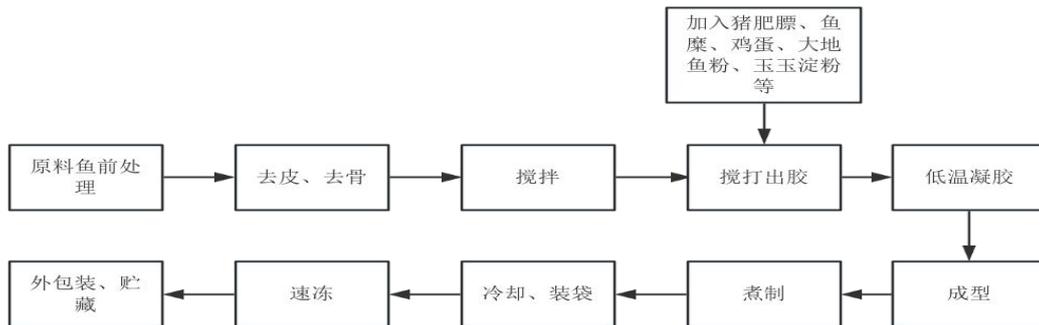


图1 马鲛鱼丸生产工艺流程图

5.2 原料鱼前处理

原料鱼进厂后应在24 h内加工完毕，加工前原料鱼应在0℃~4℃的条件下保鲜。冷冻鱼原料需解冻后进行加工，进厂后的原料不立即加工时，应存放在-18℃以下的冻藏库中。先将原料鱼清洗干净，然后去鳞、去头、去内脏。再用水冲洗腹腔内的残余内脏、污物和黑膜。清洗过程中水温应控制在10℃以下。

5.3 去皮、去骨

使用去皮机脱去原料鱼皮、使用去骨机去除原料鱼骨。

5.4 搅拌

使用搅拌机将去皮、去骨的原料鱼搅拌成浆，搅拌过程中应保持加工品温度在10℃以下，宜加入冰以控制加工品温度。

5.5 搅打出胶

在成浆后的加工品中加入猪肥膘、鱼糜、鸡蛋、玉米淀粉、食用盐等原辅料，继续搅拌起胶。

5.6 低温凝胶

起胶后的加工品应于保鲜库中低温放置12小时凝胶。

5.7 成型

用成型机或手工成型。将成型后的鱼丸立即放入一定温度的水中浸泡。应在35℃~50℃的温水中浸泡40min~60min。

5.8 煮制

成型后的鱼丸应在 80℃~90℃的热水中煮15min~20min 进行熟化，使鱼丸的中心温度达到75℃以上。

5.9 冷却、装袋

5.9.1 冷却

煮制后的鱼丸立即放于0℃~4℃的冰水中冷却至中心温度8℃以下。

5.9.2 装袋

5.9.2.1 冷却后的鱼丸进行包装。所用食品包装袋应符合 GB 4806.7 规定。

5.9.2.2 产品包装应在清洁和有防止外来污染的环境下进行。

5.10 速冻

鱼丸应尽可能在最短时间内冻结。通常使用平板冻结机，冻结时间应控制在4h以内，冻结后鱼丸的中心温度应低于-18℃。

5.11 包装

产品必须经过金属探测器进行金属成分探测，若探测到金属，则应挑出另行处理，将装袋后的鱼丸装入纸箱，封口、打包，按要求贴上有关产品的标识。

6 贮藏和运输

6.1 产品应存放在温度为-18℃以下的冷库中，并定期监测和记录温度。

6.2 不同批次、规格的产品应分别堆垛，排列整齐，各品种、批次、规格应有明确标识。

6.3 在进出货时，应做到先进先出。

6.4 运输工具应具备低温保藏功能，运输过程要求保持产品温度在-18℃以下。

7 生产记录

7.1 每批进厂的原料应有产地来源、供应单位、规格、数量和检验验收的记录。

7.2 加工过程中的质量、卫生关键控制点的监控记录、纠正活动记录和验证记录、监控仪器校正记录、成品及半成品的检验记录应保留有原始记录。

7.3 按批量出具合格证明，不合格产品不得出厂，产品出厂应有销售记录。

7.4 应建立完整的质量管理档案，设有档案柜和档案管理人员，各种记录分类按月装订、归档。

7.5 各类生产记录保留时间应在 2 年以上。
