

# 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

2020-08-26 发布

2021-01-01 实施



中华人民共和国农业农村部 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- $\alpha$ -天冬氨酸-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、肖璵、李文杰、张振国、丛倩倩、周丽娜。

本标准所代替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、运输和储存。  
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 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 储藏运输准则

NY/T 1329 绿色食品 海水贝

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 年第 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 flavourin**

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/T 391 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 10 cm 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 | 黄棕色至棕褐色   | 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/100 g        | ≥0.3  | ≥0.90 | ≥1.1 | ≥0.85 | ≥2     | GB 5009.235                               |
| 总固形物, g/100 g         | ≥21.0 | —     | —    | —     | —      | GB/T 21999—2008 中 5.5                     |
| 总酸(以乳酸计), g/100 g     | ≤1.2  | —     | —    | —     | —      | GB/T 21999—2008 中 5.3                     |
| 总氮, g/100 g           | ≥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 <i>F</i> |
| 食盐(以 NaCl 计), g/100 g | ≤14.0 | ≤25   |      |       |        | GB 5009.44                                |
| 挥发性盐基氮, mg/100 g      | ≤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<br>其他制品≤0.5           | GB 5009.11  |
| 铅(以 Pb 计),mg/kg                                                     | ≤0.5         |      | ≤0.5 |    | 鱼制品≤0.5<br>虾制品≤0.5<br>贝制品≤1.0 | GB 5009.12  |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg                                                    | ≤0.1         |      | ≤0.5 |    | 鱼制品≤0.1<br>虾制品≤0.5<br>贝制品≤1.0 | GB 5009.15  |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> , 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 <sup>a</sup> ,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) <sup>a</sup> ,g/kg              | 不得检出(<0.010) |      |      |    |                               | GB 5009.97  |
| L-α-天冬氨酸-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸胺(又名阿力甜) <sup>a</sup> ,mg/kg | 不得检出(<5.0)   |      |      |    |                               | GB 5009.263 |
| <sup>a</sup> 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。储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

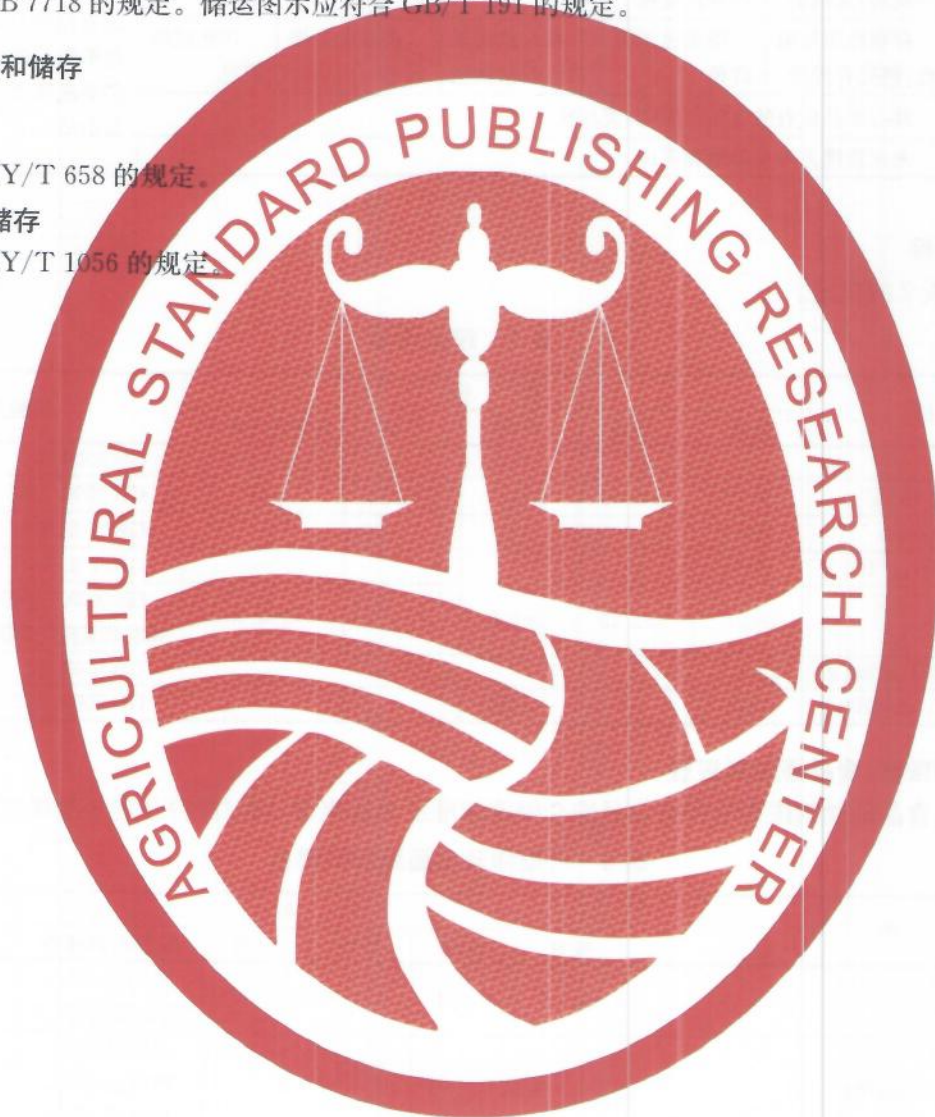
#### 7 包装、运输和储存

##### 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 <sup>a</sup> , 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  |
| <sup>a</sup> 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 的总和计。 |      |             |

**表 A.2 微生物项目**

| 项 目                                                                                                               | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |          |                 |                  | 检 验 方 法              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------|-----------------|------------------|----------------------|
|                                                                                                                   | <i>n</i>              | <i>c</i> | <i>m</i>        | <i>M</i>         |                      |
| 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—2016 平板计数法 |
| 沙门氏菌                                                                                                              | 5                     | 0        | 0               | —                | GB 4789.4            |
| 副溶血性弧菌                                                                                                            | 5                     | 1        | 100 MPN/g(mL)   | 1 000 MPN/g(mL)  | GB 4789.7            |
| 金黄色葡萄球菌                                                                                                           | 5                     | 2        | 100 CFU/g(mL)   | 10 000 CFU/g(mL) | GB 4789.10—2016 第二法  |
| 金黄色葡萄球菌 <sup>a</sup>                                                                                              | 5                     | 1        | 100 CFU/g(mL)   | 1 000 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。                                                                       |                       |          |                 |                  |                      |
| 注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。 |                       |          |                 |                  |                      |
| <sup>a</sup> 仅适用于虾酱。                                                                                              |                       |          |                 |                  |                      |

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—2020

\* \* \*

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)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

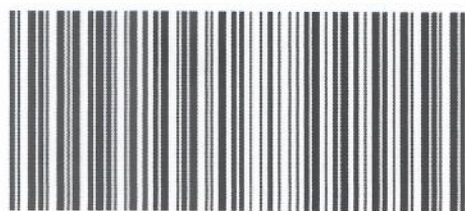
\* \* \*

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2020 年 12 月第 1 版 2020 年 12 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·8306

定价: 18.00 元



NY/T 1710—2020

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261