



# 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。

---