

ICS 号
中国标准文献分类号
备案号

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXX—20XX

代替 SB/T 10485—2008

海鲜粉调味料

Seafood Powder Seasoning

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

XXXXXXXXXXXX 发布

前 言

本文件依据GB/T 1.1-2020的规定编写。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：*****。

本文件主要起草人：***、***、***。

本文件所代替：SB/T 10485-2008。

本文件与SB/T 10485-2008相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 增加了产品分类；
- 修改了感官特性；
- 修改了理化指标；
- 删除了微生物指标。

海鲜粉调味料

1 范围

本文件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、标签、包装、运输和贮存。本文件适用于海鲜粉调味料的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。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文件，然而，鼓励根据本文件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文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1355 小麦粉

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10371 鸡精调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1

海鲜粉调味料 seafood powder seasoning

以鲜、冻海水产鱼、虾、贝类及其水产制品、味精、食用盐、食糖等为主要原料，添加香辛料、呈味核苷酸二钠等辅料，经混合、干燥加工而成的具有海鲜鲜味和香味的非即食固体水产调味料。

4 产品分类

4.1 鱼类调味料

以鲜、冻海水产鱼及其水产制品、味精、食用盐、食糖等为主要原料，添加香辛料、呈味核苷酸二钠等辅料，经混合、干燥加工而成的具有海鲜鲜味和香味的固体水产调味料。

4.2 虾类调味料

以鲜、冻海水产鱼虾及其水产制品、味精、食用盐、食糖、等为主要原料，添加香辛料、呈味核苷酸二钠等辅料，经混合、干燥加工而成的具有海鲜鲜味和香味的固体水产调味料。

4.3 贝类调味料

以贝类及其水产制品、味精、食用盐、食糖、等为主要原料，添加香辛料、呈味核苷酸二钠等辅料，经混合、干燥加工而成的具有海鲜鲜味和香味的固体水产调味料。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

5.1.1 水产鱼、虾、贝类及其水产制品

应符合GB 10136的规定。

5.1.2 味精

应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.4 食糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.5 呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.1.6 香辛料

应干燥，无霉变，香味正常。

5.2 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 | | |
|-----|----------------------|---------|--------|
| | 鱼类 | 贝类 | 虾类 |
| 色 泽 | 浅褐色或者白色 | 乳白色或者白色 | 褐色或浅褐色 |
| 香 气 | 海鲜味纯正，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 | | |

5.3 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 | | |
|----------------------|---|------|----|----|
| | | 鱼类 | 贝类 | 虾类 |
| 呈味核苷酸二钠/(g/100g) | ≥ | 0.3 | | |
| 谷氨酸钠/(g/100g) | ≥ | 12.0 | | |
| 干燥失重/(g/100g) | ≤ | 5.0 | | |
| 氯化物(以NaCl计)/(g/100g) | ≤ | 53.0 | | |
| 总氮(以N计)/(g/100g) | ≥ | 1.40 | | |

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5.5 食品安全指标

5.5.1 食品安全指标应符合 GB 10133 的规定。

6 试验方法

6.1 感官特性

6.1.1 色泽、形态

取样品5g，放置在白色滤纸上或玻璃器皿内，进行目测。

6.1.2 香气

配制1%的海鲜粉调味料溶液，嗅其气味。

6.1.3 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。

6.2 理化指标

6.2.1 谷氨酸钠

按 GB 5009.43 规定的方法测定。

6.2.2 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.3 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.4 呈味核苷酸二钠

按SB/T10371中的5.2.4测定。

6.2.5 总氮

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本文件逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、谷氨酸钠、干燥失重、氯化物。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量实际时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6包（罐），分别做感官要求、理化指标、食品安全指标检验，留样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

产品的预包装标签标注应符合GB 7718标准和GB 28050标准及《食品标识管理规定》的规定，外包装箱的标志应符合GB/T 191的规定。产品名称应标明“海鲜粉调味料”，还应标明其产品类别。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
