



中华人民共和国国家标准

GB 10133—2005
代替 GB 10133~10135—1988,
GB 10137—1988

水产调味品卫生标准

Hygienic standard for aquatic flavouring

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准代替并废止 GB 10133—1988《虾酱卫生标准》、GB 10134—1988《鱼露卫生标准》、GB 10135—1988《虾油卫生标准》和 GB 10137—1988《蚝油、贻贝油卫生标准》。

本标准与 GB 10133—1988、GB 10134—1988、GB 10135—1988 和 GB 10137—1988 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式进行了修改；
- 将 GB 10133—1988、GB 10134—1988 等四个标准合并为本标准；
- 增加了原料、食品添加剂、生产加工过程以及包装、运输和贮存的卫生要求；
- 将适用范围修改为：“以鱼类、虾类、蟹类、贝类为原料，经相应工艺加工制成的水产调味品”；
- 增加了镉、无机砷、多氯联苯等指标；
- 菌落总数修改为 $\leq 8\ 000$ cfu/g，致病菌不得检出改为沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌不得检出。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施，过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品，允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：福建省卫生防疫站、辽宁省食品卫生监督检验所、宁波市卫生防疫站、汕头市卫生防疫站。

本标准主要起草人：沙纪辉、林升清、王正、纪玲、倪本州。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 10133—1988；
- GB 10134—1988；
- GB 10135—1988；
- GB 10137—1988。

水产调味品卫生标准

1 范围

本标准规定了水产调味品卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、标识、包装、贮存与运输的卫生要求。

本标准适用于以鱼类、虾类、蟹类、贝类为原料,经相应工艺加工制成的水产调味品。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- SC 3001 水产及水产加工品分类与名称
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

3 定义

SC 3001 确立的术语和定义适用于本标准。

4 指标要求

4.1 原料要求

鱼、虾、蟹、贝类原料应符合相关标准的规定。

4.2 感官指标

无异味、无杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 要求。

表 1 理化指标

项 目	指 标
无机砷/(mg/kg)	
鱼制调味品	≤ 0.1
其他调味品	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	
鱼制调味品	≤ 0.5
镉(Cd)/(mg/kg)	
鱼制调味品	≤ 0.1
多氯联苯 ^a /(mg/kg)	≤ 2.0
PCB 138/(mg/kg)	≤ 0.5
PCB 153/(mg/kg)	≤ 0.5
^a 仅限于海水产调味品,并以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计。	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 要求。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 8 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌)	不得检出

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 SC/T 3009 的规定。

7 包装

包装容器与料应符合相应的国家卫生标准。

8 标识

标识应符合 GB 7718 的规定。

9 贮存与运输

9.1 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、阴凉、通风的仓库中,避免日晒、雨淋和受热。库房内设垫高架和防鼠设施。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。

9.2 运输

运输工具应清洁卫生,禁止与有毒、有害、有异味物品混运。运输时必须有遮盖物,避免日晒、雨淋和受热。

10 检验方法

10.1 感官检验

取 200 mL 或 200 g 样品于无色烧杯中,在自然光线下,用目测、鼻嗅、品尝的方法进行检验。

10.2 理化检验

10.2.1 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.2.2 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.2.3 镉:按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

10.2.4 多氯联苯:按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

10.3 微生物检验

按 GB/T 4789.22 规定的方法检验。
