

# DB42

## 湖北省地方标准

DB42/T 2105—2023

### 预包装淡水鱼加工与冷链物流规范

The specification of processing and cold logistics for pre-prepared  
freshwater fish

地方标准信息服务平台

2023-09-27 发布

2023-11-27 实施

湖北省市场监督管理局 发布



## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 加工过程要求 .....	2
4.1 加工要求 .....	2
4.2 原料鱼要求 .....	2
4.3 原料鱼存放 .....	2
4.4 原料鱼预处理 .....	2
4.5 暂存 .....	3
4.6 冷却和冻结 .....	3
5 包装 .....	3
5.1 包装要求 .....	3
5.2 包装方式 .....	3
5.3 金属探测 .....	3
5.4 标识和标志 .....	3
5.5 装箱 .....	3
6 质量安全要求 .....	3
7 贮存 .....	4
7.1 冷库要求 .....	4
7.2 贮存温度要求 .....	4
7.3 出入库管理 .....	4
8 冷链物流 .....	4
8.1 企业基本条件 .....	4
8.2 运输设备 .....	4
8.3 温度要求 .....	4
8.4 装载及卸货 .....	4
8.5 运输过程 .....	5
8.6 运输记录 .....	5
8.7 交货验收 .....	5
参考文献 .....	6



## 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。

本文件由湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所提出。

本文件由湖北省农业农村厅归口。

本文件起草单位：湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所、武汉市农业科学院、湖北富农食品工业园有限公司和武汉梁子湖水产品加工有限公司。

本文件起草人：石柳、汪兰、熊光权、卢素芳、刘继平、李鑫淼、乔宇、吴文锦、李新、杨国胜、邱娟娟。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省农业农村厅，联系电话：027-87665281；对本文件的有关修改意见建议请联系湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所，电话027-87284997，邮箱shiliu@hbaas.com。

地方标准信息服务平台



# 预包装淡水鱼加工与冷链物流规范

## 1 范围

本文件规定了预包装淡水鱼加工与冷链物流的加工过程要求、包装、质量安全要求、贮存和冷链物流。

本文件适用于湖北省预包装淡水鱼加工及冷链物流。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB/T 28009 冷库安全规程
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30134 冷库管理规范
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 50072 冷库设计标准
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 9020 水产品低温冷藏设备和低温运输设备技术条件

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**预包装淡水鱼** pre-packaged freshwater fish  
鲜、冻淡水鱼预处理后经包装得到的非即食产品。

### 3.2

#### 冷链物流 cold chain logistics

根据物品特性，从生产到消费的过程中使物品始终处于保持其品质所需低温环境的实体流动过程。

## 4 加工过程要求

### 4.1 加工要求

4.1.1 加工企业应符合 GB/T 27304 和 GB 14881 的规定。

4.1.2 厂区环境、设备设施和生产过程应符合 GB 20941 的规定。

4.1.3 生产过程管理应符合 SC/T 3009 的规定。

### 4.2 原料鱼要求

以鲜活、冷藏或者冷冻淡水鱼为原料，其质量应符合 GB 2733 的规定。

### 4.3 原料鱼存放

#### 4.3.1 入库

鲜活原料鱼入库后需及时加工，若4 h内不能进行加工，应暂养、冷藏或冻藏。

#### 4.3.2 暂养

暂养前应清洁消毒暂养池，放入所需水量。暂养期间应开动水泵循环过滤水质和开动充气机增氧。暂养池的水温应控制在20℃以下，水的质量应控制在鱼质量的2倍以上，暂养时间不得超过7 d。

#### 4.3.3 冷藏或冻藏

原料鱼4℃冷藏时间不超过24 h，-18℃冻藏时间不超过12周。

### 4.4 原料鱼预处理

#### 4.4.1 解冻

以冻藏淡水鱼为原料，按生产需求解冻一定数量。采用0℃~10℃低温解冻，当鱼体中心温度达到-5℃时即可。

#### 4.4.2 去鳞

采用手工或机械去鳞，鱼头和鱼身无明显破损。

#### 4.4.3 放血

4.4.3.1 冷藏或冻藏原料鱼不需要放血处理。

4.4.3.2 小规格鱼不需要放血处理。

4.4.3.3 以鲜活淡水鱼为原料，根据加工产品类型采用不同的放血方法。加工成整条鱼制品的，采用尖刀在鱼咽部斜插一刀至心脏位置放血；加工成分割鱼制品的，采用断尾放血。然后投入放血水池中，水温应控制在20℃以下，放血时间不宜超过1 h。

#### 4.4.4 剖切



采用手工或机械，从鱼背部沿脊骨剖开，或从鱼腹沿中线处剖开。剖鱼过程中避免鱼胆破裂，清除内脏和腹膜，立即冲洗干净。

#### 4.4.5 分割与整形

4.4.6 分割鱼制品的，在鱼腹鳍后 1 cm~2 cm 处分割，沿鱼头顶部展开，去除咽喉齿，去黑膜；鱼身按一定规格采用切片或切块处理。

4.4.7 去除影响外观的多余部分和切口处残存的鱼刺。

#### 4.5 暂存

采用预冷的清水浸泡鱼体暂存待用，水温不超过4℃，暂存时间不超过8 h。低温环境下沥干使用。

#### 4.6 冷却和冻结

冷却时，应在0℃~4℃下进行冷却处理，使鱼体中心温度降到4℃以下。冻结时，应在-35℃以下进行冻结处理，使鱼体中心温度降到-18℃以下。

### 5 包装

#### 5.1 包装要求

包装间经消毒且温度保持在8℃以下。包装所用材料应符合食品接触材料及制品相应的国家安全文件。

#### 5.2 包装方式

##### 5.2.1 普通包装

将预处理后的产品直接摆盘装入包装袋，封口。

##### 5.2.2 真空包装

将预处理后的产品摆盘后装入包装袋，抽真空。

##### 5.2.3 充气包装

将预处理后的产品摆盘后装入包装袋，抽真空后充入惰性气体。

#### 5.3 金属探测

包装后的产品应进行金属探测。金属探测机的灵敏度应达到探片Fe≤2.5 mm，SUS≤3.5 mm。探测到含有金属的产品应隔离另行处理。

#### 5.4 标识和标志

标识和标志应符合GB 7718的要求。

#### 5.5 装箱

按需求装入纸箱。纸箱包装应符合GB/T 6543要求，并附有包装性能单。

### 6 质量安全要求

预包装淡水鱼应无异味、无杂质。

预包装淡水鱼中食品添加剂使用限量应符合GB 2760的规定，污染物限量和重金属含量应符合GB 2762的规定。

预包装淡水鱼菌落总数应不高于 $5 \times 10^4$  cfu/g，检测方法参考GB 4789.2。致病菌限量应符合GB 29921的规定，检测方法按GB 4789.4、GB 4789.7和GB 4789.30规定的方法测定。

预包装淡水鱼中挥发性盐基氮含量应不高于20 mg/100 g。检测方法参考GB 5009.228。

## 7 贮存

### 7.1 冷库要求

冷库的设计、建造应符合GB 50072的要求。冷库安全要求应符合GB 28009的规定。冷库管理应符合GB/T 30134要求。

### 7.2 贮存温度要求

冷藏预包装淡水鱼应贮存在 $0\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。冻藏预包装淡水鱼应贮存在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。温度波动范围不超过 $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

### 7.3 出入库管理

每批预包装淡水鱼应有出入库检验记录，内容应包括但不限于：名称、规格、批号、保质期、出入库时间、垛号位、出入库单位、数量等。

## 8 冷链物流

### 8.1 企业基本条件

8.1.1 企业应符合GB/T 27304的规定，具有从事水产品流通业务的营业资质。

8.1.2 具备健全的质量管理体系和有与经营能力相适宜的水产品冷链物流流程图和作业规程。

8.1.3 具有低温环境下作业的安全防护措施。

### 8.2 运输设备

8.2.1 应采用冷藏车、冷藏集装箱、冷藏船等具有制冷功能的运输设备，并设有持续全程温度记录装置。低温（ $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下）水产品的运输、贮藏设备应符合SC/T 9020的规定。

8.2.2 制冷设备和车厢应定期保养、检修并记录。

### 8.3 温度要求

运输前车厢要进行预冷处理，使车厢温度达到预包装淡水鱼所要求的运输温度（见7.2节）。

### 8.4 装载及卸货

8.4.1 装载和卸货作业区的作业时间、冷能消耗、温度和湿度均应有适当控制措施。

8.4.2 装载和卸货时应轻搬、轻放，预包装淡水鱼不落地，规范操作。

8.4.3 待运时应批次分明、码放整齐、环境清洁，按照“先卸后装”和“重下轻上”的原则。

8.4.4 装载和卸货作业因故中断，车厢门应及时关闭，制冷系统保持运转。

8.4.5 不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装。

## 8.5 运输过程

- 8.5.1 运输时应保证车厢内温度均匀，当车厢内温度超出允许波动范围时应有警示，及时处理。
- 8.5.2 运输过程中不应打开容器或预包装淡水鱼包装。
- 8.5.3 运输配送期间，车厢门开关频率和时间应降至最低。

## 8.6 运输记录

完整记录预包装淡水鱼冷链流通过程中的各项参数，内容应包括但不限于：名称、规格、批号、运输时间、运输温度、湿度等。所有记录应明确规范，并具有可追溯性，保存期限不得少于保质期满后6个月。

## 8.7 交货验收

- 8.7.1 应在合约规定的时间、地点交货，对预包装淡水鱼的规格、数量、运输温度、运输时间等进行核对检查，做好交接记录。
- 8.7.2 交货有异议时，应在保证预包装淡水鱼质量安全的条件下，按照合约规定及时处理。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
  - [2] GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
  - [3] GB/T 36193 水产品加工术语
  - [4] NY/T 2976 绿色食品 冷藏、速冻调制水产品
- 

地方标准信息服务平台