

团体标准

T/ZQBJXH XXXX—XXXX

罗氏沼虾虾生制作技术规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

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。

本文件由广东肇庆市高要现代农业文化旅游投资有限公司提出。

本文件由肇庆市标准化计量协会归口。

本文件起草单位：岭南现代农业科学与技术广东省实验室肇庆分中心（西江实验室）、肇庆市高要区农业农村局、广东肇庆市高要现代农业文化旅游投资有限公司、广东田润农业科技发展有限公司、肇庆润晖农业科技有限公司、高要区绿存养殖专业合作社、肇庆市世纪市场管理有限公司、肇庆市高要区莲江产业投资发展有限公司。

本文件主要起草人：陈瑞爱、钟佐明、邓智勇、田嘉俊、梁光铖、伍伟文、何李良。

罗氏沼虾虾生制作技术规范

1 范围

本文件规定了罗氏沼虾虾生的术语和定义、原辅料要求、加工设备工具容器要求、制作工艺、加工过程卫生要求。

本文件适用于高要区餐饮业即食生食罗氏沼虾的加工操作。

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 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 11607 渔业水质标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罗氏沼虾虾生

选取品质好、个头适中，经过清水瘦养的罗氏沼虾为原料，经清洗、去壳、去头、去内脏，剔除非食用部分，切片形成厚薄均匀，肉质透明无杂质，口感清、鲜、爽、嫩、滑，可供直接食用的罗氏沼虾肉片。

3.2

加工专间

指对罗氏沼虾虾生专用加工制作场所。

4 原辅料要求

4.1 罗氏沼虾

应符合GB 2733的规定，饲养的水质应符合GB 11607的要求。

4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 加工用冰

加工用冰应为食品冰，并符合 GB 2759 的要求。

5 加工设备、工具、容器要求

5.1 设备、工具、容器应按不同用途专用，有明显标识区分，并符合相关食品安全标准的要求。用前应消毒，用后应洗净，并在专用保洁设施内存放。

5.2 工具、容器、操作台等与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

- 5.3 设备、工具、容器宜使用不锈钢材料或食用级塑料材料，不宜使用木质材料。
- 5.4 用于盛放成品的容器应符合 GB 14934 的要求。

6 制作工艺

6.1 选虾

选择活力强、健壮丰满的鲜活虾。

6.2 暂养

- 6.2.1 鲜活虾在清洁且具有流动性的水中暂养 ≥ 10 d。
- 6.2.2 加入暂养池的水应经净化设备净化后可即饮用的饮用水。
- 6.2.3 待虾体通透，无可见外来杂质，即可进行加工。

6.3 剥壳去头

把鲜活虾放入冰水中浸泡5分钟，然后剥开虾壳，分离虾头。

6.4 剔除内脏

剔除虾肉中的内脏，提取虾体内的肠线。

6.5 切片

按客户需要将虾肉切成均匀的薄片。

6.6 盛装

将虾片进行艺术化装入冰盘，虾片厚薄均匀、肉质透明无杂质、无异味。口感清、鲜、爽、嫩、滑。摆盘整齐美观。

7 加工过程卫生要求

- 7.1.1 加工应在加工专间内操作，专间内温度不得高于 25 ℃。
- 7.1.2 加工制作后，应将虾生放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1 h。
- 7.1.3 加工专间的应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）
-