

ICS 067.120.10
CCS X 22

DB 4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB4502/T 0013—2022

柳州螺蛳粉用螺肉加工储存技术规范

Technical specification for processing and storage of snail flesh for
Liuzhouluosifen

2022 - 04 - 08 发布

2022 - 04 - 20 实施

柳州市市场监督管理局 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。

本文件由柳州市商务局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：南宁海关技术中心、广西沪桂食品集团有限公司、广西营养学会、广西医科大学公共卫生学院、广西永信生物科技有限公司。

本文件主要起草人：赵永锋、罗岸峰、司露露、赵嬉林、吕春秋、刘海燕、李习艺、赵亚玲、杨直、韦秋玲、杨治凤、吴良萍。

柳州螺蛳粉用螺肉加工储存技术规范

1 范围

本文件界定了柳州螺蛳粉用螺肉的术语和定义，规定了柳州螺蛳粉用螺肉加工的原辅料、加工企业基本条件、加工工艺、储存和运输的要求。

本文件适用于柳州行政区域内柳州螺蛳粉用螺肉的加工和储存。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 50072 冷库设计标准
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 9001 人造冰

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

螺肉 snail meat

以螺蛳（石螺或田螺）为主要原料经去壳、熟制等工艺加工而成的水产制品。

4 原辅料要求

4.1 螺蛳

应符合GB 2733的规定。

4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.4 人造冰

应符合SC/T 9001的规定。

4.5 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.6 其他辅料

应符合相关标准和法律法规的要求。

5 加工企业基本条件

人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合GB 14881、GB 20941和SC/T 3009的规定。

6 加工工艺

6.1 加工工艺流程

6.1.1 冷冻螺肉加工工艺

鲜活螺蛳→吐沙清洗→蒸煮→去壳→冷藏（速冻或冷冻）→包装→储存。

6.1.2 即食螺肉加工工艺

6.1.2.1 鲜活螺蛳→吐沙清洗→蒸煮→去壳（或不去壳）→炒制→包装（或不包装）→灭菌（或不灭菌）。

6.1.2.2 冷冻螺蛳肉→解冻清洗→炒制→包装（或不包装）→灭菌（或不灭菌）。

6.2 加工工艺

6.2.1 吐沙清洗

6.2.1.1 吐沙设施使用前用有效氯浓度为 100 mg/L 的消毒液进行消毒。消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

6.2.1.2 吐沙设施应设有遮光装置，室温合适，吐沙过程应保持周围环境安静。

6.2.1.3 吐沙前用清水清洗螺蛳表面杂质，挑出破碎螺蛳壳和死螺。

6.2.1.4 清洗后的螺蛳均匀放入容器内，装量不超过容器高度的 2/3。将容器排列在吐沙设施（池）内，最下面的容器底部应距吐沙设施（池）底部至少 2.5 cm，宜注入 3% 的食用盐水，盐水没过螺蛳 3 cm~5 cm。吐沙过程宜采用流动水，水温控制在 20 °C ± 5 °C，吐沙时间不少于 4 h。

6.2.1.5 吐沙后，从容器中的上、下部各取 200 g 螺蛳进行水煮试验，品尝螺蛳肉有无泥沙，无泥沙时则吐沙干净。

6.2.1.6 取出螺蛳，洗净外壳上的泥沙和污物，带壳食用的螺蛳宜去除螺尾壳。

6.2.2 蒸煮

将洗净后的螺蛳加水煮，煮时温度控制在 85 °C~95 °C，时间 4 min~6 min；高压蒸汽蒸煮温度 110 °C~121 °C，时间 2 min~3 min，以刚熟透、壳肉分离为宜。

6.2.3 去壳

6.2.3.1 采用人工去壳工艺的，蒸煮后的螺蛳冷却至室温再去壳取肉。

6.2.3.2 采用机械去壳工艺的，蒸煮后的螺蛳应趁热输送至脱壳机去壳。

6.2.3.3 去壳的螺肉用清水清洗后沥干，放进容器加冰冷却或放进冷藏库贮藏。

6.2.4 冷藏（速冻或冷冻）

6.2.4.1 立即销售的预包装螺肉可进行冷藏保存，保存时间不宜超过 3 d。

6.2.4.2 螺蛳肉速冻前应加人造冰或放进冷藏库预冷，冷藏库温度控制在 0 °C~4 °C。

6.2.4.3 速冻的预包装产品预冷后的螺肉进入 -30 °C 以下的速冻设备进行速冻，螺肉中心温度应在 30 min 内降至 -18 °C 以下。

6.2.4.4 冷冻产品应保持中心温度在 -18 °C 以下。

6.2.5 炒制

螺肉可采用短时油炸或翻炒等方式去除部分水分，加入香辛料、调味料等炒制至适宜的风味。

6.2.6 包装

6.2.6.1 内包装应符合 GB 4806.7 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.6.2 螺肉的成品快速装入内包装，封口，净含量符合 JJF 1070 的规定。

6.2.6.3 宜对预包装产品进行金属异物检测。

6.2.6.4 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

6.2.7 灭菌

预包装产品宜采用巴氏灭菌或高温短时灭菌。

7 成品储存

- 7.1 冷库应符合 GB 50072 的规定。
- 7.2 贮存期长的螺肉应先预冷，预冷后应及时入库。
- 7.3 库内码放时应保证空气均匀流通，按规格分垛位码放。
- 7.4 库房内堆码应稳固整齐，不应影响库内的气流循环和产品进出。
- 7.5 应预留人行通道及产品的出入库通道。不良的产品应及时隔离，并进行无害化处理。
- 7.6 不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混合码放。
- 7.7 出库应按照“保质期先到先出”的原则，并记录。
- 7.8 装载作业区内操作应在符合产品保存温度或低于 15 °C 以下进行。

8 运输

需冷链运输的产品卫生应符合 GB 31605 的规定。
