

ICS

备案号:

NY

中 华 人 民 共 和 国 农 业 行 业 标 准

NY/T 900—2016

代替NY/T 900-2007

绿色食品 发酵调味品

Green food — Fermented condiment

(报批稿)

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 900—2007《绿色食品 发酵调味品》。与 NY/T 900-2007 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了适用范围，增加了纳豆及纳豆粉；
- 修改酱类为酿造酱，增加了豆酱分类，修改了酿造酱的部分理化指标；
- 删除了酱油总酸指标；
- 增加了豆豉的分类及相关指标；
- 增加了纳豆及纳豆粉的感官、理化要求；
- 增加了酱油乙酰丙酸指标；
- 增加了对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、糖精钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂指标；
- 删除了志贺氏菌和溶血性葡萄球菌指标；

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：山东省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国绿色食品发展中心、山东省标准化研究院、山东标准检测技术有限公司。

本标准主要起草人：滕葳、李倩、陈倩、张志华、柳琪、张树秋、王磊、甄爱华、徐薇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 900-2004、NY/T 900-2007。

绿色食品 发酵调味品

1 范围

本标准规定了绿色食品发酵调味品的分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于采用发酵方法生产的绿色食品酱油、食醋、酿造酱、腐乳、豆豉、纳豆及其制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法

GB/T 5009.52 发酵性豆制品卫生标准的分析方法

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.141 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定

GB 5009.191-2016 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB 5009.233 食品安全国家标准 食品中游离矿酸的测定

GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.252 食品安全国家标准 食品中中乙酰丙酸的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8953 酱油厂卫生规范

GB 8954 食醋厂卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 18186-2000 酿造酱油

GB 18187-2000 酿造食醋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

SB/T 10170-2007 腐乳

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 分类

3.1 酱油

3.1.1 高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）

3.1.2 低盐固态发酵酱油

3.2 食醋

3.2.1 固态发酵食醋

3.2.2 液态发酵食醋

3.3 酿造酱

3.3.1 豆酱

3.3.1.1 非油制型

3.3.1.2 油制型

3.3.2 面酱

3.4 腐乳

3.4.1 红腐乳

3.4.2 白腐乳

3.4.3 青腐乳

3.4.4 酱腐乳

3.5 豆豉

3.5.1 干豆豉

3.5.2 豆豉

3.5.3 水豆豉

3.6 纳豆及纳豆粉

4 要求

4.1 原料

主料和辅料应符合绿色食品要求，加工用水应符合 NY/T 391 的规定，食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 生产过程

应符合 GB 8953、GB 8954 和 GB 14881 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

产品	要 求	检验方法
酱油	具有酱油固有的色泽，酱香气浓郁，滋味鲜美、醇厚、适口，体态澄清	GB/T 5009.39
食醋	具有食醋固有的色泽和特有的香气、酸味柔和，体态澄清	GB/T 5009.41
酿造酱	应具有酱香和脂香气，味鲜、醇厚、适口，黏稠适度，无杂质	GB/T 5009.40
腐乳	红腐乳表面呈鲜红色或枣红色，断面呈杏黄色或酱红色；白腐乳呈乳黄色或黄褐色，表里色泽基本一致；青腐乳成豆青色，表里色泽基本一致；酱腐乳呈黄褐色或棕褐色，表里色泽基本一致；应具腐乳产品应有的气味，滋味，咸淡适口，块形整齐，厚薄均匀，质地细腻，无外来可见杂质	GB/T 5009.52
豆豉	豆豉制品褐色或淡黄色、滋味鲜美，咸淡适口，具有豆豉特有的香气，无异味，无肉眼可见外来杂质	GB/T 5009.52
纳豆及纳豆粉	纳豆、纳豆粉应具有纳豆特有的滋味、香气，无异味；纳豆：组织形态粘性强、拉丝状态好、豆粒软硬适当、无异物；纳豆粉：粉状或微粒状，无结块，无硬粒；无肉眼可见外来杂质	在自然光下，目测外观，以鼻嗅、口尝的方法检验气味和滋味

4.4 理化指标

应符合表 2～表 7 的规定。

表 2 酱油理化指标

单位为克每百毫升

序 号	项 目	指 标		检验方法
		高盐稀态发酵酱油 (含固稀发酵酱油)	低盐固态发酵酱油	
1	可溶性无盐固形物	≥13.00	≥18.00	GB 18186-2000 中 6.2
2	全氮(以 N 计)	≥1.30	≥1.40	GB 18186-2000 中 6.3
3	氨基酸态氮(以 N 计)	≥0.70		GB 5009.235

4	铵盐（以 N 计）	不应超过氨基酸态氮含量的 30%	GB 5009.234
5	乙酰丙酸	不得检出（<0.0010）	GB 5009.252

表 3 食醋理化指标

单位为克每百毫升

序 号	项 目	指 标		检验方法
		固态发酵食醋	液态发酵食醋	
1	总酸（以乙酸计）	≥4.00		GB/T 5009.41
2	不挥发酸（以乳酸计）	≥1.00	—	GB 18187-2000 中 6.3
3	可溶性无盐固形物	≥2.00	≥0.80	GB 18187-2000 中 6.4

表 4 酿造酱理化指标

单位为克每百克

序号	项 目	指标			检验方法
		豆 酱		面 酱	
		非油制型 ^a	油制型 ^b		
1	水 分	≤65.0	≤55.0	≤55.0	GB 5009. 3
2	食盐(以 NaCl 计)	≥10.0	≥7.0	≥7.0	GB/T 5009. 40
3	氨基酸态氮(以 N 计)	≥0.50		≥0.40	GB 5009. 235
4	总酸(以乳酸计)	≤2.00			GB/T 5009. 40
5	还原糖(以葡萄糖计)	—		≥20.0	GB 5009. 7
^a 生产中无植物油作为原料使用的豆酱；					
^b 生产中有植物油作为原料使用的豆酱。					

表 5 腐乳理化指标

单位为克每百克

序号	项 目	指 标				检验方法
		红腐乳	白腐乳	青腐乳	酱腐乳	
1	水 分	≤72.0	≤75.0		≤67.0	SB/T 10170-2007 中 6.1
2	食盐（以 NaCl 计）	≥6.5				SB/T 10170-2007 中 6.3
3	氨基酸态氮（以 N 计）	≥0.42	≥0.35	≥0.60	≥0.50	SB/T 10170-2007 中 6.2
4	总酸（以乳酸计）	≤1.30			≤2.50	SB/T 10170-2007 中 6.5
5	水溶性蛋白质	≥3.20		≥4.50	≥5.00	SB/T 10170-2007 中 6.4

表 6 豆豉理化指标

单位为克每百克

序号	项目	指 标	检验方法
----	----	-----	------

		干豆豉	豆豉	水豆豉	
1	水分	≤35.00	≤45.00	≤70.00	GB 5009.3
2	总酸(以乳酸计)	≤4.00	≤2.80	≤2.50	SB/T 10170-2007 中 6.5
3	氨基酸态氮(以 N 计)	≥1.00	≥0.40	≥0.20	GB 5009.235
4	食盐(以 NaCl 计)	≤15.00	≤12.00	≤15.00	GB/T 5009.40
5	蛋白质	≥20.00	≥18.00	≥7.00	GB 5009.5

表 7 纳豆及纳豆粉理化指标

单位为克每百克

序 号	项 目	指 标		检验方法
		纳豆	纳豆粉	
1	水分	≤65	≤7	GB 5009.3
2	蛋白质	—	≥35	GB 5009.5
3	氨基酸态氮(以 N 计)	≥0.30	—	GB 5009.235

4.5 污染物限量和食品添加剂限量

污染物和食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表 8、表 9 的规定。

表 8 酱油和食醋污染物和食品添加剂限量

序 号	项 目	指 标		检验方法
		酱油	食醋	
1	总砷(以 As 计), mg/L	≤0.4		GB 5009.11
2	铅(以 Pb 计), mg/L	≤0.8		GB 5009.12
3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/L	≤0.8		GB 5009.28
4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/L	不得检出(<0.005)		GB 5009.28
5	游离矿酸	—	不得检出	GB 5009.233
6	氯丙二醇, μg/L	不得检出(<5)	—	GB 5009.191 第一法

表 9 酿造酱、腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉污染物和食品添加剂限量

序号	项 目	指 标		检验方法
		酿造酱	腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉	
1	总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.4		GB 5009.11

2	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.8		GB 5009.12
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤0.5	不得检出（<0.005）	GB 5009.28
4	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/L	不得检出（<0.005）		GB 5009.28

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号要求，检验方法按JJF 1070规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品应按本标准4.2~4.6以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品出厂前，都应进行出厂检验，出厂检验内容包括包装、标签、净含量、感官、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。其他要求按NY/T 1055规定执行。

6 标签

应符合GB 7718的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

应符合NY/T 658的规定。包装贮运图示标志按GB/T 191规定执行。

7.2 运输和贮存

应符合NY/T 1056的规定。

附录A

（规范性附录）

绿色食品发酵调味品产品申报检验项目

除4.2~4.6所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品发酵调味品申报检验还应检验表A.1~表A.5规定的项目。

表A.1 酱油、食醋食品添加剂和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标	检测方法
1	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计), g/L	≤0.25	GB 5009.31
2	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/L	≤5.0	GB 5009.22

表A.2 酿造酱、腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉食品添加剂和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标				检验方法
		酿造酱	腐乳	豆豉	纳豆及纳豆粉	
1	糖精钠(以糖精计), mg/kg	不得检出 (<5)			--	GB 5009.28
2	环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙 (以环己基氨基磺酸钠计), mg/kg	不得检出 (<10)			--	GB 5009.97
3	乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤0.5	--		--	GB/T 5009.140
4	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤0.25	--		--	GB 5009.31
5	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计), mg/kg	--	不得检出 (<1)		--	GB 5009.121
6	合成着色剂, mg/kg	--	不得检出 ^a		--	GB 5009.35 和 GB 5009.141
7	黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/L	≤5.0				GB 5009.22

^a合成着色剂的种类依产品色泽而定,检出限分别为:新红 0.5mg/kg;苋菜红 0.5mg/kg;胭脂红 0.5 mg/kg;赤藓红 0.5 mg/kg;诱惑红 25mg/kg。

表A.3 酱油、食醋微生物限量

序 号	项 目	指 标								检验方法
		酱 油				食 醋				
		采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/mL 表示）								
		n	c	m	M	n	c	m	M	
1	菌落总数	5	2	5000	50000	5	2	1000	10000	GB 4789.2
2	大肠菌群	5	2	10	100	5	2	10	100	GB 4789.3-2016 平 板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。										

表A.4 酿造酱、腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉微生物限量

序号	项目	指 标	检验方法
----	----	-----	------

		酿造酱				腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉				
		采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）								
		n	c	m	M	n	c	m	M	
1	大肠菌群	5	2	10	100	5	2	100	1000	GB 4789.3-2016 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。										

表 A.5 发酵调味品致病菌限量

序 号	项 目	采样方案及限量（均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
		n	c	m	M	
1	沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
2	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10-2016 第二法