

ICS 67.120.30  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 10133—2005  
代替 GB 10133~10135—1988,  
GB 10137—1988

GB 10133—2005

## 水产调味品卫生标准

Hygienic standard for aquatic flavouring

中华人民共和国  
国家标准  
水产调味品卫生标准  
GB 10133—2005

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字  
2005年5月第一版 2005年5月第一次印刷

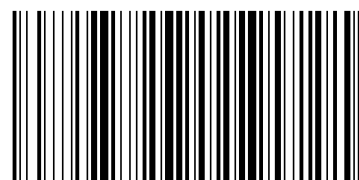
\*

书号: 155066·1-22436 定价 8.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 10133-2005

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布  
中国国家标准化管理委员会

表 1 理化指标

项 目	指 标
无机砷/(mg/kg)	
鱼制调味品	≤ 0.1
其他调味品	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	
鱼制调味品	≤ 0.5
镉(Cd)/(mg/kg)	
鱼制调味品	≤ 0.1
多氯联苯 <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤ 2.0
PCB 138/(mg/kg)	≤ 0.5
PCB 153/(mg/kg)	≤ 0.5
<sup>a</sup> 仅限于海水产调味品,并以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计。	

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 要求。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 8 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌)	不得检出

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 SC/T 3009 的规定。

## 7 包装

包装容器与料应符合相应的国家卫生标准。

## 8 标识

标识应符合 GB 7718 的规定。

## 9 贮存与运输

## 9.1 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、阴凉、通风的仓库中,避免日晒、雨淋和受热。库房内设垫高架和防鼠设施。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。

## 前 言

本标准全文强制。

本标准代替并废止 GB 10133—1988《虾酱卫生标准》、GB 10134—1988《鱼露卫生标准》、GB 10135—1988《虾油卫生标准》和 GB 10137—1988《蚝油、贻贝油卫生标准》。

本标准与 GB 10133—1988、GB 10134—1988、GB 10135—1988 和 GB 10137—1988 相比主要变化如下:

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式进行了修改;
- 将 GB 10133—1988、GB 10134—1988 等四个标准合并为本标准;
- 增加了原料、食品添加剂、生产加工过程以及包装、运输和贮存的卫生要求;
- 将适用范围修改为:“以鱼类、虾类、蟹类、贝类为原料,经相应工艺加工制成的水产调味品”;
- 增加了镉、无机砷、多氯联苯等指标;
- 菌落总数修改为≤8 000 cfu/g,致病菌不得检出改为沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌不得检出。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施,过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品,允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:福建省卫生防疫站、辽宁省食品卫生监督检验所、宁波市卫生防疫站、汕头市卫生防疫站。

本标准主要起草人:沙纪辉、林升清、王正、纪玲、倪本州。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 10133—1988;
- GB 10134—1988;
- GB 10135—1988;
- GB 10137—1988。