



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20903—2007

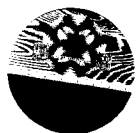
---

## 调味品分类

Classification of condiment

2007-04-05 发布

2007-09-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
调 味 品 分 类  
GB/T 20903—2007

\*

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.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

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 9 千字  
2007年7月第一版 2007年7月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-29632 定价 10.00 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

## 前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会调味品分技术委员会提出并归口。

本标准主要起草单位：中国调味品协会、李锦记集团公司、福建省泉州市安记食品有限公司。

本标准主要起草人：卫祥云、白燕、左宝起、钟冠山、孙胜枚、林肖芳。

本标准首次制定。

# 调 味 品 分 类

## 1 范围

本标准规定了调味品的术语、定义和产品分类。

本标准适用于调味品。

## 2 规范性引用文件

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

GB/T 15091—1994 食品工业基本术语

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**调味品 condiment**

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。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 3.15。

## 4 分类

本标准按照调味品终端产品进行分类。

### 4.1 食用盐

又称食盐。以氯化钠为主要成分,用于烹调、调味、腌制的盐。按其生产和加工方法可分为精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐。

### 4.2 食糖

用于调味的糖,一般指用甘蔗或甜菜精制的白砂糖或绵白糖,也包括淀粉糖浆、饴糖、葡萄糖、乳糖等。

### 4.3 酱油

#### 4.3.1 酿造酱油

以大豆和(或)脱脂大豆、小麦和(或)麸皮为原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

#### 4.3.2 配制酱油

以酿造酱油为主体(以全氮计不得少于50%),与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。

#### 4.3.3 铁强化酱油

按照标准在酱油中加入一定量的乙二胺四乙酸铁钠(NaFeEDTA)制成的营养强化调味品。

### 4.4 食醋

#### 4.4.1 酿造食醋

单独或混合使用各种含有淀粉、糖类的物料或酒精,经微生物发酵酿制而成的液体调味品。

#### 4.4.2 配制食醋

以酿造食醋为主要原料(以乙酸计不得低于50%),与食用冰乙酸、食品添加剂等混合配制的调味食醋。

## 4.5 味精

### 4.5.1 味精(谷氨酸钠 99%)

以淀粉质、糖质为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵,提取、中和、结晶精制而成的谷氨酸钠含量不小于 99.0%、具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。

### 4.5.2 加盐味精(味素)

在味精(谷氨酸钠 99%)中,定量添加了精制盐且谷氨酸钠含量不低于 80%的均匀混合物。

### 4.5.3 增鲜味精

在味精(谷氨酸钠 99%)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)]等增鲜剂,且谷氨酸钠含量不低于 97%,其鲜味度超过混合前的味精(谷氨酸钠 99%)。

## 4.6 芝麻油

又称香油。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。

## 4.7 酱类

### 4.7.1 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。

### 4.7.2 面酱

以小麦粉为主要原料,经微生物发酵酿制的酱类。

### 4.7.3 番茄酱

以番茄(西红柿)为原料,添加或不添加食盐、糖和食品添加剂制成的酱类,添加辅料的品种可称为番茄沙司。

### 4.7.4 辣椒酱

以辣椒为原料,经发酵或不发酵,添加或不添加辅料制成的酱类。

### 4.7.5 芝麻酱

又称麻酱。以芝麻为原料,经润水、脱壳、焙炒、研磨制成的酱品,有的加入其他辅料。

### 4.7.6 花生酱

花生果实经脱壳去衣,再经焙炒研磨制成的酱品,有的加入其他辅料。

### 4.7.7 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酱。

### 4.7.8 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。

## 4.8 豆豉

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

## 4.9 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。

### 4.9.1 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。

### 4.9.2 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。

### 4.9.3 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,具有硫化物气味、外观呈豆青色的腐乳。

### 4.9.4 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。

#### 4.9.5 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。

#### 4.10 鱼露

以鱼、虾、贝类为原料,在较高盐分下经生物酶解制成的鲜味液体调味品。

#### 4.11 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。

#### 4.12 虾油

从虾酱中提取的汁液称为虾油。

#### 4.13 橄榄油

以橄榄鲜果为原料,经压榨加工而成的植物油,多用于西餐调味。

#### 4.14 调味料酒

以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料,添加食用盐(可加入植物香辛料),配制加工而成的液体调味品。

#### 4.15 香辛料和香辛料调味品

##### 4.15.1 香辛料

香辛料主要来自各种自然生长的植物的果实、茎、叶、皮、根等,具有浓烈的芳香味、辛辣味。

##### 4.15.2 香辛料调味品

以各种香辛料为主要原料,添加或不添加辅料制成的制品。

##### 4.15.2.1 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。

##### 4.15.2.2 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,如辣椒油、芥末油等。

##### 4.15.2.3 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。

##### 4.15.2.4 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体。产品中可添加或不添加辅料。

#### 4.16 复合调味料

用两种或两种以上的调味品配制,经特殊加工而成的调味料。

##### 4.16.1 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。

##### 4.16.1.1 鸡精调味料

以味精、食用盐、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,经混合干燥加工而成,具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。

##### 4.16.1.2 鸡粉调味料

以食用盐、味精、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂经混合加工而成,具有鸡的浓郁香味和鲜美滋味的复合调味料。

##### 4.16.1.3 牛肉粉调味料

以牛肉的粉末或其浓缩抽提物、味精、食用盐及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,经加工而成的具有牛肉鲜味和香味的复合调味料。

##### 4.16.1.4 排骨粉调味料

以猪排骨或猪肉的浓缩抽提物、味精、食用盐、食糖和面粉为主要原料,添加香辛料、呈味核苷酸二钠等其他辅料,经混合干燥加工而成的具有排骨鲜味和香味的复合调味料。

## GB/T 20903—2007

## 4.16.1.5 海鲜粉调味料

以海产鱼、虾、贝类的粉末或其浓缩抽提物、味精、食用盐及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,经加工而成的具有海鲜香味和鲜美滋味的复合调味料。

## 4.16.1.6 其他固态复合调味料

## 4.16.2 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。

## 4.16.2.1 鸡汁调味料

以磨碎的鸡肉或鸡骨或其浓缩抽提物以及其他辅料等为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,加工而成的,具有鸡的浓郁鲜味和香味的汁状复合调味料。

## 4.16.2.2 糟卤

以稻米为原料制成黄酒糟,添加适量香料进行陈酿,制成香糟;然后萃取糟汁,添加黄酒、食盐等,经配制后过滤而成的汁液。

## 4.16.2.3 其他液态复合调味料

除鸡汁调味料、糟卤等以外的其他液态复合调味料。

## 4.16.3 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。

## 4.16.3.1 风味酱

以肉类、鱼类、贝类、果蔬、植物油、香辛调味料、食品添加剂和其他辅料配合制成的具有某种风味的调味酱。

## 4.16.3.2 沙拉酱

西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)等为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的酸味半固体乳化调味酱。

## 4.16.3.3 蛋黄酱

西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)、蛋黄为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的酸味半固体乳化调味酱。

## 4.16.3.4 其他复合调味酱

除风味酱、沙拉酱、蛋黄酱等以外的其他复合调味酱。

## 4.17 火锅调料

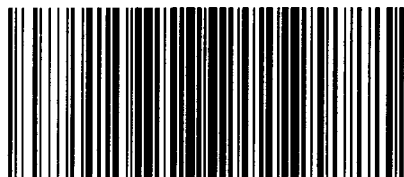
食用火锅时专用的调味料,包括火锅底料及火锅蘸料。

## 4.17.1 火锅底料

以动、植物油脂、辣椒、蔗糖、食盐、味精、香辛料、豆瓣酱等为主要原料,按一定配方和工艺加工制成的,用于调制火锅汤的调味料。

## 4.17.2 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。



GB/T 20903—2007

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-29632

定价: 10.00 元