



# 中华人民共和国国家标准

GB 10133—2014

---

## 食品安全国家标准 水产调味品

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB 10133—2005《水产调味品卫生标准》。

本标准与 GB 10133—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 水产调味品”;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物限量。

# 食品安全国家标准

## 水产调味品

### 1 范围

本标准适用于水产调味品。

### 2 定义

#### 2.1 水产调味品

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 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 鱼类、虾类、蟹类、贝类应符合 GB 2733 的规定。  
3.1.2 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
滋味、气味	无异味	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
状态	无正常视力可见霉斑,无外来异物	

#### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 3.4 微生物限量

- 3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。  
3.4.2 微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。