

ICS 65.120
B 54



中华人民共和国国家标准

GB/T 24858—2010

盐田卤虫卵加工技术规范

Processing technology of artemia eggs from salt field

2010-06-30 发布

2011-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由河北省质量技术监督局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：沧州市水产技术推广站。

本标准主要起草人：高才全、王淑芳、齐遵利、曹洪泽、于书珍、张旺林、王振怀、李春岭。

盐田卤虫卵加工技术规范

1 范围

本标准规定了盐田卤虫卵(artemia eggs from salt field)(以下简称卤虫卵)加工的环境条件、原料收集与休眠保存、解冻、除杂质、消毒处理、干燥、质量检验与包装保存规范。

本标准适用于盐田卤虫卵的采集、处理,其他品系的卤虫卵加工业可参照执行。

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。

NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

SC/T 2001 卤虫卵

3 环境条件

3.1 厂址

加工厂应建在海、淡水来源方便的区域,海水应符合 NY 5052 要求,淡水应符合 NY 5051 要求。

3.2 厂区、厂房

厂区、厂房应符合饲料加工厂环境要求。

3.3 排放水

排放水对其他环境无影响。

4 原料收集与休眠保存

4.1 收集时间和方法

卵产出后 24 h 以内进行收集。方法:用网布孔径 0.01 mm 的小抄网捞取。收集时在池的下风口将水中或聚积于池边的卵捞取入网。

4.2 休眠保存

4.2.1 操作程序

收集后经转速大于或等于 2 800 r/min 离心机脱水,24 h 内冷冻保存。

4.2.2 休眠温度

24 h 内中心温度降到小于或等于 0 ℃。

4.2.3 休眠时间

45 d~180 d。

5 解冻

将经过休眠的卤虫卵置于 0 ℃~8 ℃的自然空气环境中自行解冻复苏。