



中华人民共和国国家标准

GB/T 27988—2024

代替 GB/T 27988—2011

咸鱼加工技术规范

Technical specification for processing of salted fish

2024-06-29 发布

2025-01-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发布

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 27988—2011《咸鱼加工技术规范》，与 GB/T 27988—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了加工企业基本要求（见2011年版的第3章）；
- 增加了基本要求（见第4章）；
- 增加了加工工艺流程（见5.1）；
- 更改了原料鱼接收要求（见5.2，2011年版的4.1）；
- 更改了解冻要求（见5.3，2011年版的4.2.2）；
- 更改了预处理要求（见5.5，2011年版的4.4）；
- 更改了腌制要求（见5.6、5.7，2011年版的4.5）；
- 更改了记录（见第6章，2011年版的第5章）。

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：中国水产科学研究院南海水产研究所、安井食品集团股份有限公司、珠海强竞供应链管理集团有限公司、百洋产业投资集团股份有限公司、浙江天和水产股份有限公司、广东鱼兴港水产有限公司、阳江市永昊水产有限公司、山东美佳集团有限公司、福建省水产研究所、广东雨嘉水产食品有限公司。

本文件主要起草人：郝淑贤、龙晓珊、杨贤庆、李旒、郑伟、马海霞、赵永强、潘创、王迪、魏涯、董浩、刘康、刘强、冯仕苏、刘智禹、余训新、农全安、杨少玲、胡晓、李春生、郭晓华、陆田。

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 27988—2011；
- 本次为第一次修订。

咸鱼加工技术规范

1 范围

本文件规定了咸鱼加工的基本要求，以及加工过程的技术要求，描述了对应的证实方法。
本文件适用于以鲜、冻鱼为原料，经干腌或湿腌、干制加工咸鱼的生产。

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18108 鲜海水鱼通则
GB/T 18109 冻鱼
GB/T 30894 咸鱼
GB/T 36193 水产品加工术语
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

GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定；香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定；其他辅料应符合相应标准的规定。

4.2 腌鱼槽设有保温和排水装置。

4.3 加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定，清洁海水应符合 GB 5749 中微生物指标的要求且不含异物。

5 加工过程要求



5.1 加工工艺流程

咸鱼加工工艺流程见图 1。

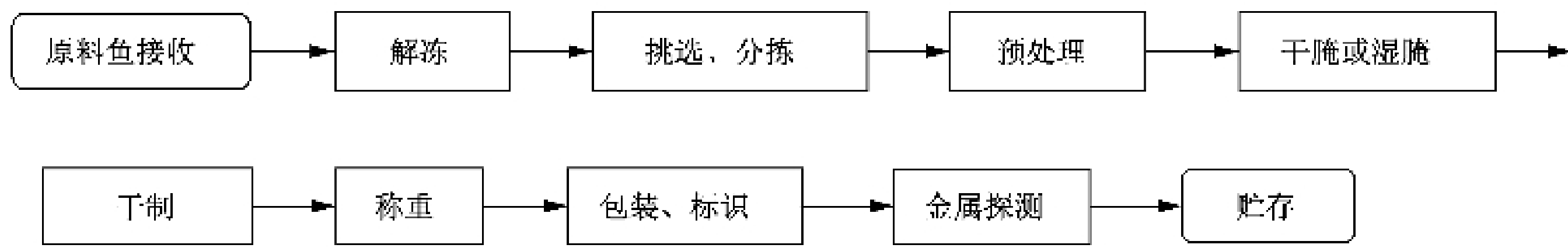


图 1 咸鱼加工工艺流程

5.2 原料鱼接收

5.2.1 原料鱼应品质良好，无污染。鲜海水鱼应符合 GB/T 18108 的规定，冻鱼应符合 GB/T 18109 的规定，供货方应提供原料来源、供货证明等信息。

5.2.2 每一批次的原料鱼应进行验收，验收合格方可接收。

5.2.3 接收的原料鱼应按品种分类存放并尽快加工。不能及时加工的鲜鱼鱼体温度宜控制在 10℃ 以下；冻鱼存放在温度不高于 -18℃ 的冷库中，按先进先出原则及时加工。

5.3 解冻

冻鱼应先解冻，采用自然解冻或水解冻。自然解冻时，室温不宜高于 18℃，体表避免干燥；采用水解冻时，鱼体温度不宜高于 10℃。

5.4 挑选、分拣

剔除异物、损伤及感官不符合要求的原料鱼。将原料鱼按品种、规格进行分类，同批腌制的原料鱼个体大小应基本一致。

5.5 预处理

5.5.1 腌制前根据需求选择将鱼鳃、鱼头、内脏或鱼鳞等去除干净。

5.5.2 如需背开，应由鱼体背侧沿脊椎骨切割至近尾部；如需腹开，应由鱼体近胸鳍处剖至肛门口延伸至近尾部；如需打花刀，在鱼体肉厚的地方打花刀，打花刀的间隔应均匀。

5.6 干腌

5.6.1 干腌按层盐层鱼摆放，鱼与鱼之间的缝隙尽量小，但应能保证腌制过程中渗出液体排出。

5.6.2 鱼堆表层用盐封盖，并加盖重物防止鱼体上浮。

5.6.3 轻度腌制时盐和鱼的质量比宜为 1:10~1:8，重度腌制时盐和鱼的质量比宜为 1:3~1:1。

5.6.4 腌制时如需辅料，可将辅料与盐混合均匀，与盐同时加入。

5.6.5 腌制过程中鱼体温度宜控制在 0℃~10℃。

5.6.6 腌制期间如需将上层的鱼倒置到下层重新摆放时，应补充新盐。

5.6.7 腌制时间根据原料品种、规格、用盐量、腌制温度和产品含盐量等要求而定。

5.6.8 腌制结束后应去除鱼体附着的盐及其他辅料。

5.7 湿腌

5.7.1 湿腌时，鱼体应完全浸没于盐水中。

5.7.2 饱和盐水腌制时，盐水和鱼比例至少为 1:1。

5.7.3 非饱和盐水腌制时，盐水浓度（质量分数）宜高于 8.0%；腌制前应将盐水降温至不高于 10℃，腌制温度控制在 0℃~10℃。

5.7.4 腌制过程如需辅料，先将辅料与盐水混合均匀。

5.7.5 腌制时间根据原料品种、腌制温度、鱼体盐分要求而定。

5.7.6 腌制结束时，用盐水将鱼体表面的污渍冲洗干净，沥水后将鱼逐条排放在干燥架上。

5.8 干制

5.8.1 自然干燥应选择通风、干燥的环境，晒场应有防蝇、防虫设施，应定期翻晒鱼体。

5.8.2 机械干燥温度宜控制在 35℃ 以下，干燥过程中定期调换鱼体位置。

5.8.3 干燥过程应定期检查鱼体颜色及干燥程度，必要时检测水分含量。

5.9 称重

所用衡器的最大称量值不超过被称样品质量的 5 倍，预包装产品净含量应符合 JJF 1070 的规定。

5.10 包装、标识

5.10.1 应符合 SC/T 3035 的规定，并明确标明盐分和水分范围，以及产品的贮存条件。

5.10.2 应按同一品种、同一类别包装，不应混装。

5.10.3 包装产品应排列整齐，并有产品合格证明。

5.10.4 包装应牢固、防水、不易破损。

5.11 金属探测

包装后的产品应经金属探测器检测。当检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。

5.12 贮存

5.12.1 产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味的库房内，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

5.12.2 不同品种、类别、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与库墙距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

5.12.3 中、高盐产品温度宜 ≤ 4 ℃，低盐及极低盐产品宜贮存在不高于 -18 ℃ 的冷库内，库温波动应控制在 ± 2 ℃。

5.13 检验

加工后的每批产品应进行出厂检验，产品质量应符合 GB/T 30894 的规定，并保存检验记录。

6 记录

6.1 应建立记录制度，对原辅材料接收信息、加工过程要求信息进行记录：

——原辅材料接收信息记录内容包括每批原辅材料接收日期、来源、品种、数量和检验验收情况等；

——加工过程要求信息记录内容包括生产批号、生产日期、生产班组、产品数量、水分和盐分范围、执行的具体操作、腌制过程温度、盐的用量或盐水浓度、腌制过程异常现象及处理、产品检验结果等。

6.2 所有记录文件保存期限不应少于 2 年。