附件1：

全省统一的部分水产品扣除标准表

| 序号 | 产成品名称 | 产成品规格 | 农产品原材料 | 农产品 原材料单耗数量（吨） | 主要工艺流程 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 生去头虾 | 15/30支 | 南美白对虾 | 1.53 | 去头-清洗-速冻-包装 |
| 2 | 31/40支 | 1.54  |
| 3 | 41/50支 | 1.56  |
| 4 | 51/60支 | 1.57  |
| 5 | 61/70支 | 1.59  |
| 6 | 71/90支 | 1.60  |
| 7 | 91/110支 | 1.61  |
| 8 | 110/130支 | 1.64  |
| 9 | 200/300支 | 1.69  |
| 10 | 熟去头虾 | 15/30支 | 南美白对虾 | 1.59  | 去头-清洗-蒸煮-速冻-包装 |
| 11 | 31/40支 | 1.61  |
| 12 | 41/70支 | 1.63  |
| 13 | 71/80支 | 1.64  |
| 14 | 81/90支 | 1.65  |
| 15 | 91/100支 | 1.67  |
| 16 | 100/200支 | 1.69  |
| 17 | 生带头虾 | 　 | 南美白对虾 | 1.03  | 清洗-速冻-包装 |
| 18 | 熟带头虾 | 　 | 南美白对虾 | 1.04  | 清洗-蒸煮-速冻-包装 |
| 19 | 冻生凤尾虾 | 21/50支 | 南美白对虾 | 1.84  | 清洗-去头-去壳留尾-去肠或开背-速冻-包装 |
| 20 | 51/60支 | 1.86  |
| 21 | 61/70支 | 1.87  |
| 22 | 71/90支 | 1.89  |
| 23 | 91/110支 | 1.90  |
| 24 | 冻熟凤尾虾 | 21/40支 | 南美白对虾 | 1.87  | 清洗-去头-去壳留尾-去肠或开背-蒸煮-速冻-包装 |
| 25 | 41/60支 | 1.89  |
| 26 | 61/70支 | 1.92  |
| 27 | 71/90支 | 1.94  |
| 28 | 91/110支 | 1.95  |
| 29 | 110支以上 | 1.96  |
| 30 | 冻生虾仁 | 15/30支 | 南美白对虾 | 1.84  | 清洗-去头-去壳-去肠或开背-速冻-包装 |
| 31 | 31/40支 | 1.85  |
| 32 | 41/50支 | 1.86  |
| 33 | 51/60支 | 1.89  |
| 34 | 61/70支 | 1.90  |
| 35 | 71/90支 | 1.93  |
| 36 | 91/110支 | 1.94  |
| 37 | 111/150 | 1.95  |
| 38 | 151/200 | 1.97  |
| 39 | 201/300 | 2.00  |
| 40 | 冻熟虾仁 | 21-30支 | 南美白对虾 | 1.98  | 清洗-去头-去壳-去肠或开背-蒸煮-速冻-包装 |
| 41 | 31/40支 | 2.00  |
| 42 | 41/50支 | 2.01  |
| 43 | 51/60支 | 2.03  |
| 44 | 61/70支 | 2.05  |
| 45 | 71/90支 | 2.08  |
| 46 | 91/100支 | 2.10  |
| 47 | 101/200支 | 2.16  |
| 48 | 深去皮罗非鱼片 | 1-2 oz | 罗非鱼 | 3.54  | 放血-清洗-开片-深去皮-磨皮-修整-消毒-冷冻-包装 |
| 49 | 2-3 oz | 3.53  |
| 50 | 3-5 oz | 3.50  |
| 51 | 5-7 oz | 3.48  |
| 52 | 7-9 oz | 3.44  |
| 53 | 9 oz以上 | 3.42  |
| 54 | 浅去皮鱼片 | 1-2 oz | 罗非鱼 | 2.87  | 放血-清洗-开片-浅去皮-磨皮-修整-消毒-冷冻-包装 |
| 55 | 2-3 oz | 2.86  |
| 56 | 3-5 oz | 2.83  |
| 57 | 5-7 oz | 2.80  |
| 58 | 7-9 oz | 2.77  |
| 59 | 9 oz以上 | 2.76  |
| 60 | 原只条冻罗非鱼 | 　 | 罗非鱼 | 1.06  | 清洗-消毒-冷冻-包装 |
| 61 | 二去条冻罗非鱼 | 　 | 罗非鱼 | 1.17  | 放血-清洗-去鳞去肚-修整-消毒-冷冻-包装 |
| 62 | 三去条冻罗非鱼 | 350-550克 | 罗非鱼 | 1.24  | 放血-清洗-去鳞去肚去鳃-修整-消毒-冷冻-包装 |
| 63 | 550以上 | 1.23  |

说明:1、虾的产成品规格单位为支，例如15/30支指的是每斤虾有15-30支；

2、罗非鱼的规格分为盎司(oz)和克(G)，其中鱼片的单位为盎司，如1-2oz指每块罗非鱼片重约 1-2 oz；条冻罗非鱼的单位则为克，如350-550克指的是每条罗非鱼苗重约350-550克。

3、表中农产品原材料的单耗数量是按投入产出净重（不含冰衣重量）换算而成。

4、农产品原材料的单耗数量指每吨产成品耗用的原材料数量，如表中第一项指生产1吨规格为15/30的“生去头虾”需耗用1.53吨的南美白对虾。