

<<最新中国农业行业标准>>

图书基本信息

书名：<<最新中国农业行业标准>>

13位ISBN编号：9787109161795

10位ISBN编号：710916179X

出版时间：2012-1

出版时间：中国农业出版社

作者：农业标准出版研究中心 编

页数：184

字数：373000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<最新中国农业行业标准>>

### 内容概要

《中国农业标准经典收藏系列·最新中国农业行业标准（第7辑）：水产分册》收集整理了2010年由农业部发布的水产品、水产饲料、渔船、绿色食品（水产类）、无公害食品（水产类）等行业标准23项，并在书后附有8个标准公告供参考。

## &lt;&lt;最新中国农业行业标准&gt;&gt;

## 书籍目录

## 出版说明

- SC / T 1004-2010 鳊鲮配合饲料  
 SC / T 1106-2010 渔用药物代谢动力学和残留试验技术规范  
 SC / T 1107-2010 中华鳖亲鳖和苗种  
 SC 2018-2010 红鳍东方纯  
 SC / T 3046-2010 冻烤鳊良好生产规范  
 SC / T 3047-2010 鳊鲮储运技术规程  
 SC / T 3101-2010 鲜大黄鱼、冻大黄鱼、鲜小黄鱼、冻小黄鱼  
 SC / T 3102-2010 鲜、冻带鱼  
 SC / T 3103-2010 鲜、冻鲳鱼  
 SC / T 3104-2010 鲜、冻蓝圆鲈  
 SC / T 3106-2010 鲜、冻海鳗  
 SC / T 3107-2010 鲜、冻乌贼  
 SC / T 3119-2010 活鳊  
 SC / T 3302-2010 烤鱼片  
 SC / T 8117-2010 玻璃纤维增强塑料渔船木质阴模制作  
 SC / T 8137-2010 渔船布置图专用设备图形符号  
 SC / T 8139-2010 渔船设施卫生基本条件  
 SC / T 9401-2010 水生生物增殖放流技术规程  
 SC / T 9402-2010 淡水浮游生物调查技术规范  
 NY/T 1888-2010 绿色食品 软体动物休闲食品  
 NY 5361-2010 无公害食品 淡水养殖产地环境条件  
 NY 5362-2010 无公害食品 海水养殖产地环境条件
- 附录
- 中华人民共和国农业部公告 第1390号  
 中华人民共和国农业部公告 第1418号  
 中华人民共和国农业部公告 第1466号  
 中华人民共和国农业部公告 第1485号  
 中华人民共和国农业部公告 第1486号  
 中华人民共和国农业部公告 第1515号  
 中华人民共和国卫生部 中华人民共和国农业部公告 2010年第13号  
 中华人民共和国卫生部 中华人民共和国农业部公告 2011年第2号

## &lt;&lt;最新中国农业行业标准&gt;&gt;

## 章节摘录

冻烤鳗良好生产规范 1范围本标准规定了冻烤鳗生产中的术语和定义、加工企业的基本条件、原辅材料要求及用水、生产过程管理、产品贮存与运输及质量安全管理中应达到的良好条件或要求。

本标准适用于冻烤鳗生产中的质量安全管理。

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。

GB2760食品添加剂使用卫生标准 GB5749生活饮用水卫生标准 GB/T6543瓦楞纸箱  
GB7718食品标签通用标准 GB9687食品包装用聚乙烯成型品卫生标准 GB/T20941水产食品加工企业良好操作规范 NY5051无公害食品淡水养殖用水水质 NY5068无公害食品鳗鲡 SC / T3009水产品加工质量管理规范 SC / T3027冻烤鳗加工技术规范 3术语和定义 下列术语和定义适用于本文件。

3.1冻烤鳗frozenroasteel 指以活鳗鲡为原料,经剖杀、去除内脏、骨头和修整处理后,通过蒸煮、烧烤、急速冻结,包装后在-18 以下低温储运的单体制品。

3.2冰昏keepingunconsciouswithice 用人为的因素如冰镇等,使鳗鱼处于休眠状态的一种工艺。

3.3烧烤roasting 指用烧烤设备对鳗片的皮面及肉面进行烘烤,使其从生鳗片到熟烤鳗转变的处理过程。

3.4白烧roastingwithoutsoysauce 指未加入调味酱油进行烧烤,所加工后的烤鳗称为白烧烤鳗。

3.5蒲烧roastingwithsoysauce 指加入调味酱油进行烧烤,所加工后的烤鳗称为蒲烧烤鳗。

3.6CCPcriticalcontrolpoint (CCP) 关键控制点,是(食品安全)能够施加控制,并且该控制对防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受水平是所必需的某一步骤。

4加工企业的基本条件 人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合GB/T20941和SC / T3009的要求。

5原辅料要求及用水 5.1原料要求 5.1.1原料必须来自行业主管部门备案、检验合格并登记发证的养鳗场。

烤鳗加工企业应对原料进行重金属、药物残留等项目的预检,其质量应符合NY5068的规定。

5.1.2病鳗、死鳗、畸鳗或其他感官性状异常的,不得作为加工原料。

5.2辅料要求 加工过程中使用的辅料应符合国家有关规定,食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

严禁使用不符合GB2760规定或冻烤鳗进口国禁止使用的食品添加剂。

5.3加工用水 暂养用水水质应符合NY5051的要求,加工生产、制冰用水水质应符合GB5749规定的要求。

6生产过程管理 6.1生产操作规程 6.1.1应制定生产工艺规程及岗位操作规程。

其内容应包括鳗鱼的暂养及挑选分级、冰昏、剖杀、清洗、整片、白烧、蒸煮、蒲烧、预冷、单体速冻(cioF)、金属检测,包装和贮存等加工过程的主要技术条件及关键工序的质量和卫生监控点。

6.1.2生产技术人员、管理人员应按照生产过程中各关键工序控制项目及检查要求,对每一批次产品从原料挑选分级到单体速冻等环节的产品质量和卫生指标等情况进行检查。

6.2原辅料的领取和投料 6.2.1投产前的原料应进行检查,核对品名、规格、数量,确定生产批号。

不符合5.1规定的,严禁投产使用。

6.2.2原辅料的计算、称量及投料应经两人复核。

6.3生产 6.3.1工艺流程参见附录A;生产过程危害分析及预防措施参见附录B;关键控制点(CCP)及其监控方法、纠正措施、验证程序和记录内容参见附录C。

6.3.2原料进厂必须进行检验验收。

进厂活鳗必须附有经养鳗场所在地检验检疫部门确认的证明书。

<<最新中国农业行业标准>>

原料的验收程序和方法按SC / T3027的规定进行。

6.3.3 鳊鱼暂养时应控制暂养池中的水温，做好标识，注明该批原料的验收序号、鳊种、品质、规格、鳊场备案号 / 池号；暂养吊水时间须在24h以上。

6.3.4 挑选分级按重量规格进行，挑选出规格外的鳊鱼。

6.3.5 冰昏时，应按实际情况控制好冰水温度、冰昏时间，按鳊场池号、鳊种、品质、加工方式、规格，并按冰昏的顺序及时加工。

.....

<<最新中国农业行业标准>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>