

ICS 67.220.10
X 66
备案号:25131—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10485—2008

海 鲜 粉 调 味 料

Seafood powder seasoning

2008-09-27 发布

2009-03-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：福建省泉州安记食品有限公司、上海太太乐食品有限公司、希杰(青岛)食品有限公司、宁波超星海洋生物制品有限公司。

本标准主要起草人：林肖芳、王秀黎、荣耀中、余兆好、杨哲、麻连波、章元炳、叶再燭。

海 鲜 粉 调 味 料

1 范围

本标准规定了海鲜粉调味料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于第3章定义的海鲜粉调味料。

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 2720 味精卫生标准
 - GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
 - GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
 - 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 5009.5 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 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
 - GB 5461 食用盐
 - GB 7718 预包装食品标签通则
 - GB/T 8967—2007 谷氨酸钠(味精)
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - QB/T 1500 味精
 - QB/T 3798 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
 - SB/T 10371—2003 鸡精调味料
- 定量包装商品计量监督管理办法国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

海鲜粉调味料 **Seafood powder seasoning**

以水产鱼、虾、贝类的粉末或其浓缩抽提物、味精、食用盐等为主要原料，添加香辛料、呈味核苷酸二钠等其他辅料，经混合加工而成的具有海鲜鲜味和香味的复合调味料。

4 要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 水产鱼、虾、贝类

应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 味精

应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 或 QB/T 1500 的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 呈味核苷酸二钠

应符合 QB/T 3798 的规定。

4.1.5 香辛料

应干燥,无霉变,香味正常。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的要求。

表 1 感官特性

项 目	要 求
色泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽
香气	海鲜气味纯正,无不良气味
滋味	具有海鲜的鲜美滋味,口感和顺,无不良滋味
形态	粉状、小颗粒状或块状

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
谷氨酸钠/(g/100 g)	≥ 12.0
呈味核苷酸二钠/(g/100 g)	≥ 0.3
干燥失重/(g/100 g)	≤ 5.0
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤ 53.0
总氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥ 1.40

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
菌落总数/(CFU/g)	≤ 15 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 150
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量负偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

5.1.1 色泽、形态

取样品 5 g, 放置在白色滤纸上或玻璃器皿内, 进行目测。

5.1.2 香气

配制 1% 的海鲜粉调味料溶液, 嗅其气味。

5.1.3 滋味

配制 1% 的海鲜粉调味料溶液, 取少许样品溶液放入口内, 仔细品尝。

5.2 理化指标

5.2.1 谷氨酸钠(甲醛值法)

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.1 测定。

5.2.2 氯化物

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

5.2.3 干燥失重

按 GB/T 8967—2007 中 7.8.2 规定的方法测定。

5.2.4 呈味核苷酸二钠

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.4 测定。

5.2.5 总氮

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

5.2.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.3 包装净含量检测

按 JJF 1070 的规定检测。

5.4 微生物指标

5.4.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法测定。

5.4.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

5.4.3 致病菌

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.7、GB/T 4789.10 规定的方法测定。

5.5 净含量

按 JJF 1070 规定测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 每批产品应由生产企业质检部门按本标准规定的方法检验合格, 并签发合格证后方可出厂。

SB/T 10485—2008

6.1.2 出厂检验项目包括感官指标、谷氨酸钠、干燥失重、氯化物、菌落总数和大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 型式检验每年至少一次,有下列情况之一,亦应进行:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.2.2 型式检验的项目包括本标准中规定的全部要求。

6.3 组批

同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6包(罐),分别做感官、理化、微生物指标检验,留样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时,判该批产品为合格品。

6.5.2 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品。

6.5.3 除微生物指标外,其他项目检验结果不符合本标准要求时,可在原批次产品中加倍抽样复检一次;判定以复检结果为准,若仍有一项或一项以上项目不符合本标准的要求时,则判该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定;产品名称可标注:产品所使用海鲜原料的名称+“精”/“粉”+“调味料”,如“虾精调味料”、“海鲜粉调味料”、“海鲜调味料”、“鱼精调味料”等。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒雨淋,运输工具应清洁卫生,不得与有毒有害、有污染的物品混运。

7.4 贮存

应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内,避免太阳暴晒。



SB/T 10485-2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-19494

定价: 10.00 元