

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27624—2024

代替 GB/T 27624—2011

## 养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

Manufacturing specification for processing of fresh and frozen  
cultured *Takifugu rubripes*

2024-06-29 发布

2025-01-01 实施

国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会

## 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。

本文件代替 GB/T 27624—2011《养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范》，与 GB/T 27624—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了基本条件（见第4章，2011年版的第3章）；
- 更改了设施设备的要求（见第5章，2011年版的第4章）；
- 更改了原料鱼的内容描述（见6.1，2011年版的5.1），删除了原料需附带的证明和证书的要求（见2011年版的5.2），增加了辅料的要求（见6.2）；
- 更改了暂养密度的要求（见7.2，2011年版的6.2）；
- 更改了加工操作的部分工序（见第8章，2011年版的第7章）；
- 更改了红鳍东方鲀产品检验、标识、包装和贮存的规则（见第9章、10.1、10.2、10.4，2011年版的第8章、9.1、9.2、9.4）；
- 删除了运输的要求（见2011年版的9.3）；
- 增加了金属探测（见10.3）。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会（SAC/TC 156）归口。

本文件起草单位：大连天正实业有限公司、唐山曹妃甸区天正水产有限公司、大连天海渔业有限公司、大连海洋大学、北京京睿农科科技发展有限公司、福建省水产研究所、唐山海都水产食品有限公司、大连农渔产业集团有限公司。

本文件主要起草人：孟雪松、刘圣聪、王常玉、周婧、蒋丹、刘洪伟、梁忠德、刘智禹、李卫东、段然、王越、胡滨、陈梦、袁旭、包玉龙、孙群汶、张海恩。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2011年首次发布为GB/T 27624—2011；
- 本次为第一次修订。

# 养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

## 1 范围

本文件规定了养殖红鳍东方鲀加工的基本条件、设施设备、原辅料、暂养、加工操作、检验、标识、包装、金属探测和贮存、废弃物处理的要求，描述了对应的证实方法。

本文件适用于养殖红鳍东方鲀（*Takifugu rubripes*）鲜、冻品的加工。

## 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 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SC/T 3124 鲜、冻养殖河豚鱼

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 基本条件

4.1 加工厂区、车间及设施设备应符合 GB/T 27304 中的相关规定。

4.2 加工用水应符合 GB 5749 的相关规定。

4.3 从业人员应经过专业培训。原料鱼验收人员应具备专业识别红鳍东方鲀品种的能力，加工人员应熟练掌握红鳍东方鲀安全加工技术，并经考核合格后方可上岗。

## 5 设施设备

5.1 应有专用活鱼暂养设施，并配备增氧、温控设备。暂养池应防渗漏，耐腐蚀，表面光滑，便于清洗与消毒。

5.2 加工过程中的盛鱼容器、剖杀器具、废弃物容器应专器专用，不应交叉使用。

5.3 加工废弃物容器应有密封和加锁功能，且在显著位置有标识。

## 6 原辅料

### 6.1 原料鱼

原料鱼应来源于行业行政主管部门备案的养殖河鲢鱼源基地，品种应符合 SC 2018 的规定。鱼体活力正常、品质良好，原料鱼进场应进行验收，合格后方可接收并记录。

### 6.2 食用盐

食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

## 7 暂养

7.1 不同规格、不同批次的原料鱼应分开暂养，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  $5\text{ mg/L}$ 。

7.2 暂养密度不宜高于  $50\text{ kg/m}^3$ 。

7.3 暂养过程中应加强管理，记录暂养情况。

## 8 加工操作

### 8.1 工艺流程

包括放血、去脏、冷却、封装等步骤，见附录 A。

### 8.2 操作步骤

#### 8.2.1 放血

将鱼平放在操作台上，用刀插入鱼眼后上方的背部，将鱼放入水槽，宜用  $1.5\%\sim 3.5\%$  的盐水浸泡  $10\text{ min}$ 。

#### 8.2.2 去眼球

用工具挑剪出眼球，放入废弃物容器。

#### 8.2.3 去脏、去鳃

从肛门向头部方向将鱼腹剖开，剖开时不应损坏内脏，将鱼体与内脏、黏膜分离。用工具清除全部鱼鳃。内脏及鱼鳃放入废弃物容器。

#### 8.2.4 清洗

从尾部向上挤压出鱼体内残留血液，残留血液、黏膜和体表污物应用流水清洗干净。清洗后鱼体沥水  $3\text{ min}\sim 5\text{ min}$ 。

#### 8.2.5 封装

沥水后装袋密封或真空封装。

#### 8.2.6 冷却

封装后的鱼投入  $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$  冰水内冷却，使鱼体中心温度降至  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$  以下。

### 8.2.7 冷冻

冷冻产品应进行速冻，使鱼体中心温度降至 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 贮存。

## 9 检验

加工后的产品应按照 SC/T 3124 的规定进行检验，并保存检验记录。

## 10 标识、包装、金属探测和贮存

### 10.1 标识

产品标识内容应至少包括：可追溯二维码、产品名称、执行标准、加工企业名称和备案号、原料基地企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等。

### 10.2 包装

包装应符合 SC/T 3035 的规定。包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味，符合保温和卫生要求。

### 10.3 金属探测

10.3.1 应在装箱前或者装箱后进行金属探测。

10.3.2 当探测到含有金属的产品时，应挑出加贴醒目标识另行处理。

10.3.3 金属探测器的灵敏度应达到探片铁（Fe） $\leq 2.5\text{ mm}$ ，不锈钢（SUS） $\leq 4.0\text{ mm}$ ，非铁（Non-Fe） $\leq 3.0\text{ mm}$ 。

### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存于洁净、无毒、无异味、无污染的环境。

10.4.2 冰鲜产品应在  $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$  保鲜库中贮存，冷冻产品应在  $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$  的冷库中贮存。

## 11 废弃物处理

废弃物应集中后进行无害化处理，并保存记录。

## 12 记录

应建立档案管理制度，记录保存期限不应少于 3 年。

附录 A  
(资料性)

养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工工艺流程

养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工工艺流程见图 A.1，包括放血、去脏、冷却、封装等步骤。

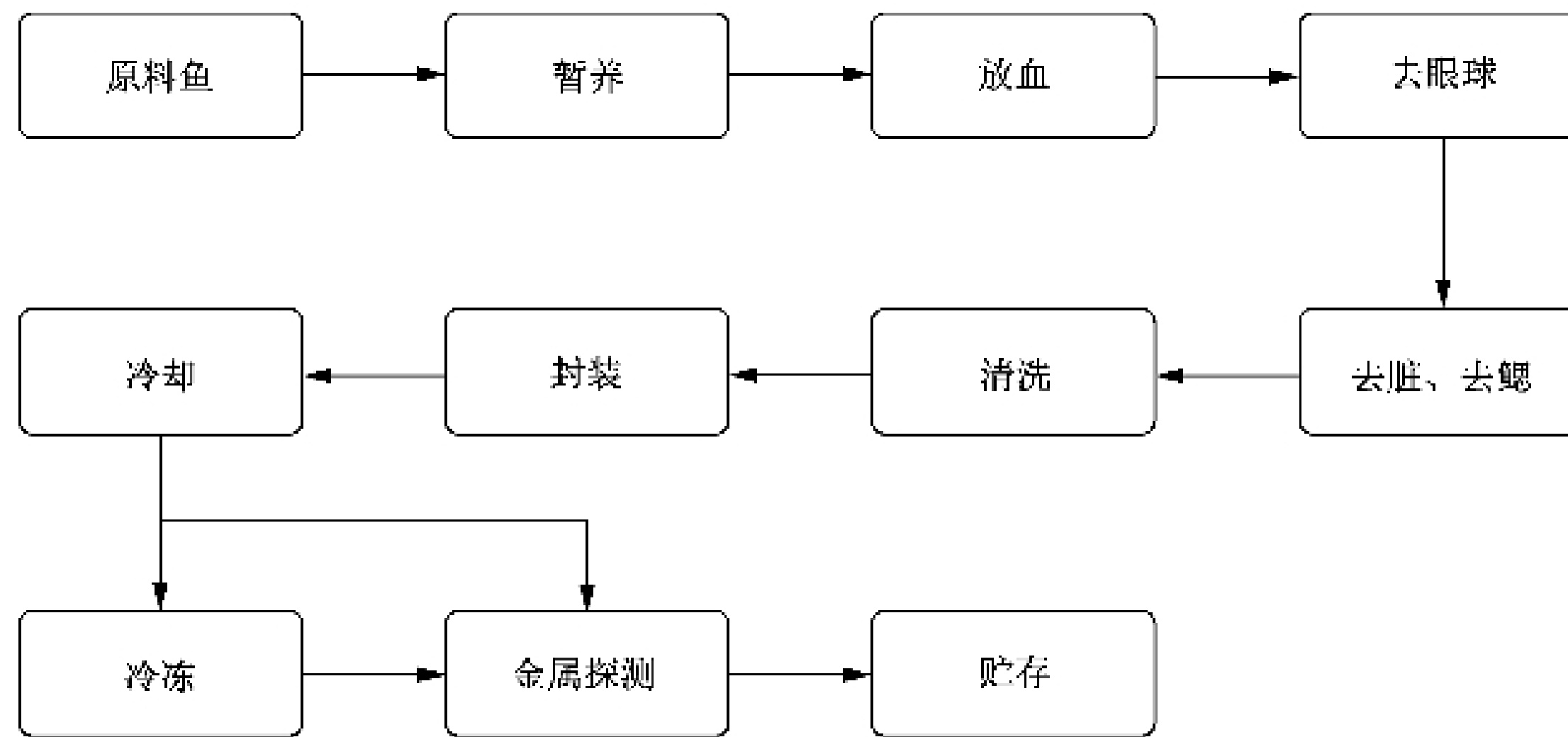


图 A.1 养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工工艺流程图

