



中華人民共和國國家標準

GB 10133-2014

食品安全國家標準
水產調味料

2014-12-24 公布

2015-05-24 施行

中華人民共和國

國家衛生・計畫生育委員會 公布

はじめに

本標準は GB 10133-2005『水産調味料衛生標準』に代わるものである。

本標準は GB 10133-2005 から、主に以下の点に変更となっている。

- 標準の名称を『食品安全国家标准 水産調味料』に変更した。
- 用語と定義を改正した。
- 官能検査要件を改正した。
- 理化学的指標を改正した。
- 微生物最大許容量を改正した。

食品安全国家标准

水産調味料

1 範囲

本標準は水産調味料に適用する。

2 定義

2.1 水産調味料

魚、エビ、カニ、貝類などの水産物を主原料とし、関連技術による加工を経て製造された調味料、例えば魚醬、シュリンプペースト、エビ油、オイスターソースなど。

3 技術要件

3.1 原料要件

3.1.1 魚類、エビ類、カニ類、貝類は GB 2733 の規定に適合しなければならない。

3.1.2 その他の原料・補助材料は、対応する食品標準と関連規定に適合しなければならない。

3.2 官能検査要件

官能検査要件は表 1 の規定に適合しなければならない。

表 1 官能検査要件

項目	要件	検査方法
味、におい	異味・異臭がないこと	試料を適量、白色の陶器皿に取り、自然光の下で状態を観察する。においをかぎ、温水で口をすすいだ後、味を確認する。
状態	通常の見でカビがないこと、外から混入した異物がないこと	

3.3 汚染物質最大許容量

汚染物質最大許容量は、GB 2762 の規定に適合しなければならない。

3.4 微生物最大許容量

3.4.1 病原菌の最大許容量は、GB 29921 の規定に適合しなければならない。

3.4.2 微生物の最大許容量は、さらに表 2 の規定に適合しなければならない。

表 2 微生物最大許容量

項目	サンプリング方法 ^a および最大許容量				検査方法
	n	c	m	M	
コロニー総数/(CFU/gまたはCFU/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大腸菌群/(CFU/gまたはCFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 プレートカウント法
^a 試料の分析および処理は、GB 4789.1 と GB/T 4789.22 に基づいて行うこと。					

3.5 食品添加物

食品添加物の使用は、GB 2760 の規定に適合しなければならない。
