|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 全区水产品加工品分类扣除标准及主要生产加工工艺流程 | | | | |
| 序号 | 产成品名称 | 主要原料（农产品）名称 | 核定单耗数量 | 主要生产加工工艺流程 |
|  | **一、贝类** |  |  |  |
| 1 | 巴非蛤肉(开壳） | 巴非蛤 | 5.732 | 原料验收→吐沙→开壳→清洗→分规格→摆盘→急冻→包装→冷藏 |
| 2 | 半壳带子螺（去半壳、内脏） | 带子螺 | 1.786 | 原料验收→去半壳、去内脏→清洗→浸泡→消毒→摆半壳→急冻→包装→冷藏 |
| 3 | 带子（去壳、去内脏去肉） | 带子螺 | 4.998 | 原料验收→去壳、去内脏去肉留带子→清洗→浸泡→消毒→分级→压盘→急冻→包装→冷藏 |
| 4 | 带子螺肉（去壳、取肉） | 带子螺 | 2.942 | 原料验收→清洗→去壳、取肉→清洗、消毒→下盘→速冻→脱盘→镀冰衣→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
| 5 | 福寿螺肉（取肉，挑杂物） | 福寿螺 | 5.498 | 原料验收→清洗→蒸煮→冷却→取肉→挑杂物→保鲜→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 6 | 红螺肉（取肉，挑杂物） | 红螺 | 5.507 | 原料验收→清洗→蒸煮→冷却→取肉→挑杂物→保鲜→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 7 | 花甲螺肉（取肉） | 花甲螺 | 3.330 | 原料验收→清洗→蒸煮→取肉→清洗、消毒→挑选→下盘→速冻→脱盘→镀冰衣→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
| 8 | 冻半壳青口贝（去半壳、内脏） | 青口贝 | 1.887 | 原料验收→分类→去半壳、内脏→清洗→保鲜→上机单冻→镀冰衣→包装→冷藏 |
| 9 | 半壳扇贝（去半壳） | 扇贝 | 1.667 | 原料验收→去半壳→清洗→单冻→包装入库 |
| 10 | 鳐柱（去壳，取鳐柱） | 扇贝 | 11.304 | 原料验收→分类→去壳→取鳐柱→清洗→保鲜→上机→接机→自然冰衣→包装→进冷 |
| 11 | 冻煮铁钉螺（剪尾） | 铁钉螺 | 1.180 | 原料验收→清洗→剪尾→煮熟→分类→清洗→急冻→包装→冷藏 |
| 12 | 半壳文蛤（开壳） | 文蛤 | 2.086 | 原料验收→吐沙→开壳→清洗→分规格→摆盘→急冻→包装→冷藏 |
|  | 冻煮文蛤肉串（取肉） | 文蛤 | 7.621 | 原料验收→吐沙→煮→取肉→清洗→穿串→分规格→摆盘→急冻→包装→冷藏 |
| 14 | 生文蛤肉（开壳、剥肉） | 文蛤 | 4.813 | 原料验收→吐沙→开壳、剥肉→清洗→分规格→摆盘→急冻→包装→冷藏 |
|  | **二、单冻类** |  |  |  |
| 15 | 单冻原条（只）水产品 | 鲜原条（只）水产品 | 1.020 | 原料验收→清洗→挑选整理→冷冻→包装→冷藏 |
|  | **三、干品类** |  |  |  |
| 16 | 白凡鱼干 | 白凡鱼 | 4.970 | 原料验收→清洗→去头去内脏去尾→开片去骨→清洗→调料腌制→保鲜→晒（烘）干→检验→包装 |
| 17 | 海捕杂鱼干 | 海捕小杂鱼 | 4.450 | 原料验收→清洗→去头去内脏去尾→开片去骨→清洗→调料腌制→保鲜→晒（烘）干→检验→包装 |
| 18 | 海鳗鱼干 | 海鳗 | 3.171 | 原料验收→去鳞→去内脏、开骨→冲洗→下盐→晒干 |
| 19 | 干虾米 | 海虾 | 5.258 | 原料验收→清洗、漂洗→分级→烘干→称重→速冻→包装→金属检测→冷藏 |
| 20 | 红三鱼干 | 红三鱼 | 2.439 | 原料验收→去鳞→去内脏、开骨清洗→下盐→烘干→包装→金属检测→冷藏 |
| 21 | 红鱼干 | 红鱼 | 2.547 | 原料验收→去鳞→去内脏、开骨清洗→下盐→烘干→包装→金属检测→冷藏 |
| 22 | 马鲛鱼干 | 马鲛鱼 | 1.791 | 原料验收→挑选→清洗→去鳞→去内脏→去尾尖→清洗→下盐→烘干→包装 |
| 23 | 墨鱼干 | 墨鱼 | 3.032 | 原料验收→挑选→清洗→开内脏→去内脏→清洗→烘干→包装 |
| 24 | 扇贝肉干 | 扇贝 | 12.500 | 原料验收→挑选→清洗→去壳→取肉柱→清洗→烘干→包装 |
| 25 | 虾皮 | 小海虾 | 9.983 | 原料验收→挑选→清洗→沥干→烘干→包装 |
| 26 | 银鱼干 | 银鱼 | 2.645 | 原料验收→清洗→去鳞→去内脏、开骨→清洗→下盐→晒干 |
| 27 | 鱿鱼干（含水率>=20%） | 鱿鱼 | 3.068 | 原料验收→清洗→烘干（含水率>=20%）→称重→速冻→包装→金属检测→冷藏 |
| 28 | 鱿鱼干（含水率<20%） | 鱿鱼 | 5.482 | 原料验收→清洗→烘干（含水率<20%）→称重→速冻→包装→金属检测→冷藏 |
|  | **四、即食、罐头类** |  |  |  |
| 29 | 鲍鱼系列罐头 | 鲍鱼 | 3.540 | 原料验收→修剪浸泡→预煮→装罐→注汤→封罐→杀菌→冷却→检验→包装→成品入库 |
| 30 | 丁香鱼罐头 | 丁香鱼 | 0.850 | 原料验收→挑选清洗→浸泡→脱水→油炸→调味→装罐→杀菌→冷却→检验→包装→成品入库 |
| 31 | 贵妃贝罐头 | 贵妃贝 | 1.720 | 原料验收→修剪浸泡→预煮→装罐→注汤→封罐→杀菌→冷却→检验→包装→成品入库 |
| 32 | 芦笋贝罐头 | 芦笋贝 | 2.140 | 原料验收→修剪浸泡→预煮→装罐→注汤→封罐→杀菌→冷却→检验→包装→成品入库 |
| 33 | 马面鱼罐头 | 马面鱼 | 3.230 | 原料验收→挑选清洗→浸泡→脱水→油炸→调味→装罐→杀菌→冷却→检验→包装→成品入库 |
| 34 | 珍珠小鲍罐头 | 帽贝 | 3.720 | 原料验收→前处理→修剪浸泡→预煮→装罐→注汤→封罐→杀菌→冷却→检验→包装→成品入库 |
| 35 | 瑶柱丝罐头 | 瑶柱 | 0.780 | 原料验收→浸泡→搓丝→油炸→调味→装罐→杀菌→冷却→检验→包装→成品入库 |
| 36 | 即食白凡鱼柳 | 白凡鱼 | 4.970 | 原料验收→分类→去头→去内脏→去骨→开片→清洗→第一次调味→冷风干燥→真空油炸→二次调味→称重装袋→成品包装→检验 |
| 37 | 即食水煮鱿鱼 | 干鱿鱼 | 0.909 | 原料验收→水煮→加料调味→切片→烘干→入库→包装→销售 |
| 38 | 即食香辣鱼 | 杂鱼干 | 1.000 | 原料验收→领料→锅煮→加料调味→烘干→入库→包装→销售 |
| 39 | 即食香酥鱼 | 杂鱼干 | 1.428 | 原料验收→领料→油炸→加料调味→烘干→入库→包装→销售 |
| 40 | 即食鳗鱼丝（柳） | 海鳗 | 3.026 | 原料验收→去头、去皮、去内脏、去尾尖→清洗→烘干→切丝→油炸→拌料（加盐、糖、辣椒粉）→凉放→包装 |
| 41 | 即食红娘鱼柳 | 红娘鱼 | 2.963 | 原料验收→去头、去皮、去内脏、去尾尖→清洗→烘干→切丝→油炸→拌料（加盐、糖、辣椒粉）→凉放→包装 |
| 42 | 即食鱿鱼丝 | 鱿鱼干 | 1.430 | 原料验收→领料→焙烘→抽丝→入库→包装→销售 |
|  | **五、虾类** |  |  |  |
| 43 | 生虾仁（海捕） | 海虾 | 2.068 | 原料验收→清洗→去头、去壳、挑肠→清洗、消毒→分选→下盘→速冻→脱盘→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
| 44 | 生去头虾（海捕） | 海虾 | 1.650 | 原料验收→清洗→挑选→去头→挑选清洗→分级→摆盘→清洗→急冻→镀冰衣→包装→冷藏 |
| 45 | 熟带头虾（海捕） | 海虾 | 1.050 | 原料验收→分类→煮熟→清洗→入盘→急冻→包装→冷藏 |
| 46 | 熟去头虾（海捕） | 海虾 | 1.780 | 原料验收→分类→煮熟→清洗→入盘→急冻→包装→冷藏 |
| 47 | 生虾仁（养殖） | 南美白虾或其它养殖虾 | 1.828 | 原料验收→清洗→分级、去头、去壳、挑肠、单冻→称重→排盘→速冻→镀冰衣→包装→金属检测→冷藏 |
| 48 | 熟带头虾（养殖） | 南美白虾或其它养殖虾 | 1.035 | 原料验收→分级→蒸煮→冷却→排盘→急冻→包冰→称重包装→冷藏 |
| 49 | 熟去头虾（养殖） | 南美白虾或其它养殖虾 | 1.674 | 原料验收→分级→去头→清洗→蒸煮→冷却→排盘→急冻→包冰→称重包装→冷藏 |
| 50 | 生去头虾（养殖） | 南美白虾或其它养殖虾 | 1.438 | 原料验收→保鲜→去头→清洗→分选→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 51 | 熟虾仁（养殖） | 南美白虾或其它养殖虾 | 2.018 | 原料验收→清洗→煮熟→分级、去头、去壳、挑肠、单冻→称重→排盘→速冻→镀冰衣→包装→金属检测→冷藏 |
|  | **六、蟹类** |  |  |  |
| 52 | 蟹肉（去壳、取肉） | 花蟹 | 5.000 | 原料验收→清洗→蒸煮→去壳、取肉→清洗、消毒→压托→速冻→脱托→镀冰衣→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
| 53 | 蟹块（去背壳、去内脏、去腮，切块） | 花蟹 | 1.820 | 原料验收→清洗→修整（去背壳、去内脏、去腮）→切块→清洗、消毒→压托→过冰水→速冻→脱托→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
|  | **七、鱼类** |  |  |  |
| 54 | 二去罗非鱼（去鳞，去内脏） | 罗非鱼 | 1.160 | 原料验收→发色→开片→去皮→修整→分选→清洗→单冻→自然冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 55 | 三去罗非鱼（去鳞，去内脏，去鳃） | 罗非鱼 | 1.223 | 原料验收→清洗→（挑选）→去头/去内脏→分级清洗→取肉/切片→急冻→镀冰衣→包 装（材料验收）→冷库贮存 |
| 56 | 四去罗非鱼（去鳞去内脏去鳃去尾（或鳍）） | 罗非鱼 | 1.243 | 原料验收→放血→清洗→去鳞→开片→修整→摸骨→分选→二次发色→清洗→浸泡→加调味品（可选）→入袋/真空→排盘/速冻→称重/镀冰衣→金属探测→包装→冷藏 |
| 57 | 五去罗非鱼（去鳞去内脏去鳃去尾去鳍） | 罗非鱼 | 1.316 | 原料验收→清洗→分捡→去头去尾去内脏→切段→速冻→包冰衣→包装→金属检测→冷藏 |
| 58 | 带皮罗非鱼片（去鳞，开片） | 罗非鱼 | 2.654 | 原料验收→清洗→去内脏、去头→清洗→切块→分选→清洗/清毒→称重→摆盘、急冻→脱盘、包装→金属探测→冷藏 |
| 59 | 浅去皮罗非鱼片（去皮，去骨） | 罗非鱼 | 2.800 | 原料验收→清洗→去头、去内脏、去皮、去尾→清洗→控水→称重→排盘→速冻→脱盘→包装→金属检测→冷藏 |
| 60 | 深去皮罗非鱼片（浅去皮，深去皮） | 罗非鱼 | 3.480 | 原料验收→清洗→（挑选）→去头/去皮内脏/去壳→分级→清洗→急冻→镀冰衣→称重、内包装→金属探测→外包装→冷库贮存 |
| 61 | 完全深去皮罗非鱼片（浅去皮，深去皮，去血核） | 罗非鱼 | 3.676 | 原料验收→清洗→背开、去鳃、去内脏→清洗→控水→排盘→速冻→脱盘→称重→包装→金属检测→冷藏 |
| 62 | 一去马鲛鱼（去内脏） | 冻马鲛鱼 | 1.111 | 原料验收→清洗→（挑选）→去头/去骨/去内脏→分级→清洗→急冻→镀冰衣→冷库贮存 |
| 63 | 二去白菇鱼（去头，去内脏） | 白菇鱼 | 1.332 | 原料验收→清洗→开内脏（去内脏）→撕边（去鱼翅）、开片（去头、去骨、去尾）→清洗→控水→排盘→速冻→脱盘→修边（修整鱼片四周）→复冻→脱盘→称重→包装→金属检测→冷藏 |
| 64 | 三去白菇鱼（去头、去内脏、去尾） | 白菇鱼 | 1.568 | 原料验收→清洗→（挑选）→分级→去头/去皮内脏/去壳→清洗→急冻→镀冰衣→称重、内包装→金属探测→外包装→冷库贮存 |
| 65 | 二去仓鱼（去头，去内脏） | 仓鱼 | 1.245 | 原料收购→分级→去头去皮内脏去壳→漂洗挑选→切片→称重装盘→急冻→包冰→称重包装→冷藏 |
| 66 | 二去池鱼（去头，去内脏） | 池鱼 | 1.357 | 原料验收→清洗→（挑选）→去头/去骨/去内脏→分级→清洗→急冻→镀冰衣→冷库贮存 |
| 67 | 三去池鱼（去头、去内脏、去尾尖） | 池鱼 | 1.587 | 原料验收→清洗→开片（去头、去内脏、去骨、去尾、去皮）→清洗→控水→称重→排盘→速冻→脱盘→包装→金属检测→冷藏 |
| 68 | 二去鲷鱼（去头，去内脏） | 鲷鱼 | 1.282 | 原料验收→清洗→去头→去内脏→去皮→切筒（片）→清洗→消毒→控水→过磅→摆盘→冻结→镀冰衣→内包装→金属探测→外包装→冷藏 |
| 69 | 二去黄菇鱼（去头，去内脏） | 黄菇鱼 | 1.290 | 原料验收→挑选→清洗→分级→蒸煮→冷却→称重→去皮/去骨→清洗→取肉/切片→定重→真空→金属探测→速冻→出冻→包 装→冷库贮存 |
| 70 | 二去金海鱼（去鳃，去内脏） | 金海鱼 | 1.139 | 原料验收→挑选→清洗→分级→蒸煮→冷却→称重→去皮/去骨→清洗→取肉/切片→定重→真空→金属探测→速冻→出冻→包 装→冷库贮存 |
| 71 | 二去泥猛鱼（去头，去内脏） | 泥猛鱼 | 1.471 | 原料验收→保鲜→去头、去内脏→分类→清洗→单冻→称重→自然冰衣→包装→冷藏 |
| 77 | 三去泥猛鱼（去头、去内脏、去尾尖） | 泥猛鱼 | 1.562 | 原料验收→保鲜→去头、去内脏→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 72 | 二去鲨鱼（去鳃，去内脏） | 鲨鱼 | 1.179 | 原料验收→保鲜→去头、去内脏→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 73 | 二去章鱼（去内脏，去嘴） | 章鱼 | 1.429 | 原料验收→去头、去内脏→清洗→分类→控水→称重→排盘→速冻→脱盘→包装→金属检测→冷藏 |
| 75 | 三去墨鱼仔（去壳、去眼睛、去内脏） | 墨鱼仔 | 1.539 | 原料验收→保鲜→二去（去头、去内脏）→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 76 | 四去墨鱼（去壳、去内脏、去嘴眼、去皮） | 墨鱼 | 1.623 | 原料验收→保鲜→二去（去头、去内脏）→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 78 | 三去肉鲳（去头、尾、内脏） | 肉鲳 | 1.587 | 原料验收→保鲜→二去（去内脏、去鳃）→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 79 | 三去小马面鱼（去头，去皮，去内脏） | 小马面鱼 | 1.784 | 原料验收→清洗→去鳞去内脏→清洗→分选→清洗→消毒→急冻→称重→镀冰衣→内包装→金属探测→包装→冷藏 |
| 80 | 三去鱿鱼（去内脏、去嘴眼、去皮） | 鱿鱼 | 1.235 | 原料验收→保鲜→去头、去内脏→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 81 | 三去巴浪鱼（去头去皮去内脏） | 巴浪鱼 | 1.540 | 原料验收→保鲜→去内脏、去鳃→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 82 | 三去茶鱼（去头、去皮、去内脏） | 茶鱼 | 1.730 | 原料验收→清洗→去内脏、去嘴→清洗→称重→排盘→速冻→包装→金属检测→冷藏 |
| 83 | 三去海鳗（去头、去内脏、去尾巴） | 海鳗 | 1.357 | 原料验收→清洗保鲜→去头、去内脏、去尾尖→清洗→切段→清洗→控水→分级→排盘→包冰衣→速冻→包装→金属检测→冷藏 |
| 84 | 三去海鲶鱼（去头尾，去内脏） | 海捕鲶鱼 | 2.380 | 原料验收→清洗→去头、去内脏、去鱼鳃、去骨、取片→清洗→控水→称重→排盘→速冻→包装→金属检测→冷藏 |
| 85 | 三去红三鱼（去头、去鳞、去内脏） | 红三鱼 | 1.333 | 原料验收→清洗→去头→去内脏→机器采肉→斩拌排盘→急冻→包装入库 |
| 86 | 尤甘鱼段（去头、去内脏、去尾2CM） | 尤甘鱼 | 1.519 | 原料验收→发色→开片→去皮→修整→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 87 | 鱼糜（去头、去内脏、去鳞，去皮，去骨） | 海捕小杂鱼 | 2.905 | 原料验收→清洗→去鳞、去内脏、开片夹刺→清洗→急冻→包装→冷藏 |
| 88 | 章鱼丸（原料）（去头，去内脏） | 章鱼 | 1.724 | 原料验收→清洗→去壳、去内脏、去嘴、去眼、去皮→清洗、消毒→分选→下盘→过冰水→速冻→脱盘→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
| 89 | 海鳗段（去头，去内脏，去尾尖） | 海鳗 | 1.297 | 原料验收→放血→去鳞→开片→去皮（过浅去皮机）→修整→摸骨（检查）→清洗→分规格→真空（或排盘）→速冻→称重→包装→金属检测→冷藏 |
| 90 | 海鲶鱼片（去头，去内脏，去鱼鳃，去骨） | 海捕鲶鱼 | 2.500 | 原料验收→放血→去鳞→开片→去皮（过浅去皮机）→修整→摸骨（检查）→清洗→分规格→真空（或排盘）→速冻→称重→包装→金属检测→冷藏 |
| 91 | 红三鱼丸（原料）（去头，去内脏） | 红三鱼 | 2.381 | 原料验收→清洗、放血→去皮、去骨、修整→摸骨、分类→过称→消毒→摆盘→速冻→脱盘→镀冰衣→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
| 92 | 龙利鱼柳（去皮，开片） | 龙利鱼 | 2.778 | 原料验收→保鲜→去头、去内脏、去尾→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 93 | 马头鱼肉（片）（去鳞，去内脏，开片夹刺） | 马头鱼 | 2.074 | 原料验收→去头、去皮、去内脏→清洗→分选→沥干→上板冻定型→包装 |
| 94 | 墨丁（去壳、去内脏、去嘴、去眼、去皮） | 墨鱼仔 | 1.650 | 原料验收→清洗→去头、去内脏、去尾尖→清洗→控水→称重→排盘→速冻→脱盘→包装→金属检测→冷藏 |
| 95 | 浅去皮红鼓鱼片（去皮、鳞，开片） | 红鼓鱼 | 2.890 | 原料验收→清洗→开片（去头、去内脏、去尾）→清洗→控水→称重→排盘→速冻→脱盘→包装→金属检测→冷藏 |
| 96 | 浅去皮鲈鱼片（去皮、鳞，开片） | 鲈鱼 | 3.030 | 原料验收→去头尾→去内脏→清洗→速冻→包冰衣→打包→入库 |
| 97 | 巴沙鱼片(去皮) | 巴沙鱼 | 2.257 | 原料验收→清洗→去头、去鳞、去内脏→清洗、消毒→下盘→速冻→脱盘→镀冰衣→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
| 98 | 冰狗母鱼（去头、内脏） | 狗母鱼 | 1.500 | 原料验收→清洗→去鳞去内脏去鳃→清洗→分选→清洗→消毒→急冻→称重→镀冰衣→内包装→金属探测→外包装→冷藏 |
| 99 | 带鱼段（去头去尾去内脏） | 带鱼 | 1.200 | 原料验收→清洗保鲜→去壳、去眼睛、去内脏→清洗→控水→分级→速冻→包冰衣→速冻→称重→包装→金属检测→冷藏 |
| 100 | 冻埃及胡子鲶鱼（去内脏、去头，切块） | 埃及胡子鲶鱼 | 1.694 | 原料验收→保鲜→去头、去内脏、去尾尖→清洗→控水→分级→速冻→包冰衣→称重→包装→金属检测→冷藏 |
| 101 | 冻安康鱼肉（片）（去头、去内脏、去皮、去尾巴） | 安康鱼 | 3.138 | 原料验收→去头、尾、内脏→清洗→速冻→包冰衣→打包→入库→冷藏 |
| 74 | 二去安康鱼（去头，去内脏） | 安康鱼 | 1.150 | 原料验收→保鲜→三去（去头去皮去内脏）→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 102 | 冻巴浪鱼（去头，去皮内脏） | 巴浪鱼 | 1.940 | 原料验收→清洗→去内脏、去嘴眼、去皮→清洗、消毒→分选→下盘→过冰水→速冻→脱盘→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
| 103 | 冻背开油魣鱼（去鳃、去内脏） | 油梭鱼 | 1.158 | 原料验收→保鲜→三去（去头去皮去内脏）→分选→清洗→单冻→镀冰衣→称重→包装→冷藏 |
| 104 | 冻滚子鱼（去头，去骨，去内脏） | 滚子鱼 | 1.520 | 原料验收→放血→开片→去皮（过浅去皮机）→二次去皮（过深去皮机）→修整→摸骨（检查）→清洗→分规格→真空（或排盘）→速冻→称重→包装→金属检测→冷藏 |
| 105 | 冻海鳗片（去头、骨、尾巴、内脏） | 海鳗 | 1.713 | 原料验收→清洗→去鳞去内脏去鳃去尾（或鳍）→清洗→分选→清洗→消毒→急冻→称重→镀冰衣→内包装→金属探测→外包装→冷藏 |
| 106 | 冻金带花鲭鱼（去头，去皮、内脏） | 鲭鱼 | 2.300 | 原料验收→清洗→去壳、去内脏、去嘴眼、去皮→清洗、消毒→分选→下盘→速冻→脱盘→镀冰衣→内包装→金属检测→外包装→冷藏 |
| 107 | 冻墨鱼筒（片）（去头，去皮、内脏，去壳） | 墨鱼 | 2.717 | 原料验收→放血→开片→去皮（过浅去皮机）→二次去皮（过深去皮机）→修整→去血核→摸骨（检查）→清洗→分规格→真空（或排盘）→速冻→称重→包装→金属检测→冷藏 |
| 108 | 冻沙丁鱼（去头，去骨、内脏） | 沙丁鱼 | 2.030 | 原料验收→清洗→去鳞去内脏去鳃去尾去鳍→清洗→分选→清洗→消毒→急冻→称重→镀冰衣→内包装→金属探测→外包装→冷藏 |
| 109 | 冻鳐鱼肉（片）（去头、去内脏、去骨、去尾巴、去皮） | 鳐鱼 | 2.180 | 原料验收→保鲜→三去（去头、去内脏、去尾2CM）→切段→清洗→称重→摆托（0.45kg/托）→进出急冻→封膜包装→冷藏 |
| 110 | 冻鱿鱼筒（片）（去头，去皮、内脏） | 鱿鱼 | 2.056 | 原料验收→清洗→去头、去内脏、去鳞→去皮→去骨→机器采肉→漂洗→精滤→脱水→添加配方搅拌→定型→内包装→急冻→外包装→入库 |
| 111 | 冻煮鲣鱼（去头，去骨） | 鲣鱼 | 3.410 | 原料验收→清洗→去头→去内脏→机器采肉→斩拌排盘→急冻→包装入库 |
| 112 | 冻煮鲔鱼（去头，去骨） | 鲔鱼 | 3.540 | 原料验收→清洗→去内脏→清洗→分级挑选→清洗→消毒→单冻→称重→镀冰衣→内包装→金属探测→包装→冷藏 |
| 113 | 叉尾鮰鱼片 | 叉尾鮰鱼 | 3.325 | 原料验收→放血→清洗→去内脏→开片→去皮→磨皮→修整→摸骨→分规格→清洗→真空（或摆盘）→速冻→称重→金属探测→包装→冷藏 |