

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1710—2020

代替NY/T 1710-2009

绿色食品 水产调味品

Green food - Aquatic flavouring

(报批稿)

2020-08-26 发布

2021-01-01 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 1710-2009《绿色食品 水产调味品》，与NY/T 1710-2009相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了感官指标杂质。
- 修改了氨基酸态氮的指标值及检验方法。
- 增加了理化指标总固形物、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、环己基氨基磺酸钙、L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜)、N-二甲基亚硝酸铵、铬的限量值及检验方法。
- 修改了总酸、食盐、总氮、挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐的检测方法。
- 修改了多氯联苯的限量值。
- 修改了3-氯-1,2-丙二醇的限量值。
- 删除了志贺氏菌项目；
- 修改了菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌限量值及检验方法。
- 增加了商业无菌。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：唐山市畜牧水产品质量监测中心、中国绿色食品发展中心、佛山市海天调味食品股份有限公司、广东美味鲜调味食品有限公司、广东省绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：张建民、杜瑞焕、李爱军、刘洋、马雪、张鑫、周鑫、齐彪、项爱丽、段晓然、高素艳、张立田、胡冠华、曹慧慧、王磊、姚彦坡、董李学、曲景君、汤思凝、张谊、阴明杰、张建雄、庞学良、肖琏、李文杰、张振国、丛倩倩、周丽娜。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1710-2009。

绿色食品 水产调味品

1 范围

本标准规定了绿色食品水产调味品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于绿色食品水产调味品。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.191 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 21999-2008 蚝油
- GB 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- 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 422 绿色食品 食用糖

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 840 绿色食品 虾
NY/T 841 绿色食品 蟹
NY/T 842 绿色食品 鱼
NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品
NY/T 1040 绿色食品 食用盐
NY/T 1053 绿色食品 味精
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
NY/T 1329 绿色食品 海水贝
SB/T 10371-2003 鸡精调味料
SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
SC/T 3011 水产品中盐分的测定
国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号 定量包装商品计量监督管理方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水产调味品 Aquatic flavour in

以鱼、虾、蟹和贝类等水产品为主要原料，经相应工艺加工制成的调味品，如鱼露、虾酱、虾油和蚝油等。

3.2

蚝油 oyster sauce

利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用牡蛎肉酶解，再加入食糖、食盐、淀粉或者改性淀粉等原料，辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。

3.3

鱼露 fishgrary

以鱼为原料，在较高的盐分下经酶解制成的鲜味液体调味品。

3.4

虾酱 salted shrimp paste

小型虾类经腌制、发酵制成的糊状食品。

3.5

虾油 shrimp sauce

小型虾类发酵液体的浓缩液或虾酱上层的澄清液。

3.6

海鲜粉调味料 seafood flavouring powder

以海产鱼、海水虾、海水贝、海水蟹类酶解物或其他浓缩抽提物为主原料，以味精、食用盐、香辛料等为辅料，经加工而成具有海鲜味的复合调味料。

4 要求

4.1 加工用水

应符合 NY/T391 的规定。

4.2 原料要求

虾类应符合NY/T 840的规定；鱼类应符合NY/T 842的规定；海水贝类应符合NY/T 1329的规定；海水蟹类应符合NY/T 841的规定。食用糖应符合NY/T 422的规定；食用盐应符合NY/T 1040的规定；香辛料应符合NY/T 901的规定；淀粉应符合NY/T 1039的规定。

4.3 食品添加剂

味精应符合 NY/T 1053 的规定；其他食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.4 生产过程

加工过程的卫生要求及加工质量管理应符合 GB 27304 及 SC/T 3009 的规定。

4.5 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求					检验方法
	蚝油	鱼露	虾酱	虾油	海鲜粉调味料	
形态	黏稠适中，细滑均匀，不分层，不结块，无沉淀	澄清透明，允许有少量悬浮和沉淀物	黏稠适中，质地均匀	质地均匀，无沉淀物	颗粒、粉末状，干燥无结块	取至少 3 个包装的样品，各搅拌均匀后适量倒入洁净的直径为 10cm 的瓷盘或白色搪瓷平盘中，嗅其气味、品尝其滋味及目测形态、色泽及杂质。
色泽	棕褐色至红褐色，鲜亮有光泽	橙黄色至棕红色	粉红色或灰白色或紫灰色	黄棕色到棕褐色	白色或淡黄色	
气味与滋味	具有本品应有的气味与滋味，无异味					
杂质	无正常视力可见杂质和霉斑					

4.6 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	蚝油	鱼露	虾酱	虾油	海鲜粉调味料	
水分， %	-	-	-	-	≤10.0	GB 5009.3
氨基酸态氮， g/100g	≥0.3	≥0.90	≥1.1	≥0.85	≥2	GB 5009.235
总固形物， g/100g	≥21.0	-	-	-	-	GB/T 21999-2008 中 5.5
总酸（以乳酸计）， g/100g	≤1.2	-	-	-	-	GB/T 21999-2008 中 5.3
总氮， g/100g	≥0.6	≥1.20	≥1.6	-	≥4.8	GB 5009.5 中分析结果的表述公式取消氮转化为蛋白质的系数 F
食盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤14.0				≤25	GB 5009.44
挥发性盐基氮， mg/100g	≤50	-	≤150	-	-	GB 5009.228

4.7 污染物限量、食品添加剂限量

污染物、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3的规定。

表3 污染物及食品添加剂限量

项 目	指 标					检验方法
	蚝油	鱼露	虾酱	虾油	海鲜粉 调味料	
无机砷, mg/kg	≤0.5	≤0.1	≤0.5		鱼制品≤0.1 其他制品≤0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.5		≤0.5		鱼制品≤0.5 虾制品≤0.5 贝制品≤1.0	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.1		≤0.5		鱼制品≤0.1 虾制品≤0.5 贝制品≤1.0	GB 5009.15
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg	不得检出(<0.005)					GB 5009.191
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	不得检出(<0.005)					GB 5009.28
糖精钠 ^a , g/kg	不得检出(<0.005)					GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	不得检出(<0.010)					GB 5009.97
L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜) ^a , mg/kg	不得检出(<5.0)					GB 5009.263

^a仅适用于蚝油。

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局 2005 第 75 号的要求，检验方法应符合 JJF 1070 的规定。

5 检验规则

申报绿色食品应按照4.3~4.6以及附录A所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055的规定，出厂检验还应包括氨基酸态氮、微生物。

6 标签

应符合 GB 7718 的规定。贮运图示应符合 GB/T 191 规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品水产调味品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.3~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品水产调味品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物及食品添加剂项目

项 目	指 标	检验方法
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝铵, μg/kg	≤4.0	GB 5009.26
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计), g/kg	≤1.0	GB 5009.28
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。		

表 A.2 微生物项目

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3-2016 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g (mL)	1000MPN/g (mL)	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g (mL)	10000CFU/g (mL)	GB 4789.10-2016 第二法
金黄色葡萄球菌 ^a	5	1	100CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10-2016 第二法
罐头包装产品的微生物限量仅为商业无菌,检验方法按照 GB 4789.26 的规定执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。 ^a 仅适用于虾酱。					