



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX—XXXX

## 鱼露加工技术规范

Technical specification for fish sauce processing

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布



## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	1
5 加工过程要求 .....	1
5.1 加工工艺流程 .....	1
5.2 原料鱼接收 .....	2
5.3 预处理 .....	2
5.4 盐渍 .....	2
5.5 发酵 .....	2
5.6 清汁 .....	2
5.7 调配 .....	3
5.8 加热灭菌或除菌 .....	3
5.9 过滤或沉淀 .....	3
5.10 包装 .....	3
5.11 检验 .....	3
5.12 贮藏 .....	3
6 记录 .....	3



## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会（SAC/TC 398）归口。

本文件起草单位：威海浦源食品有限公司、东莞市永益食品有限公司。

本文件主要起草人：曲滕龙、于建群、姜永勇、王嘉豪、刘均。



# 鱼露加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了鱼露加工的基本要求、加工过程和记录要求。  
本文件适用于鱼露的生产。

## 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/T 5461 食用盐
- GB/T 42463 鱼露质量通则
- QB/T 2681 食品工业用不锈钢薄壁容器

## 3 术语和定义

GB/T 42463 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 基本要求

- 4.1 新鲜海鱼应符合相应标准和有关规定。
- 4.2 水应符合相应标准和有关规定。
- 4.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.4 其他辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.5 发酵容器应符合 QB/T 2681 或有关规定。

## 5 加工过程要求

### 5.1 加工工艺流程

鱼露加工工艺流程见图 1。

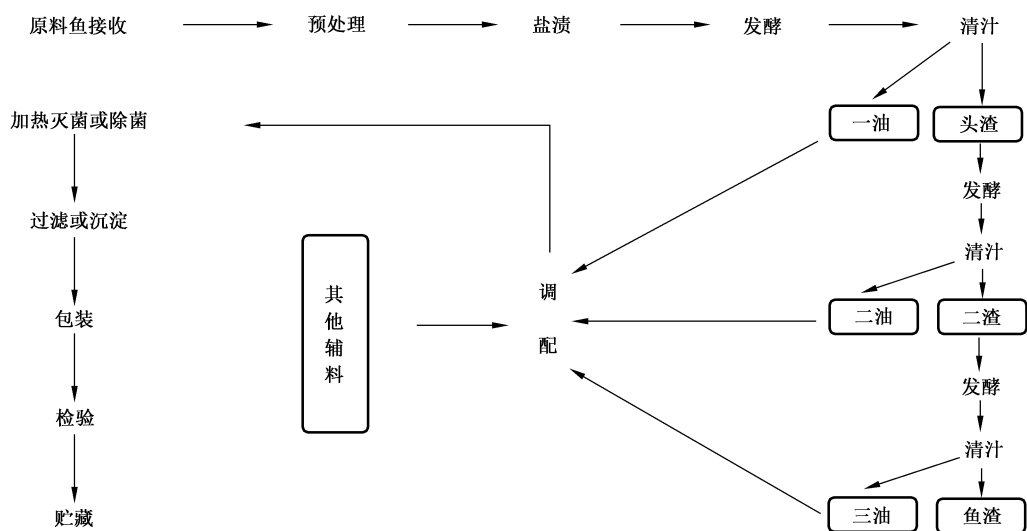


图1 鱼露加工工艺流程

## 5.2 原料鱼接收

5.2.1 原料应品质良好，无污染。供货方应提供原料来源、供货证明等信息。

5.2.2 每一批次的原料应进行验收，验收合格方可接收。

## 5.3 预处理

原料应除去外来杂质，无污染。距离码头较远的工厂，可先在码头附近符合要求的场所拌入10%~20%的食用盐来维持原料的品质。

## 5.4 盐渍

原料运回工厂，应将原料和食用盐按工艺比例进行混合，充分搅拌均匀。食用盐的总用量应根据鱼种类、新鲜度、环境温度来进行调整，宜35%左右。

## 5.5 发酵

5.5.1 拌盐后的原料应放入发酵容器中发酵。

5.5.2 发酵过程中，鱼体上部应用盐封顶或加压，使盐渍发酵后鱼体能浸没在液体中。

5.5.3 发酵过程中应翻拌，翻拌的时间与次数应根据鱼种类、发酵的温度和工艺等决定。整个发酵过程中倒池或翻拌1次~2次。

5.5.4 鱼体溶解后可选择日晒，应根据地域、温度、原料的差别，日晒时间不应低于30 d。

5.5.5 因为环境温度的不同，鱼露的发酵周期为6个月~5年不等，根据不同的发酵周期应安排合理的时间间隔，定期检测氨基酸态氮、盐分等指标，以控制鱼露发酵过程中的品质，环境温度高于25℃时宜每月进行一次检测，环境温度低于25℃时可适当延长至2个月~3个月检测一次。

5.5.6 发酵成熟的发酵醪（俗称鱼鲑）可选择移至保温池进行保温发酵，保温时间6 d~10 d，温度50℃~70℃。

## 5.6 清汁

5.6.1 原料发酵的时间不宜低于6个月，发酵完成后提取一油[鱼露原液（油）]。

5.6.2 提取完一油后发酵容器内剩余的头渣，应加入低氨基酸态氮的鱼露或饱和盐水再次进行发酵。发



酵过程中应保证发酵液盐度一直处于饱和状态，定期检测氨基酸态氮、盐分等指标，环境温度高于25℃时宜每月进行一次检测，环境温度低于25℃时可适当延长至2个月~3个月检测一次。

5.6.3 头渣发酵的时间不宜低于8个月，发酵完成后提取二油（鱼露）。

5.6.4 提取完二油后发酵容器内剩余的二渣，应加入低氨基酸态氮的鱼露或饱和盐水再次进行发酵。发酵过程中应保证发酵液盐度一直处于饱和状态，定期检测氨基酸态氮、盐分等指标，环境温度高于25℃时宜每月进行一次检测，环境温度低于25℃时可适当延长至2个月~3个月检测一次。

5.6.5 二渣发酵的时间不宜低于6个月，发酵完成后提取三油（鱼露）。

5.6.6 提取完三油后发酵容器内剩余的鱼渣，应及时从发酵容器中清除，作为废弃物处理。

5.6.7 清汁：一油、二油、三油应在不同的清汁池内进行澄清、过滤，去除悬浮物、杂质等。

## 5.7 调配

按照不同品质及风味的要求对鱼露进行调配。

## 5.8 加热灭菌或除菌

根据产品的要求选择加热灭菌或膜过滤除菌。

## 5.9 过滤或沉淀

根据产品要求，通过过滤或自然沉淀的方法，使产品澄清。

## 5.10 包装

5.10.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味、坚固，符合国家食品包装材料相应的标准要求。

5.10.2 产品包装应有合格证，包装过程中产品应不受到二次污染。

5.10.3 包装过程中应按照同一品种、同一类别包装，避免交叉污染。

## 5.11 检验

产品质量应符合 GB/T 42463 和有关规定；按产品执行标准进行检验，检验合格入库。

## 5.12 贮藏

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。贮存场所应有防蝇、防鼠、防虫、防尘设施，防止暴晒、雨淋。

## 6 记录

6.1 应建立记录保管制度，对原料鱼接收、加工过程和出厂产品要求等信息进行记录。

6.2 原料鱼接收记录信息内容应至少包括接收日期、品种、来源、规格、数量和检验验收情况等。

6.3 加工过程记录信息内容应包括预处理工序记录鱼体新鲜度、盐渍工序记录盐度、发酵工序记录盐度和氨基酸态氮、清汁工序记录时间等。

6.4 产品记录信息内容应包括生产批号、生产日期、生产班组、产品数量和规格、成品检验记录等。

6.5 所有记录文件保存期限不应少于2年。