

ICS 67.220.10
X 66

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 031—2018

食品安全地方标准 鱼酱酸调味料

Local food safety standard—Fish sauce seasoning

2018 - 12 - 14 发布

2019 - 05 - 13 实施

贵州省卫生健康委员会

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求与试验方法	2
5 检验规则	4
6 标签、标志、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心提出。

本标准由贵州省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心、麻江县明洋食品有限公司。

本标准主要起草人：张建炆、邹大维、熊建军、刘桂琼、吴凯仪、顾阳、杨坤、张廷辉、龙姜柳、熊敏、石庆楠、钟定江、田其明。

食品安全地方标准

鱼酱酸调味料

1 范围

本标准规定了鱼酱酸调味料的术语和定义、技术要求与试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于预包装的鱼酱酸调味料。

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，仅所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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 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 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 5009.5 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鱼酱酸调味料

以鲜红辣椒为主要原料，添加淡水鱼(爬岩鳅、麦穗鱼、稻田鲤鱼等)、食用盐、生姜、白酒、醪糟、香辛料等辅料，按特定的生产工艺处理后，于密闭容器中发酵，经杀菌或不杀菌而制成的半固态调味料。分为即食型和非即食型两类。

4 技术要求与试验方法

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜红辣椒

应新鲜，无虫害、无变质、无其他外来杂质。

4.1.2 淡水鱼

应符合GB 2733的规定。

4.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.4 白酒

应符合GB 2757的规定。

4.1.5 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.6 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.7 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、状态；闻其气味，品尝滋味。
气味、滋味	具有本品固有的酸、辣、咸和鲜的风味，无异味	
状态	固液混合物，无霉变，无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	试验方法
总酸（以乳酸计）/(g/100 g)	1.5~5.0	GB/T 12456
氯化物（以Cl ⁻ 计）/(g/100 g) ≤	8.0	GB 5009.44
蛋白质/(g/100 g) ≥	2.5	GB 5009.5
氨基酸态氮/(g/100 g) ≥	0.12	GB 5009.235
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/(mg/kg) ≤	10	GB 5009.33
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12
镉（以Cd计）/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以As计）(mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.11
无机砷 ^a （以As计）(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

^a当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷。

4.4 微生物限量

即食型鱼酱酸调味料的微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量				试验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为该指标可接受水平的限量值；M为该指标的最高安全限量值。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定执行。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一天生产的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽取9个独立包装的样品，将样品分成2份，其中2/3作检验样品，另1/3作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 每批产品经检验合格后方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、总酸、氯化物、氨基酸态氮、大肠菌群（限即食型）。

5.3.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准4.2~4.7的全部项目及标签。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品原材料、工艺、配方或生产设备有较大改变可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 市场监督管理部门等行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

- 6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718，预包装食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 非直接食用的产品，应在其标签上标注“非即食”字样或注明食用方法。
- 6.1.3 应标明使用原料鱼的名称。
- 6.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装封口应严密，不得泄露，包装材料应清洁、无异味，并符合国家相关食品包装材料的安全标准和规定。

6.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物质混合装运，运输工具应无毒无害，符合国家相关卫生标准的要求。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风、清洁处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。



