

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1710—2009

---

### 绿色食品 水产调味品

Green food—Aquatic flavouring

2009-03-09 发布

2009-05-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：广东海洋大学、广东省湛江市质量计量监督检测所。

本标准主要起草人：黄和、蒋志红、李鹏、章超桦、陈宏、吴晓萍、解万翠、罗林、李秀娟、周优良。

## 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、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品水产调味品,包括蚝油、鱼露、虾酱、虾油和海鲜粉调味料等产品。

### 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。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB/T 5009.191 食品中3-氯-1,2-丙二醇含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 842 绿色食品 鱼
- NY/T 1329 绿色食品 海水贝
- 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

SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

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方法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**蚝油 oyster saute**

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。

#### 3.2

**鱼露 fish grary**

以鱼为原料,在较高盐分下经酶解制成的鲜味液体调味品。

#### 3.3

**虾酱 salted shrimp paste**

小型虾类经腌制、发酵制成的糊状食品。

#### 3.4

**虾油 shrimp sauce**

小虾发酵液体的浓缩液或虾酱上层的澄清液。

#### 3.5

**海鲜粉调味料 seafood flavouring powder**

以海产鱼、虾、贝类酶解物或其浓缩抽提物为主原料,以味精、食用盐等为辅料,经加工而成具有海鲜味的复合调味料。

### 4 要求

#### 4.1 主要原辅材料

##### 4.1.1 原料

原料应符合 NY/T 840、NY/T 842、NY/T 1329 的规定。

##### 4.1.2 辅料

食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定;食用盐应符合 NY/T 1040 的规定;食用糖应符合 NY/T 422 的规定;淀粉应符合 NY/T 1039 的规定;味精应符合 NY/T 1053 的规定。

##### 4.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 加工

加工过程的卫生要求及加工企业质量管理应符合 SC/T 3009 的规定。

#### 4.3 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求				
	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,允许有少量悬浮物和沉淀物	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
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	无肉眼可见杂质				

## 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				
	蚝油	鱼露	虾酱	虾油	海鲜粉调味料
水分,%	—	—	—	—	≤10.0
氨基酸态氮,g/100 g	≥0.3	≥0.65	≥1	≥0.85	≥2
总酸(以乳酸计),g/100 g	≤1.2	—	—	—	—
总氮,g/100 g	≥0.6	≥0.87	≥1.6	—	≥4.8
食盐(以 NaCl 计),g/100 g	≤14.0	≤25			
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤50	—	≤150	—	—

## 4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定。

## 4.6 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标				
	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
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
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
甲基汞,mg/kg	≤0.5				
多氯联苯,mg/kg (以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、 PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)	≤2.0				
PCB138,mg/kg	≤0.5				
PCB153,mg/kg	≤0.5				
3-氯-1,2-丙二醇,mg/kg	≤0.02				
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),g/kg	不得检出(≤0.001)				
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	≤1.0				

4.7 微生物学指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物学指标

项 目	指 标				
	蚝油	鱼露	虾酱	虾油	海鲜粉调味料
菌落总数, cfu/g	≤2 000	≤5 000	≤8 000	≤5 000	≤8 000
大肠菌群, MPN/100 g	≤30				
沙门氏菌	不得检出				
志贺氏菌	不得检出				
副溶血性弧菌	不得检出				
金黄色葡萄球菌	不得检出				

5 试验方法

5.1 感官检验

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 10 cm 的瓷盘或白色搪瓷平盘中,嗅其气味、品尝其滋味及观察色泽、形态。在瓷盘中用玻璃棒拨动、散开样品,检查是否存在可见杂质。

5.2 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5.3 理化指标检验

5.3.1 水分

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

5.3.2 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 的规定执行。

5.3.3 总酸

按 GB/T 5009.39 的规定执行。

5.3.4 食盐

按 GB/T 5009.39 的规定执行。

5.3.5 总氮

按 GB/T 5009.5 的规定执行。

5.3.6 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.41 的规定执行。

5.4 卫生指标检验

5.4.1 甲基汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.4.2 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.4.3 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

5.4.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.4.5 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 的规定执行。

#### 5.4.6 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB/T 5009.191 的规定执行。

#### 5.4.7 苯甲酸(钠)、山梨酸(钾)

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

### 5.5 微生物学指标检验

#### 5.5.1 菌落总数检验

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

#### 5.5.2 大肠菌群检验

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

#### 5.5.3 沙门氏菌检验

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

#### 5.5.4 志贺氏菌检验

按 GB/T 4789.5 的规定执行。

#### 5.5.5 副溶血性弧菌检验

按 GB/T 4789.7 的规定执行。

#### 5.5.6 金黄色葡萄球菌检验

按 GB/T 4789.10 的规定执行。

### 6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

### 7 标签和标志

#### 7.1 标签

标签按 GB 7718 的规定执行。

#### 7.2 标志

产品的包装上应有绿色食品标志。标志设计和使用应符合中国绿色食品发展中心的规定。

### 8 包装、运输和贮存

#### 8.1 包装

包装及包装材料按 NY/T 658 的规定执行。

#### 8.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

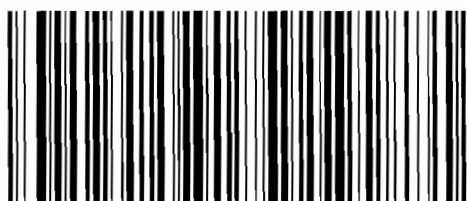
中华人民共和国  
农业行业标准  
绿色食品 水产调味品  
NY/T 1710—2009

\* \* \*

中国农业出版社出版  
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)  
(邮政编码: 100125 网址: [www.ccap.com.cn](http://www.ccap.com.cn))  
北京昌平环球印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

\* \* \*

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7千字  
2009年4月第1版 2009年4月北京第1次印刷  
书号: 16109·1821  
定价: 18.00元



NY/T 1710-2009

版权专有 侵权必究  
举报电话: (010) 65005894