

ICS 67.120.30
B50

DB37

山东省地方标准

DB 37/T 1781—2011

即食刺参加工技术规范

地方标准信息服务平台

2011-01-06 发布

2011-03-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由山东省海洋与渔业厅提出。

本标准由山东渔业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：山东省海洋水产研究所。

本标准主要起草人：赵云苹、张健、王茂剑、高继庆、乔瑞光。

地方标准信息服务平台

即食刺参加工技术规范

1 范围

本标准规定了即食刺参加工企业的基本要求，产品分类，原辅料、加工技术及生产记录等要求。

本标准适用于以刺参 (*Apostichopus japonicus*) 的鲜活品、干制品或盐渍品为原料，经过预处理、蒸煮、调味（或不调味）、杀菌、检验、包装等工艺生产的，打开包装可以直接食用的刺参产品。

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，仅所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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 3097 海水水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8537 饮用天然矿泉水
- GB 17323 瓶装饮用纯净水
- NY 5328 无公害食品 海参
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3206 干海参
- SC/T 3215 盐渍海参

3 加工企业基本要求

人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合SC/T 3009的规定。

4 产品分类

- 4.1 按工艺分调味、不调味两种。
- 4.2 按包装分硬包装、软包装两种；其中软包装分含水包装、充氮气包装两种。

5 原辅料要求

5.1 鲜活刺参

鲜活刺参应符合NY 5328的规定。

5.2 干刺参

干刺参应符合SC/T 3206的规定。

5.3 盐渍刺参

盐渍刺参应符合SC/T 3215的规定。

5.4 水

加工过程使用的淡水应符合GB 5749的规定，海水应符合GB 3097规定的第一类。
内包装用水为纯净水或矿泉水，质量应分别符合GB 17323、GB 8537的规定。

5.5 食品添加剂

加工过程使用的食品添加剂应符合相关国家标准，其品种和用量应符合GB 2760的规定。

5.6 辅料

调味所用辅料均应符合相关国家标准的规定。

5.7 内包装材料

内包装材料必须是由国家批准可用于食品的材料。

6 加工技术要求

6.1 原料预处理

6.1.1 鲜活刺参

6.1.1.1 将鲜活刺参自腹部中央剖开，去除内脏及口器，用淡水或海水洗净泥沙等杂质。

6.1.1.2 将洗净的刺参用90℃~100℃淡水漂烫1min~10min。

6.1.2 干刺参

选取相同规格的干刺参，用淡水浸泡12h~24h，去除口部的白色石灰质骨片，清洗干净。

6.1.3 盐渍刺参

选取相同规格的盐渍刺参，用淡水漂洗1次~2次，洗去表面盐分。用淡水浸泡24h~48h，去除口部的白色石灰质骨片，清洗干净。

6.2 蒸煮

根据刺参质量、大小，将处理好的刺参蒸煮0.5h~1.5h。含盐量高的刺参，需进一步浸泡去盐。

6.3 调味

可以根据需要对产品进行调味。

6.4 内包装与杀菌

6.4.1 硬包装产品

将经6.2或6.3处理的刺参放入清洗干净的包装容器，加水，水量应至少没过刺参。排气，然后121℃杀菌15 min。

6.4.2 软包装产品

将经6.2或6.3处理的刺参进行充氮气、调料或加水包装，然后121℃反压杀菌15min。

6.5 检验

杀菌完毕，依据产品所执行的标准检验是否合格。

6.6 包装

将合格产品装入外包装。

6.7 标签

销售包装上的标签应符合GB 7718的规定，并标明“即食”字样。

6.8 贮藏

6.8.1 产品宜存放在0℃~5℃的环境，并置于垫架上。

6.8.2 不同批次、规格的产品应分别堆垛，排列整齐并挂牌标示。严禁与有害、有毒、有异味的物品存在一起。

6.8.3 进出货时，应做到先进先出。

6.9 加工要点

6.9.1 大型加工设备应为不锈钢，小型设施可使用其他食品级材质。

6.9.2 加工过程中所有工器具均应洁净无油污。

6.9.3 鲜活刺参原料应即时加工。

6.9.4 6.1~6.4的加工过程应连续进行。

7 生产记录

7.1 原料

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 加工检验

加工过程中应有质量、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等原始记录。

7.3 产品出厂

产品出厂应有出厂记录。产品出厂按批次出具合格证明，不合格品不得出厂。

7.4 档案管理

应建立完善的产品质量管理档案，设有档案柜和档案管理人员，各种记录分类装订、归档，保留时间应为2年以上。