

团 体 标 准

T/GDIFST XXX-2024

鮰鱼分切技术规范

Technical Specification for segmentation of *Miichthys miiuy*

（征求意见稿）

2024-××-××发布

2024-××-××实施

广 东 省 食 品 学 会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文本的结构和起草规则》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这些专利的责任。

本文件由饶平县万佳水产有限公司提出。

本文件由广东省食品学归口。

本文件起草单位：饶平县万佳水产有限公司、中国水产科学研究院南海水产研究所、万佳海洋牧场（潮州）有限公司、万佳海洋种业（广东）有限公司、万佳海洋科技（深圳）有限公司。

本文件主要起草人：郑镇雄、吴燕燕、詹德强、王悦齐、杨少玲、郑帆、杨琼柳、陈梓仪

鮟鱼分切技术规范

1 范围

本文件规定了鮟鱼分切加工的术语和定义、基本要求、分切技术要求、清洗要求、冷藏或冷冻、称重、包装标识、金属探测、贮存、检验和生产记录管理等技术要求。

本文件适用于以新鲜或冷冻鮟鱼为原料进行分切的操作技术要求，其他海水鱼可参照使用。

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 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 18108 鲜海水鱼通则
- GB/T 18109 冻鱼
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

分切 segmentation

将鲜活、冰鲜、冷冻后解冻的鮟鱼按部位切分成带骨或去骨的鱼块。

3.2

鮟鱼头 *Miichthys miiuy* head

从鮟鱼鳃盖骨后缘，沿鱼鳃外缘根处割断的鮟鱼头部。

3.3

鮟鱼鱼扒 *Miichthys miiuy* fish steak

带有脊椎骨的鮟鱼躯干部位的鱼肉块。

3.4

鮟鱼鱼柳 *Miichthys miiuy* fillet

鮟鱼躯干无骨头的两片鱼肉。

3.5

鮟鱼中骨 *Miichthys miiuy* bone in spine

取出两片鱼肉后的鮟鱼中骨架。

3.6

鮰鱼肉小片 small pieces of *Miichthys miiuy*

厚度0.4cm~0.7cm的小片鮰鱼鱼肉。

3.7

鮰鱼条 strips meat of *Miichthys miiuy*

长宽厚为8.0cm×1.5cm×1.5cm的条状鮰鱼肉。

3.8

鮰鱼粒 square pieces of *Miichthys miiuy* meat

长宽厚为2.0cm×2.0cm×2.0cm的方形小块鮰鱼肉。

3.9

鮰鱼尾 *Miichthys miiuy* tail

从鮰鱼臀鳍前缘斜向至背鳍后缘切割下来的臀鳍连着鱼尾的部位。

4 基本要求

4.1 原料要求

应符合GB/T 18108、GB 2733的规定，鮰鱼重量宜大于2500g。

4.2 加工场地要求

应符合GB 20941的规定。

4.3 加工用水要求

应符合GB5749的规定。

5 分切技术要求

5.1 原料前处理

5.1.1 将活鮰鱼放在操作台上，在鱼喉尖角处割一刀，须切断鱼动脉血管，放入流动水槽中放血，水温宜控制20℃以内。

5.1.2 冷冻的鮰鱼需放在水槽中自然解冻或冰水解冻，环境温度宜控制在20℃以内。

5.1.3 将完成5.1.1或5.1.2的鮰鱼，用机械或人工的方法去除鱼鳞、鱼鳃，腹部切开肚子，取出鱼鳔、鱼内脏，用清水冲洗干净。水温不宜超过20℃。

5.2 分切鱼头

将完成5.1的鮰鱼鱼体放在操作台上，用刀或切割机沿着鮰鱼鱼鳃盖骨后缘，沿鱼鳃外缘根处割断，使鱼头与鱼身分离，再将鱼头对称分割，如果鱼头质量大于500g，宜继续分割。

5.3 分切鮰鱼鱼扒

将完成5.2的鮰鱼鱼体平放在操作台上，按鱼形分切成2cm-2.5cm厚度的鱼块，并进一步修整，去除杂质。

5.4 分切鮰鱼鱼柳

将完成5.2的鳊鱼鱼体平放在操作台上，从尾鳍部位开始沿着脊椎骨取出两片鱼肉，在每片鱼肉中间位置骨刺旁左右各切一刀，取出鱼小刺，然后进行修边，去除腹腔膜及杂质。

5.5 分切鳊鱼中骨

将完成5.4的鳊鱼鱼体平放在操作台上，将脊椎中骨分切成大小均匀的小块。

5.6 分切鳊鱼鱼小片

将完成5.4的鱼柳平放在操作台上，均匀切成厚度0.4cm~0.7cm的鱼小片。

5.7 分切鳊鱼条

将完成5.4的鱼柳平放在操作台上，均匀切成小长条状鱼肉条，宜切为长宽厚为8.0cm×1.5cm×1.5cm。

5.8 分切鳊鱼粒

将完成5.4的鱼柳平放在操作台上，均匀切成方形的鱼肉粒，宜切为长宽厚为2.0cm×2.0cm×2.0cm。

5.9 分切鱼尾

将完成5.3或5.4的鳊鱼鱼体平放在操作台上，顺着鱼臀鳍前缘斜向至背鳍后缘切割下来，将臀鳍连着鱼尾部取下，将臀鳍至鱼尾鳍间的两边鱼肉切成并着尾椎骨的鱼小块，并进一步修整，去除杂质。

5.10 分切部位图

分切部位图见附录A。

6 清洗要求

将上述分切的各部位产品，用流水清洗干净后，沥水。水温宜控制在15℃以下。

7 称重

7.1 所用衡器的最大称量值不宜超过被称样品重量的5倍，衡器应在计量检定的合格周期内。

7.2 预包装产品净含量应符合JJF1070的规定。

8 冷藏或速冻

8.1 如需冷藏，应将分切好的产品，放在0℃~4℃的冷藏间或冰水桶中，应于2h内产品中心温度达到0℃~4℃。

8.2 如需速冻，应将分切好的产品快速冻结。冻结时，应均匀、整齐摆放在冻结输送带上，不宜过密或重叠。冻结完成后，产品中心温度应低于-18℃。

9 包装、标识

9.1 包装、标识应符合SC/T 3035的规定。

10 金属探测

10.1 应在装箱前或者装箱后进行金属检测。

10.2 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，并采取措施查找金属来源，确保产品无金属碎片。

10.3 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） $\leq 3.0\text{mm}$ 。

11 贮存

11.1 包装后的产品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷库内，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。

11.2 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，与库墙距离 $\geq 30\text{cm}$ ，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。在进出货时，应做到先进行出。

11.3 冷冻的产品，冷库温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，库温波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

11.4 冷藏的产品，冷藏室温度应 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

12 检验

12.1 加工后的每批产品应进行出厂检验，产品质量应符合 GB18109 的规定，并保存检验记录。

13 生产记录管理

13.1 应建立记录制度，对原料鱼接收信息、加工过程要求信息进行记录。

13.1.1 原料鱼接收信息记录内容应包括每批进厂原料鱼的接收日期、来源、规格、数量和检验验收情况等；

13.1.2 加工过程要求信息记录内容应包括生产批号、生产日期、生产班组、产品数量和规格，执行的具体操作、操作的结果或观察到的现象、成品检验记录等。

13.2 所有记录文件保存期限不少于 2 年。

附录 A

(资料性附录)

鮰鱼分切部分图



图 A.1 鮰鱼分切部位图

红线仅代表切割部位示意，实际操作参照第 5 章规定。



图 A. 2 鮫鱼分切部位图
