

中国标准出版社第一编辑室 编

# 中国食品工业 标准汇编

## 调味品卷



# 中国食品工业标准汇编

## 调味品卷

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

2006

**图书在版编目 (CIP) 数据**

中国食品工业标准汇编. 调味品卷/中国标准出版社  
第一编辑室编. —北京: 中国标准出版社, 2006  
ISBN 7-5066-4037-6

I. 中… II. 中… III. ①食品工业-标准-汇编  
-中国②调味品-食品标准-汇编-中国 IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 017215 号

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.bzeps.com](http://www.bzeps.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 33.75 字数 896 千字

2006年5月第一版 2006年5月第一次印刷

\*

定价 139.00 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

## 编者的话

本书是根据《...》... 编者的话

# 目 录

## 一、基础标准

GB/T 12729.1—1991	香辛料和调味品 名称	3
GB/T 15691—1995	香辛料调味品通用技术条件	5
SB/T 10171—1993	腐乳分类	9
SB/T 10172—1993	酱的分类	11
SB/T 10173—1993	酱油分类	13
SB/T 10174—1993	食醋分类	15
SB/T 10295—1999	调味品名词术语 综合	17
SB/T 10297—1999	酱腌菜分类	24
SB/T 10298—1999	调味品名词术语 酱油	26
SB/T 10299—1999	调味品名词术语 酱类	28
SB/T 10300—1999	调味品名词术语 食醋	33
SB/T 10301—1999	调味品名词术语 酱腌菜	36
SB/T 10302—1999	调味品名词术语 腐乳	44
SB/T 10325—1999	调味品名词术语 豆制品	47

## 二、产品标准

GB 317—1998	白砂糖	57
GB 1445—2000	绵白糖	69
GB 5461—2000	食用盐	80
GB 5461—2000	《食用盐》第1号修改单	84
GB 5461—2000	《食用盐》第2号修改单	85
GB/T 8967—2000	谷氨酸钠(99%味精)	86
GB 18186—2000	酿造酱油	100
GB 18186—2000	《酿造酱油》第1号修改单	107
GB 18186—2000	《酿造酱油》第2号修改单	107
GB 18187—2000	酿造食醋	108
GB 18187—2000	《酿造食醋》第1号修改单	113
GB 18623—2002	镇江香醋	115
GB 19461—2004	原产地域产品 独流老醋	123
LY/T 1281—1998	味精用粉状活性炭	130
NY/T 437—2000	绿色食品 酱腌菜	134
QB/T 1173—2002	单晶体冰糖	141
QB/T 1174—2002	多晶体冰糖	147
QB/T 1213—1991	精制白砂糖	154
QB/T 1213—1991	《精制白砂糖》第1号修改单	159

QB/T 1213—1991 《精制白砂糖》第 2 号修改单	159
QB/T 1214—2002 方糖	161
QB 1500—1992 味精	168
QB 1500—1992 《味精》第 1 号修改单	176
QB 1680—1993 加氟食用盐	177
QB/T 1879—2001 液体盐	180
QB 2019—2005 低钠盐	189
QB 2020—2003 调味盐	197
QB 2238.1—2005 强化营养盐 钙强化营养盐	203
QB 2238.2—2005 强化营养盐 锌强化营养盐	209
QB 2238.3—2005 强化营养盐 硒强化营养盐	217
QB 2238.4—2005 强化营养盐 铁强化营养盐	225
QB 2238.5—2005 强化营养盐 核黄素强化营养盐	233
QB/T 2343.1—1997 赤砂糖	239
QB 2446—1999 自然食用盐	243
QB 2446—1999 《自然食用盐》第 1 号修改单	246
SB/T 10170—1993 腐乳	247
SB/T 10215—1994 酱渍菜	253
SB/T 10296—1999 甜面酱	256
SB/T 10303—1999 老陈醋质量标准	258
SB/T 10304—1999 麸醋质量标准	260
SB/T 10309—1999 黄豆酱	262
SB 10336—2000 配制酱油	264
SB 10336—2000 《配制酱油》第 1 号修改单	268
SB 10337—2000 配制食醋	269
SB 10338—2000 酸水解植物蛋白调味液	273
SB 10338—2000 《酸水解植物蛋白调味液》第 1 号修改单	278
SB/T 10371—2003 鸡精调味料	279

### 三、试验方法标准

GB/T 12729.2—1991 香辛料和调味品 取样方法	289
GB/T 12729.3—1991 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备	291
GB/T 12729.4—1991 香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)	293
GB/T 12729.5—1991 香辛料和调味品 外来物含量的测定	295
GB/T 12729.6—1991 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)	297
GB/T 12729.7—1991 香辛料和调味品 总灰分的测定	300
GB/T 12729.8—1991 香辛料和调味品 水不溶性灰分的测定	302
GB/T 12729.9—1991 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定	304
GB/T 12729.10—1991 香辛料和调味品 醇溶抽提物的测定	306
GB/T 12729.11—1991 香辛料和调味品 冷水可溶性抽提物的测定	308
GB/T 12729.12—1991 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定	310
GB/T 12729.13—1991 香辛料和调味品 污物的测定	312
GB/T 18782—2002 调味品中 3-氯-1,2-丙二醇的测定	319

QB/T 2343.2	1997	赤砂糖试验方法	330
SB/T 10213	—1994	酱腌菜理化检验方法	337
SB/T 10214	—1994	酱腌菜检验规则	342
SB/T 10229	—1994	豆制品理化检验方法	344
SB/T 10308	—1999	甜面酱检验方法	355
SB/T 10310	—1999	黄豆酱检验方法	358
SB/T 10314	—1999	采样方法及检验规则	361
SB/T 10315	—1999	孢子数测定法	364
SB/T 10316	—1999	孢子发芽率测定方法	366
SB/T 10317	1999	蛋白酶活力测定法	368
SB/T 10318	—1999	氨态氮测定法	373
SB/T 10319	—1999	熟料消化率测定法	375
SB/T 10320	—1999	熟料 N 型蛋白试验	377
SB/T 10321	—1999	水溶性物的样品制备	379
SB/T 10322	—1999	pH 测定法	380
SB/T 10323	—1999	色度测定法	383
SB/T 10326	—1999	无盐固形物测定法	387

#### 四、相关标准

GB 2712	—2003	发酵性豆制品卫生标准	391
GB 2714	—2003	酱腌菜卫生标准	395
GB 2717	—2003	酱油卫生标准	399
GB 2718	—2003	酱卫生标准	405
GB 2719	—2003	食醋卫生标准	409
GB 2720	—2003	味精卫生标准	413
GB 2721	—2003	食用盐卫生标准	417
GB 2721	—2003	《食用盐卫生标准》第 1 号修改单	421
GB/T 4789.22	·2003	食品卫生微生物学检验 调味品检验	423
GB/T 4789.23	—2003	食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验	427
GB/T 5009.39	—2003	酱油卫生标准的分析方法	431
GB/T 5009.40	—2003	酱卫生标准的分析方法	439
GB/T 5009.41	—2003	食醋卫生标准的分析方法	443
GB/T 5009.42	—2003	食盐卫生标准的分析方法	447
GB/T 5009.43	—2003	味精卫生标准的分析方法	459
GB/T 5009.51	—2003	非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法	465
GB/T 5009.52	—2003	发酵性豆制品卫生标准的分析方法	471
GB/T 5009.54	—2003	酱腌菜卫生标准的分析方法	475
GB 8953	·1988	酱油厂卫生规范	479
GB 8954	—1988	食醋厂卫生规范	484
GB 10133	—2005	水产调味品卫生标准	489
GB 14891.4	—1997	辐照香辛料类卫生标准	494
GB/T 18526.4	—2001	香料和调味品辐照杀菌工艺	497
SB/T 10305	—1999	老陈醋酿制工艺规程	500

SB/T 10306—1999	香醋酿造工艺规程 .....	504
SB/T 10307—1999	液态深层发酵酿醋工艺规程 .....	509
SB/T 10311—1999	低盐固态发酵酱油酿造工艺规程 .....	516
SB/T 10312—1999	高盐稀态发酵酱油酿造工艺规程 .....	521
SB/T 10313—1999	固稀发酵法酱油酿造工艺规程 .....	526
索引.....		531

---

注：本汇编收集的标准的属性已在目录上标明，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样，读者在使用这些标准时，其属性以目录上标明的为准（标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意核对）。国家标准转化为行业标准但尚未修订的，在目录中给出调整后的标准号，标准正文未作改动。



## 一、基础标准



# 中华人民共和国国家标准

## 香辛料和调味品 名称

GB/T 12729.1—91

Spices and condiments—Nomenclature first list

本标准参照采用国际标准 ISO 676—1982《香辛料和调味品名称(第一部分)》。

### 1 主题内容与适用范围

#### 1.1 主题内容

本标准规定了 42 种我国常用食品调味所使用的,能产生香气和滋味的天然植物性产品或其混合物的中文、英文名称。

#### 1.2 适用范围

本标准适用于香辛料和调味品生产、流通、使用及有关的科学研究、教学工作。

### 2 名称

见下表:

No.	中文名	英文名	植物学名	使用部分
2.1	菖蒲	sweet flag	<i>acorus calamus</i> L.	根茎
2.2	洋葱	onion	<i>allium cepa</i> L.	鳞茎
2.3	大葱	welsh onion	<i>allium ferulosum</i> L.	植株
2.4	蒜	garlic	<i>allium sativum</i> L.	鳞茎
2.5	小葱	chive	<i>allium schoenoprasum</i> L.	叶
2.6	豆蔻	cardamom	<i>amomum kravanh</i> pierre ex gagnepain	果实、种子
2.7	荳蔻	tsao-ko	<i>amomum tsao-ko crevost et lempar</i>	果实
2.8	砂仁	villosum	<i>amomum villosum</i> lour.	果实
2.9	莳萝、土茴香	dill	<i>foeniculum graveolens</i> L.	果实、叶
2.10	芹菜	celery	<i>apium graveolens</i> L.	植株
2.11	龙蒿	tarragon	<i>artemisia dracunculoides</i> L.	叶、花序
2.12	黑芥籽	black mustard	<i>brassica nigra</i> (L.) W. D. J. Koch	种子
2.13	辣椒	chilli, capsicum	<i>capsicum frutescens</i> L.	果实
2.14	桂皮、肉桂	cassia	<i>cinnamomum cassia</i> Presl	树皮
2.15	阴香	indonesia cassia	<i>cinnamomum burmannii</i> C. G. Nees ex Blume	树皮
2.16	芫荽	coriander	<i>coriandrum sativum</i> L.	种子、叶

国家技术监督局 1991-02-14 批准

1991-10-01 实施

续表

No.	中文名	英文名	植物学名	使用部分
2.17	藏红花	saffron	<i>crocus sativus</i> L.	柱头
2.18	枯茗	cumin	<i>cuminum cyminum</i> L.	果实
2.19	姜黄	turmeric	<i>curcuma longa</i> L.	根茎
2.20	小豆蔻	cardamom	<i>elettaria cardamomum</i> (L.)major	果实
2.21	小茴香	fennel	<i>foeniculum vulgare</i> P. miller	果实、梗、叶
2.22	甘草	licorice	<i>glycyrrhiza uralensis</i> fisch	根
2.23	八角	star anise	<i>illicium verum</i> J. D. hooker	果实
2.24	山奈	kaempferia	<i>kaempferia galanga</i> L.	根茎
2.25	木姜子	litsea	<i>litsea pungens</i> hemsl	果
2.26	甘牛至	sweet marjoram	<i>origanum majorana</i> L.	叶、花序
2.27	薄荷	field mint, peppermint	<i>mentha arvensis</i> var. <i>glaberrima</i> homes	叶
2.28	留兰香	garden mint	<i>mentha spicata</i> L.	叶
2.29	调料九里香	curry	<i>murraya koenigii</i> (L.)C. sprengel	叶
2.30	肉豆蔻	nutmeg	<i>myristica fragrans</i> hout.	假种皮、种仁
2.31	罂粟	poppy	<i>papaver somniferum</i> L.	种子
2.32	欧芹	parstey	<i>petroselinum crispum</i> (P. mill) nyman ex A. W. hill	叶、种子
2.33	多香果	pimento, allspice	<i>pimenta dioica</i> (L.)merrill	果实、叶
2.34	黑胡椒、白胡椒	black pepper, white pepper	<i>piper nigrum</i> L.	果实
2.35	迭迭香	rosemary	<i>rosmarinus officinalis</i> L.	叶
2.36	白欧芥	white mustard	<i>sinapis alba</i> L.	种子
2.37	胡麻、芝麻	benne	<i>sesamum indicum</i> L.	种子
2.38	丁香	clove	<i>sygium aromaticum</i> merr & perry	花蕾
2.39	香椿	chinese mahogany	<i>toona sinensis</i> (A. juss)roem	嫩芽
2.40	葫芦巴、苦豆	fenugreek	<i>trigonella foenum-graecum</i> L.	种子
2.41	花椒	prickly ash	<i>zanthoxylum bungeanum</i> maxim	果实
2.42	姜	ginger	<i>zingiber officinale</i> roscoe	根茎

## 附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部副食品局提出。

本标准由中华人民共和国商业部副食品局起草。

本标准主要起草人蒋仁浩、李春元、汪荣江。

# 中华人民共和国国家标准

## 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 15691—1995

The general techniques and standards  
for spices and seasoning products

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了粉状和颗粒状植物香辛料调味品的术语、产品分类、原料要求、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以植物香辛料为主要原料或配以其他辅料制成的用于食品中的香辛料调味品。

### 2 引用标准

- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)
- GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定
- GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定

### 3 术语

#### 3.1 香辛料调味品

GB/T 12729.1 所规定的我国四十二种常用食品调味品所使用的能产生香气和滋味的天然植物性产品或其混合物。

#### 3.2 粉状香辛料调味品

用 30 孔/cm<sup>2</sup> 筛子过筛,振筛 4 min,筛上物残留量(g/100 g)小于等于 2.5。

#### 3.3 颗粒状香辛料调味品

用 30 孔/cm<sup>2</sup> 筛子过筛,振筛 4 min,筛上物残留量(g/100 g)大于 2.5。

### 4 产品分类

按单一原料和复合原料,产品分为两类。

#### 4.1 单一型

由单一香辛料制成的调味品。

#### 4.2 复合型

由二种或二种以上香辛料配制而成的调味品。

## 5 原料要求

5.1 各种原料要求干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质,具有该原料应有的色泽,天然芳香味或辛辣味。

5.2 凡需加工整理的各种原料,应经挑选、风筛去除杂质后方可投产。

## 6 技术要求

### 6.1 感官要求

具有该产品应有的正常色泽、芳香和滋味。

### 6.2 理化指标

理化指标应符合表 1 规定。

表 1

项 目	指 标
磨碎细度(30孔/cm <sup>2</sup> )筛上残留量,g/100g	≤ 2.5
水分,%	≤ 14
总灰分,%	≤ 10
酸不溶性灰分,%	≤ 5

注:颗粒状磨碎细度不控制。

### 6.3 净含量负偏差

按表 2 规定。

表 2

净含量,g	负偏差,g
$m \leq 10$	1
$10 < m \leq 50$	1.5
$50 < m \leq 250$	2
$250 < m \leq 500$	5
$m > 500$	10

## 7 试验方法

本试验所用水系指蒸馏水,所用试剂除特别注明外,均为分析纯。

### 7.1 感官要求的检查

感官要求的检查用感官法测定。

随机抽取样品 10 g,平铺于清洁的白瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽后,闻其香味,并取少许放于舌尖,涂布满口,仔细品尝其滋味。

### 7.2 磨碎细度的检验

#### 7.2.1 设备

- a. 1 400 r/min 电动振荡机;
- b. 30 孔/cm<sup>2</sup> 标准金属丝网筛子;
- c. 感量 0.1 g 的天平。

#### 7.2.2 测定

称取样品 100 g 放入装有标准金属丝网筛子的电动振荡机内,振荡 4 min,对筛上物残留量进行称

重。

### 7.3 水分的检验

按 GB/T 12729.6 测定。

### 7.4 总灰分的测定

按 GB/T 12729.7 测定。

### 7.5 酸不溶性灰分的测定

按 GB/T 12729.9 测定。

### 7.6 净含量允许负偏差的测定

#### 7.6.1 取样数量

按表 3 规定。

表 3

净含量, g/包	取样数量, 包
$m \leq 10$	100
$10 < m \leq 50$	50
$50 < m \leq 250$	5
$250 < m \leq 500$	2
$m > 500$	1

#### 7.6.2 称量

用相应精度等级的秤,称取取样数量的质量后,取算术平均值。

#### 7.6.3 计算公式

$$X = \frac{n(m - m_1)}{n}$$

式中:  $X$  —— 负偏差, g;

$m$  —— 实际取样的质量, g;

$m_1$  —— 包装物标明的净含量, g;

$n$  —— 取样包数。

## 8 检验规则

8.1 以同一天生产,同一班次生产的同一品种的产品为一批。

### 8.2 取样方法

按 GB/T 12729.2 规定进行。

### 8.3 检验类别

#### 8.3.1 出厂检验

感官要求、磨碎细度、水分为出厂必检项目。

#### 8.3.2 抽检

总灰分、酸不溶性灰分为每 10 批次抽检一次。

8.4 检验结果如有不合格,可从该批中加倍抽取样品,对不合格项目进行复验。如仍不合格,则该批产品为不合格产品。

## 9 标志、包装、运输和贮存

### 9.1 标志

产品销售包装上的标志必须符合 GB 7718 规定。

产品运输包装上的标志必须符合 GB 6388 规定。

#### 9.2 包装

产品包装可分为瓶装、袋装等,各种包装材料必须有利保护产品质量,符合食品卫生要求。

#### 9.3 运输

运输工具必须洁净,严禁与有毒、有害、有异味物品混运,运输中应避免受潮、受压、暴晒。

#### 9.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的仓库内,并应离地离墙,不得与有异味物品一起堆放。

#### 9.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下,保质期自生产之日起计,不得低于 180 天。

---

#### 附加说明:

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由中华人民共和国国内贸易部归口。

本标准由上海市食品杂货总公司、上海调味食品厂负责起草。

本标准主要起草人姚镇荣、宋文娟、何婉定、朱学俭。



# 腐 乳 分 类

## Classification of fermented bean curd

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了腐乳的定义和产品分类

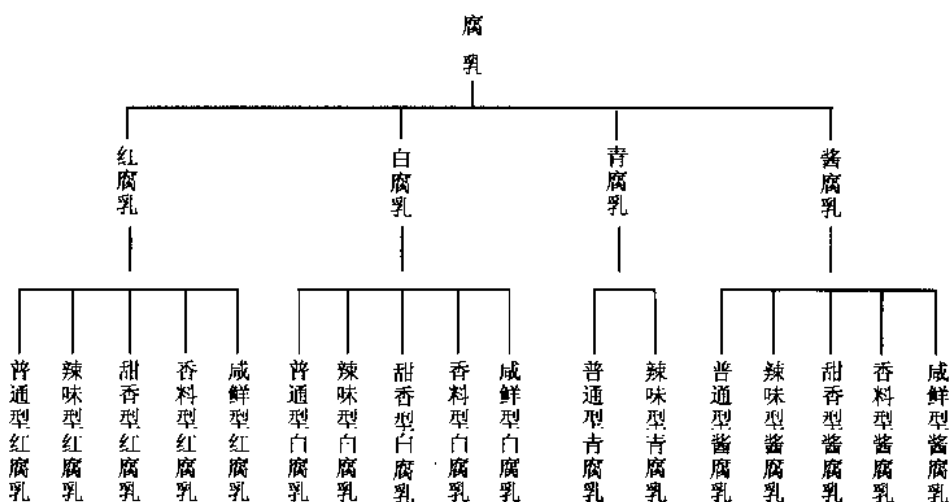
本标准适用于以大豆或脱脂大豆为原料,经制坯、培菌(或不培菌)发酵而成的腐乳。不包括以腐乳为原料生产的不保持原块形的产品。

### 2 腐乳的定义

是以大豆为原料、经加工磨浆、制坯、培菌、发酵而成的一种调味、佐餐食品。

### 3 腐乳的分类

腐乳分类表



3.1 红腐乳:在腐乳后期发酵的汤料中,配以红曲酿制而得的腐乳即红腐乳。表面呈鲜艳的红色或紫色,断面为淡黄色。在酿制过程中因添加不同的调味辅料,使其呈现不同的风味特色。

3.1.1 普通型红腐乳:在腐乳后期发酵汤料中,只加入红曲和酒类酿制而成的腐乳。

3.1.2 辣味型红腐乳:在红腐乳的生产过程中,添加了辣椒调味料形成的辣味红腐乳。

3.1.3 甜香型红腐乳:在红腐乳的生产过程中,添加了甜味料和果花香料形成的甜香红腐乳。有明显的果花香气。

3.1.4 香料型红腐乳:在红腐乳的生产过程中,添加了植物香辛料形成的香料味红腐乳。具有香辛料形成的香料味红腐乳。具有香辛料的香气及滋味。

3.1.5 咸鲜型红腐乳:在红腐乳的生产过程中,添加了肉类、水产品或食用菌等辅料酿制而成的含有固形物的腐乳。具有明显的辅料香气和滋味。