

# DB35

# 福建省地方标准

DB35/T 901-2009

---

## 海鲜水解调味料 加工技术规范

2009-03-11 发布

2009-04-01 实施

---

福建省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准由福建省海洋与渔业局提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：福建省水产研究所、农业部渔业产品质量监督检验测试中心（厦门）。

本标准主要起草人：刘智禹、吴成业、苏永昌、刘淑集。

# 海鲜水解调味料 加工技术规范

## 1 范围

本标准规定了海鲜水解调味料加工过程中的原辅料要求、加工技术要求、包装、贮藏及运输的要求。本标准适用于以水产动物为原料的海鲜水解调味料的生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8967 谷氨酸钠（99%味精）
- GB 14881 食品企业通用卫生规范

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 海鲜水解调味料

以水产动物的水解物、味精、食用盐及其它配料为原料，添加填充剂后经混合、干燥等工序加工而成的一种具有海鲜固有鲜味和香味的固态复合调味料。

### 3.2

#### 水解

利用原料中的内源酶或添加蛋白酶，在一定的温度、pH 及其它适宜条件下，把原料中的蛋白质分解成肽和游离氨基酸的过程。

## 4 加工企业的基本条件

- 4.1 人员、环境、车间及设施、生产设备应符合 GB 14881 的规定。
- 4.2 加工中所用盛原料及其水解物的器具在每次使用前后都必须立即进行清洗消毒。
- 4.3 清洗所用洗剂剂、消毒剂的品种和用量应符合国家相关法规及标准的规定。

## 5 原辅料要求

### 5.1 原辅料

#### 5.1.1 原料

5.1.1.1 水产动物原料包括水产动物及其加工后的小碎肉等下脚料，应当新鲜、无异味，符合 GB 2733 的规定。

5.1.1.2 味精：应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

5.1.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

#### 5.1.2 辅料

5.1.2.1 加工生产和制冰的水质应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2.2 食品添加剂：应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

5.1.2.3 填充剂：淀粉、麦芽糊精应符合相应的要求。

#### 5.2 原辅料存放

5.2.1 不同品种的原料进厂后应分别存放，并做好防虫、防蝇和防尘措施。

5.2.2 购进水产动物原料如不能及时加工的，应进行妥善贮藏。冰鲜原料，应加冰暂存，或存放到 4℃ 以下的冷库内；冷冻原料，应存放在 -18℃ 以下的冻库内。

#### 5.3 包装材料

5.3.1 包装材料应清洁卫生，无毒无害，符合相关的卫生要求。

5.3.2 包装材料的密封性能和抗拉性能应良好。

5.3.3 包装材料存放于专用仓库，保持干燥通风，清洁卫生，内外包装材料分开放置。内包装材料在使用前需经过消毒。

### 6 加工技术要求

#### 6.1 预处理

6.1.1 水产动物原料应进行清洗并去除杂质（冷冻原料应先解冻）。

6.1.2 水产动物原料在水解之前，应利用绞肉机先对其进行绞碎。

#### 6.2 水解

6.2.1 绞碎后的水产动物原料与水按一定的比例混匀，调整 pH 值、温度等最佳的水解条件，利用内源酶或外加蛋白酶对其进行水解。

6.2.2 水解至水产动物原料中肉质完全消失。

6.2.3 水解完成后尽快升温至 90℃ 以上，保持 10 min 以上。

#### 6.3 分离浓缩

水解液离心去除油脂和残渣，并浓缩至固形物浓度为 25%~30%。

#### 6.4 干燥

浓缩液可采用喷雾干燥制成水解粉。

#### 6.5 调配

6.5.1 水解粉添加量不低于 5%。

6.5.2 味精、食盐、填充剂及其它食品添加剂经粉碎，过 80 目筛。

6.5.3 淀粉、麦芽糊精添加的比例为 10%~25%。

6.5.4 水解粉、糖、盐、味精及其它食品添加剂先混匀，再加入淀粉、麦芽糊精，继续混合均匀，制成坯料。

## 6.6 造粒

将坯料放入造粒机造粒，得均匀颗粒。

## 6.7 成品干燥

6.7.1 可采用热风干燥，干燥温度为 85℃~90℃，干燥后产品的干燥失重应小于 3%。

6.7.2 干燥后的颗粒过 18 目筛去除细末。

## 6.8 称量

按标签标示的净含量进行称重、装袋。

## 7 包装

7.1 产品装袋后立即封口、包装。

7.2 包装间温度应低于 25℃，相对湿度应在 60%以下。

## 8 贮存

8.1 产品应贮存在阴凉、避光、通风、干燥的仓库内。

8.2 产品不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混贮，防止受潮、鼠害、虫蛀和有毒物质污染。

## 9 运输

9.1 运输工具应清洁卫生，有防晒、防淋设施。

9.2 运输过程应保持环境干净，禁止与有毒、有害、有异味物质混运。

---