

T/YTHSLHH

烟台海参产业联合会团体标准

T/YTHSLHH 0007—2023

烟台溯源好海参 冷冻即食海参加工技术规范

Geographical origin traceability of Yantai sea cucumber—
Code of practice for frozen ready-to-eat sea cucumber

发布稿

2023-10-26 发布

2023-11-3 实施

烟台海参产业联合会 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。

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。

本文件由烟台市海洋发展和渔业局提出。

本文件起草单位：山东省海洋资源与环境研究院、烟台市海洋经济研究院、烟台明威海参有限公司、烟台悦泰食品有限公司、烟台森淼源生物科技有限公司、烟台万事如意食品有限公司、烟台海裕食品有限公司

本文件主要起草人：赵云苹、刘昕、胡德燕、高继庆、井月欣、刘晓波、周广军、张健、刘芳、王共明、矫春娜、徐英江、张秀珍、陈建强。

烟台溯源好海参 冷冻即食海参加工技术规范

1 范围

本文件规定了冷冻即食海参加工的基本条件、原辅料要求、加工过程、生产记录、运输等要求。

本文件适用于以中国境内出产的鲜活海参[刺参 *Apostichopus japonicus* (Selenka, 1867)]及以上鲜活海参加工的冻煮海参、盐渍海参为原料经预处理、发制、杀菌、冻结、包装等工序加工冷冻即食海参的生产过程。

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 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 36193 水产品加工术语
- SC/T 3054 冷冻水产品冰衣限量
- SC/T 3215 盐渍海参

3 术语和定义

GB/T 36193界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻煮海参 frozen boiled sea cucumber

鲜活海参经去内脏、清洗、漂烫、冷冻工序制成的产品，主要是生产海参制品的原料。

4 基本条件

选址与厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理及生产过程的食品安全控制等应符合GB 20941的规定。

5 原辅料

- 5.1 鲜活海参及冻煮海参、盐渍海参产品所用原料均应为中国境内出产。
- 5.2 鲜活海参、冻煮海参应符合 GB 2733 的规定。
- 5.3 盐渍海参应符合 SC/T 3215 的规定。
- 5.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.5 泡发用水宜使用纯净水。自制纯净水应使用符合 GB 5749 的水源。采购纯净水应符合 GB 19298 的规定。

6 加工过程

6.1 工艺流程图

原料预处理→熟化→泡发→杀菌→冻结→包装

6.2 预处理

6.2.1 鲜活海参

6.2.1.1 从近尾端剖开海参腹部，切口约占参体长度的1/3。清除海参体腔内的肠腺、生殖腺等内脏以及杂质。

6.2.1.2 将6.2.1.1处理的海参放入70℃~100℃的水中加热8 min~30 min。

6.2.1.3 沿开口处将6.2.1.2处理的海参从头到尾剖开，去除口部的白色石灰质骨片，清洗干净。

6.2.2 冻煮海参

同规格的冻煮海参用淡水浸泡6 h~12 h，解冻后沿开口处将海参从头到尾剖开，去除口部的白色石灰质骨片，清洗干净。

6.2.3 盐渍海参

同规格的盐渍海参先用水漂洗去掉表层的盐粒，然后浸泡12 h~36 h，换水1次~3次。再沿开口处将海参从头到尾剖开，去除口部的白色石灰质骨片，清洗干净。

6.3 发制

6.3.1 熟化

根据海参大小、质量等，将预处理的海参加热熟制。熟制方法包括但不限于以下几种：

- 1) 70℃~90℃水煮20 min~30 min。
- 2) 100℃蒸汽加热20 min~30 min。

6.3.2 泡发

水没过海参浸泡0~24 h，温度-2℃~5℃。

6.3.3 二次发制

可根据需要进行二次发制，即重复6.3.1、6.3.2。

6.4 杀菌

温度105℃~110℃，时间5 min~10 min。

6.5 冻结

宜采用速冻的方式进行。

6.6 镀冰衣

镀冰衣含量应符合SC/T 3054的规定。

6.7 包装

6.7.1 可单独包装。也可装袋排列整齐，真空包装。

6.7.2 所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱、储藏箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味，质量应符合相关食品安全标准的规定。

6.7.3 箱中产品应排列整齐，包装内应有产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

6.7.4 每个销售单元的包装应有溯源码标识。

6.8 贮存

6.8.1 产品贮存温度不高于-18℃。

6.8.2 不同规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于10 cm，与墙壁距离不少于30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7 检验

按批次出具产品合格证明，不合格产品不应出厂。

8 生产记录

生产记录应符合 GB 20941 的规定。

9 运输

9.1.1 运输工具应清洁，卫生，无异味。运输过程中，应轻拿轻放，防止损伤、撞击和挤压，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.1.2 冷冻车辆运输，运输过程中应保持产品中心温度不高于-15℃。
