ICS 67.120.30
CCS X 20

团　　体　　标　　准

T/ZDBX XXXX—XXXX

湛江蚝干制加工技术规程

Code of practice for processing of Zhanjiang oysters

（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。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

湛江市农林牧渔地标产品协会　　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。

本文件由湛江市农林牧渔地标产品协会提出并归口。

本文件起草单位：湛江市农林牧渔地标产品协会，……

本文件主要起草人：

湛江蚝干制加工技术规程

1 范围

本文件提出了湛江蚝干制加工的总体要求，确立了工艺流程，规定了原料牡蛎验收、开壳取肉、清洗、蒸煮、干燥、软性处理、分选、包装、储存环节的操作要求及转换条件，描述了溯源管理的方法。

本文件适用于以鲜活湛江蚝为原料进行的干制加工过程。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 26940 牡蛎干
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 3035 水产品包装、标识通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/ZDBX 004 地理标志产品 湛江蚝

3 术语和定义

GB/T 36193、T/ZDBX 004界定的术语和定义适用于本文件。

4 总体要求

4.1 加工场所

加工车间应远离有毒有害场所及其他污染源，环境整洁，并具备与加工能力相适应的原料处理、加工、包装、贮存等功能区域。加工车间、设施与设备、卫生管理及生产过程的食品安全控制应按 GB 14881 和 GB 20941 的规定执行。

4.2 人员要求

加工人员应持有有效健康证明，保持个人清洁卫生，进入加工区域前应更换工作衣帽并洗手消毒。

4.3 加工用水

加工用水应为饮用水，并符合GB 5749的规定。

5 工艺流程

湛江蚝干制加工程序包括9个阶段。其中，蒸煮、软性处理阶段为可选阶段。程序流程图见图1。

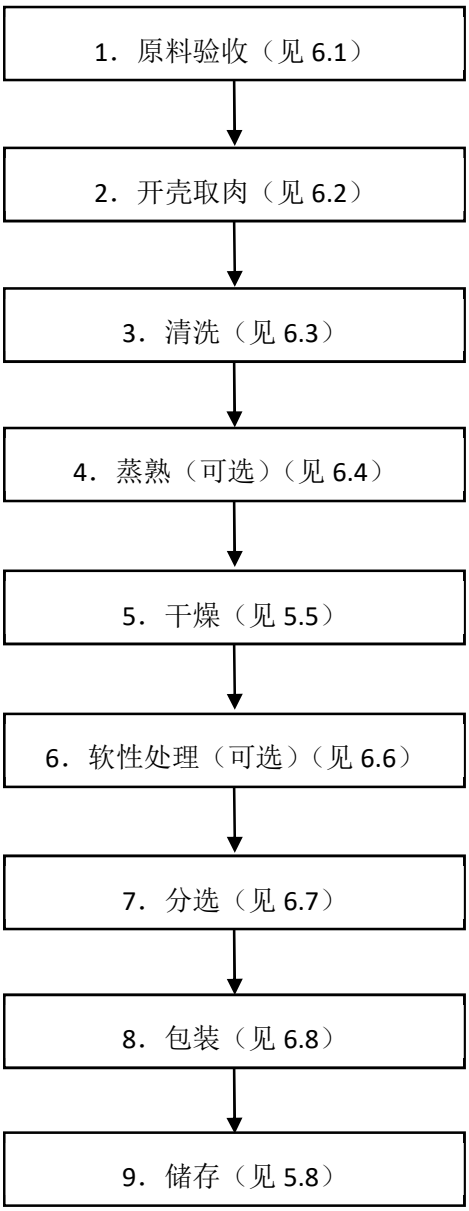

图1　湛江蚝干制加工技术流程图

6　加工技术要求

6.1　原料验收

6.1.1　原料蚝进厂时，应由具有验收资质的人员查验供货方出具的产地、供货证明等文件，并记录来源、外观、规格等基本信息。湛江蚝应来自经认证的无污染海域，具有合法捕捞或养殖证明。

6.1.2　使用清洁的海水或淡水对鲜活湛江蚝进行初步清洗，去除表面附着的泥沙和杂质。清洗过程中应避免损伤外壳。

6.1.3　湛江蚝品质应符合 GB 2733、T/ZDBX 004 的规定。外壳应完整、色泽鲜亮，无破损、无异味，

且具有一定的活力。

6.1.4 验收合格的原料蚝应按不同来源、规格分开存放，按先进先出的原则及时加工。不能及时加工的蚝应在海水池保洁处理，水温控制在≤15 ℃。

6.2 开壳取肉

应使用锋利的蚝刀或专业开壳工具,沿湛江蚝壳的缝隙撬开,开壳取肉过程中应确保蚝肉完整无损，避免残留壳片或杂质。

6.3 清洗

将取出的蚝肉用流动的清水进行精细清洗，去除残留的泥沙、黏液和杂质，清洗后的蚝肉应沥干水分，准备进行下一步处理。

6.4 蒸煮（可选）

6.4.1 蒸煮时，应将清洗干净的蚝肉放入沸水中，快速焯烫至蚝肉变色，时间一般不超过 2 min。蒸煮后的蚝肉应立即捞出，沥干水分，准备进行干燥处理。

6.4.2 如选择不蒸煮，应直接进行干燥处理，以保留湛江蚝的天然风味。

6.5 干燥

6.5.1 自然晾晒

应选择阳光充足、通风良好的地方，将清洗干净的蚝肉平铺在干净的纱布或竹席上。晾晒过程中应定期翻动蚝肉，确保其均匀受热，防止变形或变质。晾晒时间为3 d～5 d，具体时间视天气和蚝肉厚度而定。

6.5.2 机械烘干

6.5.2.1 使用烘干机或烤箱进行烘干时，应将温度设置为 50 ℃～60 ℃，并根据蚝肉厚度和含水量确定烘干时间，确保蚝肉均匀受热，避免过度烘干。

6.5.2.2 烘干过程中应定期检查，确保干燥效果，并注意观察蚝肉的变化，避免过度烘干导致口感变差。

6.5.2.3 烘干后的湛江蚝干应呈金黄色，具有一定的韧性。

6.6 软性处理（可选）

如需制作软性湛江蚝干,应将干燥后的蚝肉进行清洗,随后进行低温干燥,控制含水量为25%～30%。

6.7 分选

6.7.1 应根据湛江蚝干的规格、感官要求进行分级，分选按 GB/T 26940 的规定执行，确保产品质量一致。

6.7.2 分选后的湛江蚝干应分别存放，便于后续包装和贮存。

6.8 包装

6.8.1 包装材料

6.8.1.1 内包装应选用密封性良好的食品级包装袋或容器，并符合 GB 4806.7 的规定。

6.8.1.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。

6.8.1.3 包装材料应防潮、防霉、无异味，且易于开启和关闭。

6.8.2 内包装

6.8.2.1 内包装前应对静置产品进行质量检查，挑除感官异常、规格不一致的产品。

6.8.2.2 将分选好的湛江蚝干按规定的重量装入包装袋或容器内，密封包装。

6.8.2.3 包装操作应在清洁、卫生的环境中进行。包装材料使用前应先消毒，应洁净、防水、无毒、无异味。
6.8.2.4 包装完成后，应进行检查，挑除包装破损、漏气的产品。
6.8.2.5 预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6.8.3 异物探测

6.8.3.1 宜采用 X 光、金属探测器等设备对内包装产品进行异物检测。
6.8.3.2 仪器在开机、关机及使用过程中，应用标准测试块进行定期校准，使其灵敏度达到满足产品安全要求。
6.8.3.3 探测到含有异物的产品时，应加贴醒目标识另行处理，并查找来源，采取纠偏措施。

6.8.4 外包装

将产品装入包装箱，箱中产品应排列整齐，并附产品合格证明。外包装材料应符合SC/T 3035的规定。

6.8.5 包装标识

包装标识应符合SC/T 3035的规定。

6.9 储存

6.9.1 包装后的产品应储存于阴凉、干燥、无异味的库房中，库房应保持清洁卫生，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。
6.9.2 贮存环境应阴凉、通风、干燥，避免阳光直射和高温。
6.9.3 干制湛江蚝干贮存温度应控制在 10 ℃～25 ℃，相对湿度不超过 70%。半干湛江蚝应在-18 ℃冷冻储存。
6.9.4 不同批次、规格的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离≥10 cm，与墙壁距离≥30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。
6.9.5 在贮存过程中应定期检查产品的状态，如发现潮湿、霉变等问题，应及时处理。

7 溯源管理

7.1 原料记录

每批进厂的原料应进行记录，记录的内容应包括但不限于：

a) 接收日期；
b) 产地来源；
c) 养殖场和/或供应商；
d) 供货证明及合法捕捞或养殖证明；
e) 规格；
f) 感官情况；
g) 其他。

7.2 生产过程记录

在执行第5章所规定的各个阶段的程序指示过程中，应记录并保持以下内容：

a) 生产批号；
b) 生产日期；
c) 生产班组；
d) 产品数量；
e) 关键控制点的监控记录、纠偏措施和验证记录；
f) 监控仪器校正记录；

g） 成品检验记录；
h） 次品处理记录；
i） 其他。

7.3 档案管理

应建立完整的质量管理档案，各种记录分类装订、归档。记录的保存期限不少于二年，保证溯源信息可靠、完整。