

ICS 67.220  
X 66

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 900—2016  
代替 NY/T 900—2007

---

## 绿色食品 发酵调味品

Green food—Fermented condiment

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 900—2007《绿色食品 发酵调味品》。与 NY/T 900—2007 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了适用范围,增加了纳豆及其制品;
- 修改酱类为酿造酱,增加了豆酱分类,修改了酿造酱的部分理化指标;
- 删除了酱油总酸指标;
- 增加了豆豉的分类及相关指标;
- 增加了纳豆及纳豆粉的感官、理化要求;
- 增加了酱油乙酰丙酸指标;
- 增加了对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、糖精钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂指标;
- 删除了志贺氏菌和溶血性葡萄球菌指标。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:山东省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国绿色食品发展中心、山东省标准化研究院、山东标准检测技术有限公司。

本标准主要起草人:滕葳、李倩、陈倩、张志华、柳琪、张树秋、王磊、甄爱华、徐薇。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 900—2004、NY/T 900—2007。

## 绿色食品 发酵调味品

### 1 范围

本标准规定了绿色食品发酵调味品的分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于采用发酵方法生产的绿色食品酱油、食醋、酿造酱、腐乳、豆豉、纳豆及其制品。

### 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—2016 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 4789.10—2016 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 5009.3 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 5009.22 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.52 发酵性豆制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.141 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
- GB 5009.191—2016 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.233 食品安全国家标准 食品中游离矿酸的测定
- GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.252 食品安全国家标准 食品中乙酰丙酸的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8953 酱油厂卫生规范
- GB 8954 食醋厂卫生规范

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 18186—2000 酿造酱油  
GB 18187—2000 酿造食醋  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量  
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则  
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则  
SB/T 10170—2007 腐乳  
SB/T 10417 酱油中乙酰丙酸的测定方法  
国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 分类

#### 3.1 酱油

##### 3.1.1 高盐稀态发酵酱油(含固稀发酵酱油)

##### 3.1.2 低盐固态发酵酱油

#### 3.2 食醋

##### 3.2.1 固态发酵食醋

##### 3.2.2 液态发酵食醋

#### 3.3 酿造酱

##### 3.3.1 豆酱

###### 3.3.1.1 非油制型

###### 3.3.1.2 油制型

##### 3.3.2 面酱

#### 3.4 腐乳

##### 3.4.1 红腐乳

##### 3.4.2 白腐乳

##### 3.4.3 青腐乳

##### 3.4.4 酱腐乳

#### 3.5 豆豉

##### 3.5.1 干豆豉

##### 3.5.2 豆豉

##### 3.5.3 水豆豉

#### 3.6 纳豆及纳豆粉

### 4 要求

#### 4.1 原料

主料和辅料应符合绿色食品要求,加工用水应符合 NY/T 391 的规定,食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

#### 4.2 生产过程



应符合 GB 8953、GB 8954 和 GB 14881 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

产品	要 求	检验方法
酱油	具有酱油固有的色泽,酱香气浓郁,滋味鲜美、醇厚、适口,体态澄清	GB/T 5009.39
食醋	具有食醋固有的色泽和特有的香气、酸味柔和,体态澄清	GB/T 5009.41
酿造酱	应具有酱香和脂香气,味鲜、醇厚、适口,黏稠适度,无杂质	GB/T 5009.40
腐乳	红腐乳表面呈鲜红色或枣红色,断面呈杏黄色或酱红色;白腐乳呈乳黄色或黄褐色,表里色泽基本一致;青腐乳成豆青色,表里色泽基本一致;酱腐乳呈黄褐色或棕褐色,表里色泽基本一致;应具有腐乳产品应有的气味,滋味,咸淡适口,块形整齐,厚薄均匀,质地细腻,无外来可见杂质	GB/T 5009.52
豆豉	豆豉制品褐色或淡黄色,滋味鲜美,咸淡适口,具有豆豉特有的香气,无异味,无肉眼可见外来杂质	GB/T 5009.52
纳豆及纳豆粉	纳豆及纳豆粉应具有纳豆特有的滋味、香气,无异味;纳豆:组织形态黏性强,拉丝状态好、豆粒软硬适当、无异物;纳豆粉:粉状或微粒状,无结块、无硬粒;无肉眼可见外来杂质	在自然光下,目测外观,以鼻嗅、口尝的方法检验气味和滋味

4.4 理化指标

应符合表 2~表 7 的规定。

表 2 酱油理化指标

单位为克每百毫升

序号	项 目	指 标		检验方法
		高盐稀态发酵酱油 (含固稀发酵酱油)	低盐固态发酵酱油	
1	可溶性无盐固形物	≥13.00	≥18.00	GB 18186—2000 中 6.2
2	全氮(以 N 计)	≥1.30	≥1.40	GB 18186—2000 中 6.3
3	氨基酸态氮(以 N 计)	≥0.70		GB 5009.235
4	铵盐(以 N 计)	不应超过氨基酸态氮含量的 30%		GB 5009.234
5	乙酰丙酸	不得检出(<0.0010)		GB 5009.252

表 3 食醋理化指标

单位为克每百毫升

序号	项 目	指 标		检验方法
		固态发酵食醋	液态发酵食醋	
1	总酸(以乙酸计)	≥4.00		GB/T 5009.41
2	不挥发酸(以乳酸计)	≥1.00	—	GB 18187—2000 中 6.3
3	可溶性无盐固形物	≥2.00	≥0.80	GB 18187—2000 中 6.4

表 4 酿造酱理化指标

单位为克每百克

序号	项 目	指 标			检验方法
		豆 酱		面 酱	
		非油制型 <sup>a</sup>	油制型 <sup>b</sup>		
1	水分	≤65.0	≤55.0	≤55.0	GB 5009.3
2	食盐(以 NaCl 计)	≥10.0	≥7.0	≥7.0	GB/T 5009.40
3	氨基酸态氮(以 N 计)	≥0.50		≥0.40	GB 5009.235
4	总酸(以乳酸计)	≤2.00		—	GB/T 5009.40
5	还原糖(以葡萄糖计)	—		≥20.0	GB 5009.7

<sup>a</sup> 生产中无植物油作为原料使用的豆酱。  
<sup>b</sup> 生产中有植物油作为原料使用的豆酱。

表5 腐乳理化指标

单位为克每百克

序号	项 目	指 标				检验方法
		红腐乳	白腐乳	青腐乳	酱腐乳	
1	水分	≤72.0	≤75.0		≤67.0	SB/T 10170—2007 中 6.1
2	食盐(以 NaCl 计)	≥6.5				SB/T 10170—2007 中 6.3
3	氨基酸态氮(以 N 计)	≥0.42	≥0.35	≥0.60	≥0.50	SB/T 10170—2007 中 6.2
4	总酸(以乳酸计)	≤1.30			≤2.50	SB/T 10170—2007 中 6.5
5	水溶性蛋白质	≥3.20		≥4.50	≥5.00	SB/T 10170—2007 中 6.4

表6 豆豉理化指标

单位为克每百克

序号	项 目	指 标			检验方法
		干豆豉	豆豉	水豆豉	
1	水分	≤35.00	≤45.00	≤70.00	GB 5009.3
2	总酸(以乳酸计)	≤4.00	≤2.80	≤2.50	SB/T 10170—2007 中 6.5
3	氨基酸态氮(以 N 计)	≥1.00	≥0.40	≥0.20	GB 5009.235
4	食盐(以 NaCl 计)	≤15.00	≤12.00	≤15.00	GB/T 5009.40
5	蛋白质	≥20.00	≥18.00	≥7.00	GB 5009.5

表7 纳豆及纳豆粉理化指标

单位为克每百克

序号	项 目	指 标		检验方法
		纳豆	纳豆粉	
1	水分	≤65	≤7	GB 5009.3
2	蛋白质	—	≥35	GB 5009.5
3	氨基酸态氮(以 N 计)	≥0.30	—	GB 5009.235

#### 4.5 污染物限量和食品添加剂限量

污染物和食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表8、表9的规定。

表8 酱油和食醋污染物和食品添加剂限量

序号	项 目	指 标		检验方法
		酱油	食醋	
1	总砷(以 As 计),mg/L	≤0.4		GB 5009.11
2	铅(以 Pb 计),mg/L	≤0.8		GB 5009.12
3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/L	≤0.8		GB 5009.28
4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),g/L	不得检出(<0.005)		GB 5009.28
5	游离矿酸	—	不得检出	GB 5009.233
6	氯丙二醇,μg/L	不得检出(<5)	—	GB 5009.191—2016 第一法

表9 酿造酱、腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉污染物和食品添加剂限量

序号	项 目	指 标		检验方法
		酿造酱	腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉	
1	总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.4		GB 5009.11
2	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.8		GB 5009.12
3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	≤0.5	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),g/L	不得检出(<0.005)		GB 5009.28

#### 4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

### 5 检验规则

申报绿色食品应按 4.2~4.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品出厂前,都应进行出厂检验,出厂检验内容包括包装、标签、净含量、感官、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。其他要求按 NY/T 1055 的规定执行。

### 6 标签

应符合 GB 7718 的规定。

### 7 包装、运输和储存

#### 7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

#### 7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A

(规范性附录)

绿色食品发酵调味品产品申报检验项目

除 4.2~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品发酵调味品申报检验还应检验表 A.1~表 A.5 规定的项目。

表 A.1 酱油、食醋食品添加剂和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标	检测方法
1	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计),g/L	≤0.25	GB 5009.31
2	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ,μg/L	≤5.0	GB 5009.22

表 A.2 酿造酱、腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉食品添加剂和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标				检验方法
		酿造酱	腐乳	豆豉	纳豆及纳豆粉	
1	糖精钠(以糖精计), mg/kg	不得检出(<5)			—	GB 5009.28
2	环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计), mg/kg	不得检出(<10)			—	GB 5009.97
3	乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤0.5	—	—	—	GB/T 5009.140
4	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计),g/kg	≤0.25	—	—	—	GB 5009.31
5	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),mg/kg	—	不得检出(<1)		—	GB 5009.121
6	合成着色剂,mg/kg	—	不得检出 <sup>a</sup>		—	GB 5009.35 和 GB 5009.141
7	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ,μg/L	≤5.0			—	GB 5009.22

<sup>a</sup> 合成着色剂的种类依产品色泽而定,检出限分别为:新红 0.5 mg/kg;苋菜红 0.5 mg/kg;胭脂红 0.5 mg/kg;赤藓红 0.5 mg/kg;诱惑红 25 mg/kg。

表 A.3 酱油、食醋微生物限量

序号	项 目	指 标								检验方法
		酱 油				食 醋				
		采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/mL 表示)								
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
1	菌落总数	5	2	5 000	50 000	5	2	1 000	10 000	GB 4789.2
2	大肠菌群	5	2	10	100	5	2	10	100	GB 4789.3—2016 平板计数法

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* 为致病菌指标可接受水平的限量值;*M* 为致病菌指标的最高安全限量值。

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。



表 A.4 酿造酱、腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉微生物限量

序号	项目	指 标								检验方法
		酿造酱				腐乳、豆豉、纳豆及纳豆粉				
		采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)								
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
1	大肠菌群	5	2	10	100	5	2	100	1 000	GB 4789.3—2016 平板计数法
注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。										
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。										

表 A.5 发酵调味品致病菌限量

序号	项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25 g 或/25 mL 表示)				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
1	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
2	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10—2016 第二法
注: <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。						
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。						