

T/CAPPMA

团 体 标 准

T/CAPPMA 1—2023

代替T/CAPPMA 01—2017

天然水域活鲢、鳙鱼分割规范

Cutting specification of live silver carp, bighead carp from natural waters

2023 - 07 - 04 发布

2023 - 08 - 04 实施

中国水产流通与加工协会 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。

本文件代替T/CAPPMA 01-2017，与T/CAPPMA 01-2017相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围（见第1章，2017版第1章）；
- 增加了术语和定义一章（见第3章）；
- 更改了基本条件（见4.1、4.2，2017版3.1、3.2）；
- 更改了要求的相关内容（见5.1、5.2、5.3，2017版4.1、4.2、4.3）；
- 更改了生产安全相关内容（见5.4.1、5.4.2，2017版4.4.1、4.4.2）；
- 增加了分割品类鱼片（见6.1.2.2）；
- 更改了宰杀放血相关内容（见7.2，2017版6.2）；
- 更改了去鳞的相关内容（见7.3，2017版6.3）；
- 更改了鱼头斜切的操作（见7.4.2，2017版6.4.1.2）；
- 更改了鱼鳔、鱼子的处理（见7.6，2017版6.4.3、6.4.4、6.4.5）；
- 更改了鱼身细分中鱼中骨、腹肋肉相关内容（见7.7.1、7.7.3，2017版6.6.1、6.6.3）；
- 更改了鱼尾的相关内容（见7.8，2017版6.7）；
- 更改了清洗、沥水相关内容（见7.9，2017版6.8）；
- 更改了包装、封口相关内容（见7.10，2017版6.9）；
- 更改了速冻相关内容（见7.11，2017版6.10）；
- 更改了金属探测相关内容（见7.12，2017版6.11）；
- 更改了称量、装箱相关内容（见7.13，2017版6.12、6.13）；
- 更改了储存相关内容（见7.14，2017版6.14）；
- 更改了附录A、B、C（见附录A、B、C，2017版附录A、B、C）。

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。

本文件的附录A、B、C为规范性附录。

本文件由中国水产流通与加工协会标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：杭州千岛湖发展集团有限公司、中国水产流通与加工协会、杭州千岛湖发展集团有限公司食品分公司、杭州千岛湖千发农业科技有限公司、杭州千岛湖千发旺顺阁食品有限公司、北京中林千岛湖商贸有限公司、中国农业大学、大湖水殖(湖南)水产品营销有限公司、安徽富煌三珍食品集团有限公司、江西鄱阳湖豫章农业开发有限公司、大庆市连环湖渔业有限公司、吉林查干湖渔业有限公司、绿耕耘股份有限公司、无锡健业生物工程技术发展有限公司。

本文件主要起草人：余颖萍、徐明江、何光喜、王雪光、张李浩、罗永康、洪惠、王国强、方华冠、曹平、汪俊。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2017年第一次发布为T/CAPPMA 01-2017；
- 本次为第一次修订。

天然水域活鲢、鳙鱼分割规范

1 范围

本文件规定了天然水域活鲢鱼 (*Hypophthalmichthys molitrix*)、鳙鱼 (*Aristichthys nobilis*) 分割的基本条件、要求、工艺流程和操作等。

本文件适用于天然水域活鲢、鳙鱼的分割与加工。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SC/T 3108 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本条件

4.1 生产卫生

选址与厂区环境、厂房和车间、设施设备、卫生管理及生产过程的食品安全控制应符合GB 20941的规定。直接用于食品接触面的主要设施设备与工器具应符合GB 4806.7、GB 4806.9的规定。

4.2 设施设备

主要设施设备与工器具有:放血槽,不锈钢刀具、专用分割案板、切鱼头机、去鳞机、刮鳞器、锯骨机、装(运)鱼桶、内脏盛放桶、塑料筐、计量器具、温度计、不锈钢工作台,自动传送带等。

5 要求

5.1 原料

原料应为来自天然水域且非投喂的活鲢、鳙鱼,并符合SC/T 3108的规定。鲢鱼规格宜大于 3 kg,鳙鱼规格宜大于 4 kg。

5.2 用水

加工和制冰用水应符合 GB 5749的规定。

5.3 人员

分割操作人员应经培训,熟知操作流程及规范,并持健康证方能上岗。

5.4 生产安全

- 5.4.1 操作间地面应无积水、平坦、防滑、整洁，并有一定坡度可自然排水。
- 5.4.2 操作间顶棚具备一定弧度无冷凝水自然滴落现象。
- 5.4.3 锯骨机应由专人负责和使用，切割板下面应有防滑垫。
- 5.4.4 工作人员应穿着防滑鞋，操作锯骨机人员应佩戴不锈钢丝手套。

6 活鱼分割工艺流程

6.1 分割品类

6.1.1 粗分割品类：鱼头、鱼身、鱼尾、鱼鳔、鱼子。

6.1.2 细分割品类

6.1.2.1 鱼头：整鱼头、半鱼头、鱼鳃肉、鱼唇、鱼脸、月牙肉。

6.1.2.2 鱼身：鱼中骨、背脊肉（鱼块）、腹肋肉、鱼排、鱼腩、鱼鳍、鱼片。

6.1.2.3 鱼尾。

6.1.2.4 鱼鳔、鱼子。

6.2 分割部位

活鲢、鳙鱼分割品类部位见附录A。

6.3 工艺流程

活鲢、鳙鱼分割工艺流程见图1。

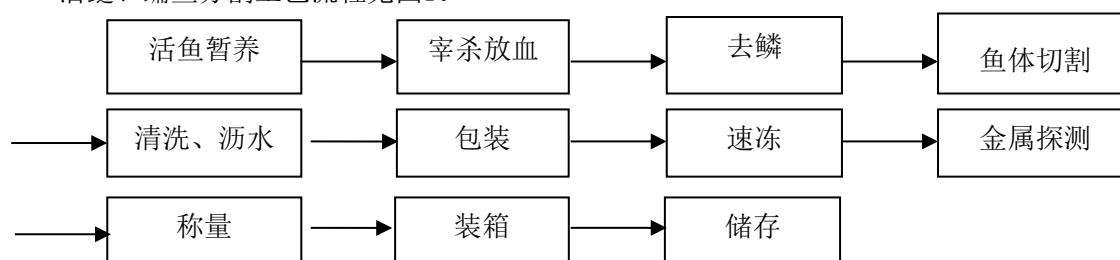


图1 活鲢、鳙鱼分割工艺流程图

7 活鱼分割操作

7.1 活鱼暂养

活鱼应及时入暂养池充氧暂养且密度适宜，以确保鱼体在加工前全部成活。

7.2 宰杀放血

采用去尾放血或鳃腹大动脉放血，置入放血槽中 5 min~8 min。

7.3 去鳞

用去鳞机或手动刮鳞器从鱼的尾部向头部移动去除全部鳞片，收集鱼鳞另行处理。

7.4 鱼体切割

7.4.1 鱼头平切

将去鳞后的鱼体，平放在锯骨机、切鱼头机等机械上，下刀分成两段。刀口与鱼体垂直平切，切割后的整鱼头留腹部三分之一鱼肉。鲢鱼的鱼头下刀处在腹鳍靠后 2 cm与背部对点成线分切带有腹鳍。鳙鱼的鱼头下刀处在腹鳍靠前 1 cm与背部对点成线分切不带有腹鳍。鱼头平切分割图见附录 B。

7.4.2 鱼头斜切

将去鳞后的鱼体，平放在锯骨机、切鱼头机等机械上，鲢鱼背鳍靠前 1 cm，腹鳍根部靠后 3 cm~4 cm对点成线自然斜切分割至两段，鳙鱼背鳍靠前 1 cm，腹鳍根部靠后 2 cm~3 cm对点成线自然斜切分割至两段。鱼头斜切分割图附录C。

7.4.3 半鱼头分割

从鱼头鳃盖处用小刀取出鱼鳃之后，沿头部中心直线对称锯开成两片，得到两个半鱼头。

7.5 鱼头细分

7.5.1 鱼鳃肉（核桃肉）

分割鱼头，去除鱼鳃时，连带取下鱼头中连接鳃部的白色圆球形软肉，俗称核桃肉。

7.5.2 鱼唇

在鱼嘴与鱼脸颊骨交接处用锯骨机平切下鱼嘴部位。

7.5.3 鱼脸

切下鱼唇后，拿起鱼脸颊骨在胸鳍根部前端处用刀平切，取下中间鱼脸部位。

7.5.4 月牙肉

切下鱼唇、鱼脸后，剩下的部位做月牙肉。

7.6 鱼鳔、鱼子

把鱼腹部剖开取出内脏，从内脏中分离出鱼鳔、鱼子（有鱼子时单独取出洗净），并刷去鱼腹内黑色膜。内脏和鳃等放置塑料桶内集中处理。

7.7 鱼身细分

7.7.1 鱼中骨

从鱼身前端切面入刀沿中间背脊骨往后平切，取下鱼身二片肉后，留下带少量鱼肉的中骨，把中骨上下二片鱼鳍（上方背鳍下方尾鳍）割下，切成宽度 1.5 cm~2.5 cm、长度6 cm~8 cm的方形鱼骨。

7.7.2 背脊肉（鱼块）

从鱼身剔除中骨后的二片肉中取下背脊肉，横切成方形鱼块。

7.7.3 腹肋肉

鱼身剔除背脊肉和鱼中骨后，再剔除肋骨和肚档后留下的肉，按 1 cm~1.5 cm的厚度横切成片。

7.7.4 鱼排

鱼身剔除背脊肉、鱼中骨、腹肋肉和肚档后，留下带肋骨的肉，切割成段。

7.7.5 鱼腩

鱼身剔除背脊肉、鱼中骨、腹肋肉和鱼排后留下的腹底部肉，切割成段。

7.7.6 鱼鳍

在鱼体分割过程中切下的腹鳍、背鳍和尾鳍，带少量肉。

7.7.7 鱼片

鱼身剔除鱼中骨、鱼排、鱼鳍，留下的鱼肉条中间部位斜切去除两边皮下红肉，剩余鱼肉条以人工或机器设备切割成4 mm~6 mm厚度且大小均匀的片状。

7.8 鱼尾

用锯骨机将鱼尾轮切成3 cm~4 cm段块。

7.9 清洗、沥水

7.9.1 分割后的产品宜在18℃以下的水中清洗干净，如水温高于18℃，宜在水中加入适量碎冰，使其温度控制在18℃以下。

7.9.2 清洗后的分割产品分类放在食品级塑料筐中沥水，鱼头、鱼唇、鱼脸、月牙肉的切割内面应朝下摆放促使沥水更彻底，沥水时间不少于10 min。

7.9.3 盛放容器每天清洗并使用50 mg/kg次氯酸钠浸泡消毒，应堆放于相应托盘上，不与地面直接接触。

7.10 包装、封口

7.10.1 产品按品类、规格、数量等进行内包装，包装应符合SC/T 3035的规定。

7.10.2 包装商品净含量计量应符合JJF 1070的规定。

7.10.3 封口时应设置合适的封口参数。封口严密平整，包装袋无刺破，生产日期印于包装袋封口处清晰可辨认。

7.11 速冻

速冻产品的中心温度应在2 h内降至-18℃以下。采用不冻液速冻产品应对整包装经过水、沥水处理。

7.12 金属探测

速冻后的产品，放置于自动输送传送带上，每包前后间隔5 cm左右平整摆放过金属探测器，金属探测器红灯闪烁、警报响起时将有金属物的产品拿出，另行处理。

7.13 称量、装箱

7.13.1 产品根据不同品类称量。

7.13.2 产品按同品类、同规格装箱。鱼头根据重量规格大小装箱；鱼中骨、背脊肉（鱼块）、腹肋肉、鱼排、鱼腩等产品按相应品类重量装箱；同时以胶带严密封口打上标签分类堆于托盘垛上。包装箱牢固、完整、外表清洁，应符合GB/T 6543的规定。

7.13.3 产品经出厂检验合格后将合格证贴于外纸箱，方可储存。

7.14 储存

产品储存时应分类堆放，同时垛垫离地、离墙大于10 cm，不得与有毒、有污染物的物品混贮。冷藏库温度应控制在-18℃以下。

附录 A
(规范性)
活鲢、鳙鱼分割部位

A.1 活鲢、鳙鱼分割部位

活鲢、鳙鱼分割品类部位见图 A.1。

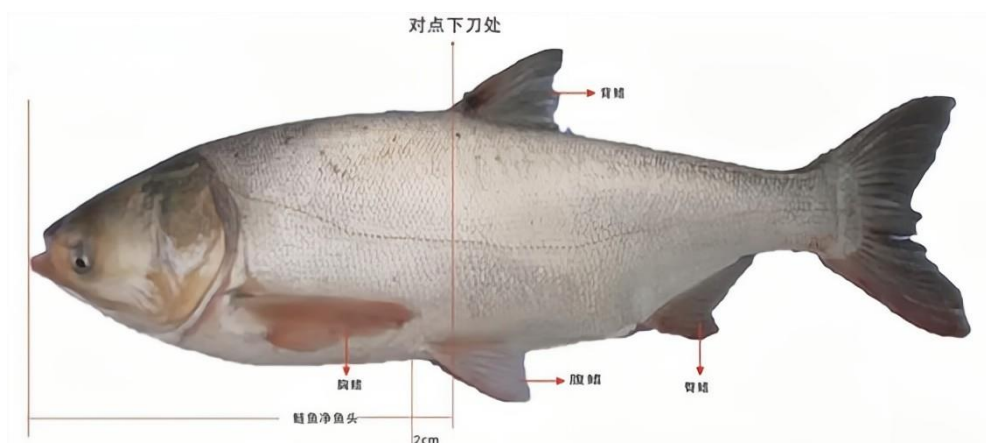


图A.1 活鲢、鳙鱼分割部位图

附录 B
(规范性)
活鲢、鳙鱼整鱼头平切分割示意图

B.1 活鲢鱼整鱼头平切分割示意图

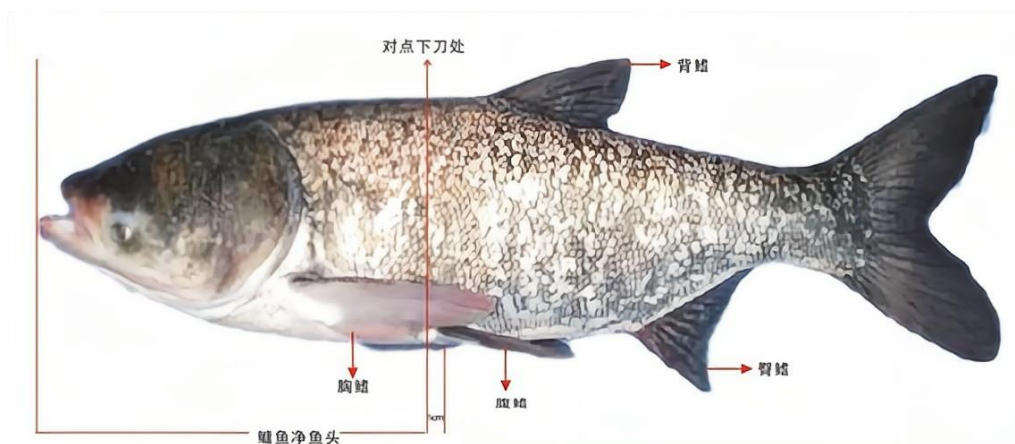
活鲢鱼整鱼头平切分割示意图见图 B.1。



图B.1 活鲢鱼整鱼头平切分割示意图

B.2 活鳙鱼整鱼头平切分割示意图

活鳙鱼整鱼头平切分割示意图见图 B.2。

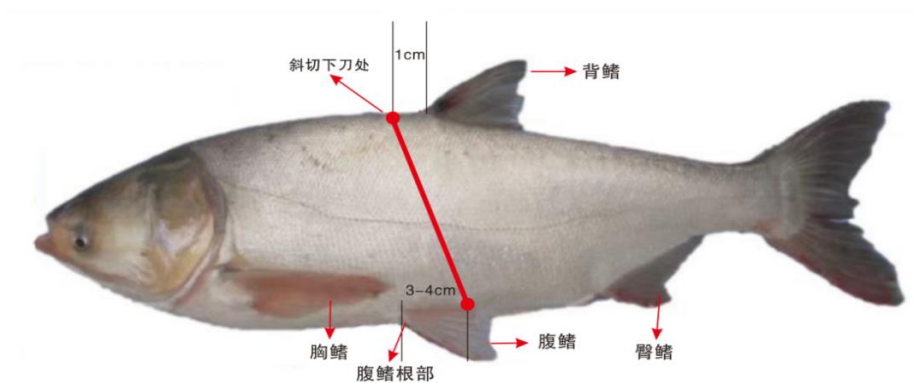


图B.2 活鳙鱼整鱼头平切分割示意图

附录 C
(规范性)
活鲢、鳙鱼整鱼头斜切分割示意图

C.1 活鲢鱼整鱼头斜切分割示意图

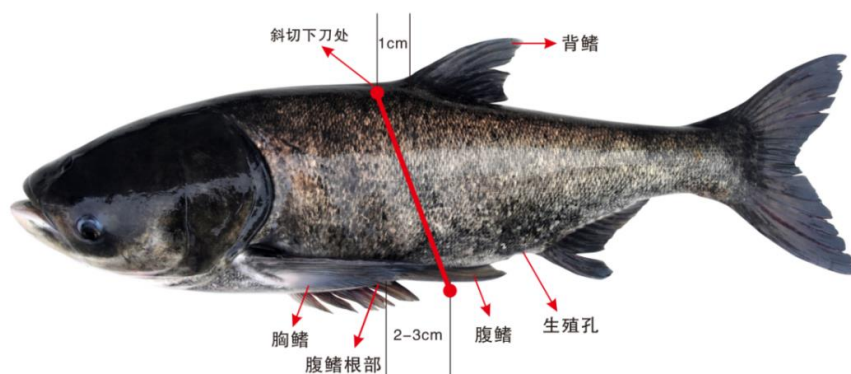
活鲢鱼整鱼头斜切分割示意图见图 C.1。



图C.1 活鲢鱼整鱼头斜切分割示意图

C.2 活鳙鱼整鱼头斜切分割示意图

活鳙鱼整鱼头斜切分割示意图见图 C.2。



图C.2 活鳙鱼整鱼头斜切分割示意图