



中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准

GB/T 20903—202×
代替 GB/T 20903—2007

调 味 品 分 类

Classification of condiment

× × × × - × × - × × 发布

× × × × - × × - × × 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 20903—2007《调味品分类》，与 GB/T 20903—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“分类原则”和产品的分类(见第4章、5.6、5.17)；
- 更改了部分产品的定义(见 5.1、5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.8、5.10、5.12、5.13、5.15, 2007 年版的 4.1、4.2、4.3.1、4.3.3、4.4.1、4.5.1、4.5.2、4.5.3、4.6、4.7.2、4.7.3、4.7.4、4.7.5、4.7.6、4.7.7、4.8、4.10、4.12、4.14、4.15.1、4.15.2.2、4.15.2.4、4.16、4.16.1、4.16.2、4.16.3、4.17.1)；
- 更改了部分产品的分类(见 5.3、5.4、5.5、5.13, 2007 年版的 4.3、4.4、4.5、4.14)；
- 删除了部分产品的分类(见 2007 年版的 4.3.2、4.4.2、4.16.1.1、4.16.1.2、4.16.1.3、4.16.1.5、4.16.1.6、4.16.2.1、4.16.2.2、4.16.2.3、4.16.3.1、4.16.3.2、4.16.3.3、4.16.3.4)；
- 增加了部分产品的分类(见 5.6、5.17)。

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专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本文件起草单位：中国调味品协会。

本文件主要起草人：卫祥云、白燕、李岩。

本文件及其所代替文件的历代版本发布情况为：

- 2007 年首次发布为 GB/T 20903—2007；
- 本次为第一次修订。

调 味 品 分 类

1 范围

本文件给出了调味品分类的信息。
本文件适用于调味品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味品 condiment

调味料

在饮食、烹饪和食品加工中广泛应用的,用于调和滋味和气味并具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用的产品。

4 分类原则

本文件按终端产品进行分类。

5 产品分类

5.1 食用盐

以氯化钠为主要成分,用于食用的盐。

按原料及工艺不同分为四类。

- 精制盐:以卤水或盐为原料,用真空蒸发制盐工艺、机械热压缩蒸发制盐工艺或粉碎、洗涤、干燥工艺制得的食用盐。
- 粉碎洗涤盐:以海盐、湖盐或岩盐为原料,用粉碎、洗涤工艺制得的食用盐。
- 日晒盐:以日晒卤水浓缩结晶工艺制得的食用盐。
- 低钠盐:以精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐等中的一种或几种为原料,为降低钠离子浓度而添加国家允许使用的食品添加剂(如氯化钾等)经加工而成的食用盐。

5.2 食糖

以甘蔗、甜菜为原料生产的原糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖等。

按原料和产品特性分为七类。

- 原糖:以甘蔗汁经清净处理、煮炼结晶、离心分蜜制成的带有糖蜜、不供作直接食用的蔗糖

结晶。

- 白砂糖:以甘蔗或甜菜为原料,经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶和分蜜等工艺加工制成的蔗糖结晶。
- 绵白糖:以甜菜或甘蔗为原料,经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶、分蜜并加入适量转化糖浆等工艺制成的晶粒细小、颜色洁白、质地绵软的糖。
- 赤砂糖:以甘蔗为原料,经提取糖汁、清净处理等工艺加工制成的带蜜的棕红色或黄褐色砂糖。
- 红糖:以甘蔗为原料,经提取糖汁、清净处理后,直接煮制不经分蜜的棕红色或黄褐色的糖。
- 方糖:由粒度适中的白砂糖,加入少量水或糖浆,经压铸等工艺制成的小方块的糖。
- 冰糖:砂糖经再溶、清净处理,重结晶而制得的大颗粒结晶糖。

5.3 酱油(酿造酱油)

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

按发酵工艺分为两类。

- 高盐稀态发酵酱油(含固稀发酵酱油):以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料,经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪发酵制成的酱油。
- 低盐固态发酵酱油:以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料,经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成固态酱醅发酵制成的酱油。

注:按照产品特性,还包括铁强化酱油等。

5.4 食醋(酿造食醋)

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精,经微生物发酵酿制而成的液体酸性调味品。

按发酵工艺分为两类。

- 固态发酵食醋:单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料,经微生物发酵,其中醋酸发酵阶段采用固态发酵工艺酿制而成的食醋。
- 液态发酵食醋:单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精,经微生物发酵,其中醋酸发酵阶段采用液态发酵工艺酿制而成的食醋。

注:按照产品特性,还包括甜醋等。

5.5 味精(谷氨酸钠 99%)

以碳水化合物(如淀粉、玉米、糖蜜等糖质)为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵、提取、中和、结晶、分离、干燥而制成的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末状调味品。

按产品特性分为两类。

- 加盐味精:在谷氨酸钠(味精)中,定量添加了精制盐的混合物。
- 增鲜味精:在谷氨酸钠(味精)中,定量添加了核苷酸二钠[5′鸟苷酸二钠(GMP)、5′肌苷酸二钠(IMP)或呈味核苷酸二钠(IMP+GMP)]等增味剂的混合物。

5.6 调味油

可用于调味的食用油脂。

按产品特性分为两类。

- 芝麻油(香油):从油料作物芝麻的种子中制取的植物油,可用于调味的一种油脂。
- 橄榄油:以橄榄鲜果为原料,经压榨加工而成,多用于西餐调味的植物油。

5.7 酱类

按原料不同和产品特性分为八类。

- 豆酱:以豆类或其副产品为主要原料,经微生物发酵酿制的酱类。包括黄豆酱、蚕豆酱、味噌等。
- 面酱:以小麦粉为主要原料,经微生物发酵制成的调味酱。
- 番茄调味酱:以浓缩番茄酱为主要原料,添加或不添加食糖、食用盐、食醋或食用冰醋酸、香辛料和食用增稠剂等辅料经调配、杀菌、灌装而成的复合调味料。
- 辣椒酱:以辣椒为主要原料,经发酵或不发酵,添加或不添加辅料制成的调味品。
- 芝麻酱(麻酱):以芝麻为原料,经润水、脱壳、焙炒、研磨制成的调味品,有的加入其他辅料。
- 花生酱:花生果实经脱壳去衣,添加或不添加辅料,再经焙炒研磨制成的调味酱。
- 虾酱:以海虾为主要原料,经盐渍、发酵酶解,配以各种香辛料和其他辅料制成的调味酱。
- 芥末酱:以芥菜籽粒或芥菜类植物块茎为原料,制成的酱,具有刺鼻辛辣味。

5.8 豆豉

以大豆为主要原料,经蒸煮、制曲、发酵,酿制而成的呈干态、半干态颗粒状或细颗粒状的制品。

5.9 腐乳

以大豆为原料,经加工磨浆、制坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

按产品色泽分为五类。

- 红腐乳:在腐乳后期发酵的汤料中配以红曲酿制而成,外观呈红色或紫红色的腐乳。
- 白腐乳:在腐乳后期发酵的汤料中不添加任何着色剂酿制而成,外观呈白色或淡黄色的腐乳。
- 青腐乳:在腐乳后期发酵过程中以低度食盐水作汤料酿制而成,外观呈豆青色的腐乳。
- 酱腐乳:在腐乳后期发酵过程中以酱曲为主要辅料酿制而成,外观呈棕红色的腐乳。
- 花色腐乳:在腐乳生产过程中,因添加不同风味的辅料,酿制出风味别致的各种腐乳。

5.10 鱼露

以新鲜海鱼等为主要原料,添加食盐经自然发酵经加工而成的水产调味品。

5.11 蚝油

利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用牡蛎肉酶解,再加入食糖、食盐、淀粉或改性淀粉等原料,辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。

5.12 虾油

从虾酱中提取的汁液。

5.13 料酒(调味料酒)

以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精中一种或两种以上(含两种)成分为主体,添加食用盐,可加入植物香辛料或浸出物等其他辅料,加工而成的液态复合调味料。

按主体中基酒类型的不同分为三类。

- 发酵酒型料酒:以发酵酒为主体,添加食用盐,可加入植物香辛料或浸出物等其他辅料,加工而成的液态复合调味料。
- 调和型料酒:以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精中两种或两种以上成分为主体,添加食用盐,可加入

植物香辛料或浸出物等其他辅料,加工而成的液态复合调味料。

——食用酒精型料酒:以食用酒精为主体,添加食用盐,可加入植物香辛料或浸出物等其他辅料,加工而成的液态复合调味料。

5.14 香辛料和香辛料调味品

按产品特性分为五类。

——香辛料:可直接食用的具有赋香、调香、调味功能的植物果实、种子、茎、叶、皮、根、花等。

——香辛料调味粉:以一种或多种香辛料经研磨加工而成的粉末状制品。

——香辛料调味油:从香辛料中萃取其呈味成分于植物油中的制品。

——香辛料调味汁:以香辛料为主要原料,提取其中的呈味成分,制成的液体制品。

——油辣椒:香辣浓郁,可供佐餐和调味的熟制食用油和辣椒的混合物。

5.15 复合调味料

用两种或两种以上的调味料为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品。

按产品状态不同分为三类。

——固态复合调味料:以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加辅料,加工而成的呈固态的复合调味料。包括鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料等。

——液态复合调味料:以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加其他辅料,加工而成的呈液态的复合调味料。包括鸡汁调味料、糟卤等。

——复合调味酱:以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加其他辅料,加工而成的呈酱状的复合调味料。包括风味酱、沙拉酱、蛋黄酱等。

5.16 火锅调料

食用火锅时专用的调味料,包括火锅底料及火锅蘸料。

按用途不同分为以下两类。

——火锅底料:以动植物油脂、食盐和香辛料等为主要原料,经炒制加工或部分熬制,配装或不配装其他辅料包装而成,用于调制火锅汤的调味料。

——火锅蘸料:以芝麻酱、腐乳、韭菜花、辣椒、食盐、味精和其他调味品混合配制加工制成的,用于食用火锅时蘸食的调味料。

5.17 酱腌菜

以新鲜蔬菜为主要原料,经腌渍或酱渍加工而成的蔬菜制品。

按照不同腌渍工艺、产品特性分为九类。

——酱渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐后、添加酿造酱和/或酿造酱汁腌渍或酱渍等工艺加工而成的蔬菜制品。

——盐渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理后,用食盐或盐水盐渍加工而成的蔬菜制品。

——酱油渍:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐后,添加酱油浸渍加工而成的蔬菜制品。

——糖渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或

盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐后,添加食糖腌渍加工而成的蔬菜制品。

- 醋渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐后,添加食醋腌渍等工艺加工而成的蔬菜制品。
 - 糖醋渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)、脱盐后,添加食糖和食醋等腌渍加工而成的蔬菜制品。
 - 虾油渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐后,添加虾油等腌渍加工而成的蔬菜制品。
 - 发酵酸菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、盐渍或清水渍、脱盐或不脱盐,添加活性乳酸菌或自然发酵,添加或不添加辅料,调味加工而成的蔬菜制品。
 - 糟渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)、脱盐或不脱盐后,添加黄酒糟或醪糟等腌渍加工而成的蔬菜制品。
-