



中华人民共和国国家标准

GB/T 27636—2023

代替 GB/T 27636—2011

冻罗非鱼片加工技术规范

Technical specification for the processing of frozen tilapia fillets

2023-12-28 发布

2024-07-01 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 27636—2011《冻罗非鱼片加工技术规范》，与 GB/T 27636—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了基本条件(见 2011 年版的第 3 章)；
- 更改了原辅料要求(见第 4 章、第 5 章,2011 年版的第 4 章)；
- 增加了加工工艺流程(见 6.1)；
- 加工过程中更改了部分工序的要求(见 6.3、6.5、6.7、6.8、6.12、6.13、6.16、6.17、6.18、6.19, 2011 年版的 5.1、5.4、5.5、5.6、5.7、5.14、5.13、5.17、5.18、5.19、第 6 章),增加了去鳞、检验工序的要求(见 6.6、6.20)；
- 更改了记录的要求(见第 7 章,2011 年版的第 7 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、广州禄仕食品有限公司、广东恒兴集团有限公司、佛山渔融农业科技有限公司、广东鱼兴港水产有限公司、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、山东美佳集团有限公司、广东雨嘉水产食品有限公司、江苏省淡水水产研究所、福建省水产研究所、中国检验认证集团上海有限公司、肇庆恒兴水产科技有限公司。

本文件主要起草人：马海霞、杨贤庆、余文海、郝淑贤、赵永强、董浩、刘康、王丁旺、郑伟、刘智禹、马立霞、刘强、农全安、邵俊杰、陈升、潘创、王迪、龙晓珊、杨天龙、陈康健、张美琴、陆田、李来好。

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 27636—2011；
- 本次为第一次修订。

冻罗非鱼片加工技术规范

1 范围

本文件规定了冻罗非鱼片加工的原料鱼、生产用水、加工过程等方面的要求,描述了相应的证实方法。

本文件适用于以活罗非鱼(*Oreochromis* spp.)为原料加工冻罗非鱼片产品的生产过程。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 21290 冻罗非鱼片

GB/T 36193 水产品加工术语

GB/T 40745 冷冻水产品包冰规范

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料鱼要求

4.1 原料鱼应为清洁、无污染的活罗非鱼,供货方应提供原料来源、供货证明等信息。

4.2 每批原料鱼应进行验收,验收合格后方可接收并记录。

5 生产用水

暂养、加工和制冰用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

6 加工过程要求

6.1 加工工艺流程

冻罗非鱼片加工工艺流程见附录 A。

6.2 分拣

对原料鱼进行分拣,剔除死鱼等不适宜加工的鱼,粗分规格。