



调味品 标准汇编

中国调味品协会 编
中国质检出版社第一编辑室



 中国标准出版社

调味品标准汇编

中国调味品协会 编
中国质检出版社第一编辑室

中国标准出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

调味品标准汇编/中国调味品协会,中国质检出版社第一编辑室编. —北京:中国标准出版社,2010
ISBN 978-7-5066-6150-8

I. ①调… II. ①中…②中… III. ①调味品-食品标准-汇编-中国 IV. ①TS264-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 183171 号

中国质检出版社 出版发行
中国标准出版社
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100013)
北京市西城区复外三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn

电话:(010)64275360 68523946

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 44.75 字数 1 312 千字

2011 年 11 月第一版 2011 年 11 月第一次印刷

*

定价 230.00 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)68510107

前 言

近年来调味品行业快速发展,正处于结构调整、产品更新、优胜劣汰、企业重组的阶段。在激烈的国内外市场竞争中,企业要想立于不败之地,在很大程度上取决于企业的产品质量,取决于品牌的培养和发展。为进一步提高调味品的产品质量,调味品行业的研究机构与生产企业根据行业实际,及时把先进、成熟的科技成果转换为标准,使调味品的各个环节按标准生产,并不断强化标准在生产中的作用。编者为进一步解决生产企业、研究机构等相关部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,特出此汇编。

本汇编收集了截至2011年6月30日发布的有关调味品的国家标准和行业标准共计74项,其中国家标准50项,行业标准24项。本汇编由综合标准、产品标准、卫生标准、原辅料标准、检测标准五部分组成。为方便使用,在附录中特别收录了《酱油产品质量监督抽查实施规范》等重要文件。

本汇编可供调味品的生产企业、研究单位、质检机构和标准化管理部门使用。

编 者

2011年6月

目 录

第一部分 综合标准

GB/T 12729.1—2008	香辛料和调味品 名称	3
GB/T 15691—2008	香辛料调味品通用技术条件	9
GB/T 18526.4—2001	香料和调味品辐照杀菌工艺	14
GB/T 20903—2007	调味品分类	17
GB/T 21725—2008	天然香辛料 分类	23
GB/T 22656—2008	调味品生产 HACCP 应用规范	29
GB/T 27341—2009	危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求	70
SB/T 10471—2008	调味品经销商经营管理规范	83
SB/T 10467—2008	零售商供应商公平交易行为规范	89

第二部分 产品标准

GB/T 7900—2008	白胡椒	103
GB/T 7901—2008	黑胡椒	109
GB 8233—2008	芝麻油	117
GB/T 8967—2007	谷氨酸钠(味精)	125
GB 18186—2000	酿造酱油	142
GB 18186—2000	《酿造酱油》第 1 号修改单	149
GB 18186—2000	《酿造酱油》第 2 号修改单	149
GB 18187—2000	酿造食醋	150
GB 18187—2000	《酿造食醋》第 1 号修改单	155
GB 18623—2002	镇江香醋	157
GB/T 19461—2008	地理标志产品 独流(老)醋	165
GB 19777—2005	原产地域产品 山西老陈醋	173
GB/T 20293—2006	油辣椒	183
GB/T 20560—2006	地理标志产品 郫县豆瓣	189
GB/T 21999—2008	蚝油	197
GB/T 22266—2008	咖喱粉	205
GB/T 22267—2008	整孜然	217
GB/T 23183—2009	辣椒粉	221
GB/T 24399—2009	黄豆酱	229
SB/T 10170—2007	腐乳	235
SB/T 10296—2009	甜面酱	245
SB 10336—2000	配制酱油	250
SB 10336—2000	《配制酱油》第 1 号修改单	254
SB 10337—2000	配制食醋	255

SB 10338—2000 酸水解植物蛋白调味液	259
SB 10338—2000《酸水解植物蛋白调味液》第 1 号修改单	264
SB/T 10371—2003 鸡精调味料	265
SB/T 10415—2007 鸡粉调味料	273
SB/T 10416—2007 调味料酒	279
SB/T 10431—2007 榨菜酱油	287
SB/T 10439—2007 酱腌菜	293
SB/T 10458—2008 鸡汁调味料	301
SB/T 10459—2008 番茄调味酱	307
SB/T 10459—2008《番茄调味酱》第 1 号修改单	312
SB/T 10484—2008 菇精调味料	313
SB/T 10485—2008 海鲜粉调味料	319
SB/T 10513—2008 牛肉粉调味料	325
SB/T 10525—2009 虾酱	331
SB/T 10526—2009 排骨粉调味料	339

第三部分 卫生标准

GB 2714—2003 酱腌菜卫生标准	349
GB 2717—2003 酱油卫生标准	353
GB 2719—2003 食醋卫生标准	359
GB 2719—2003《食醋卫生标准》第 1 号修改单	363
GB 2720—2003 味精卫生标准	365
GB 2733—2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准	369
GB 8953—1988 酱油厂卫生规范	374
GB 8954—1988 食醋厂卫生规范	379
GB 14881—1994 食品企业通用卫生规范	384
GB 10133—2005 水产调味品卫生标准	391

第四部分 原辅料标准

GB 317—2006 白砂糖	399
GB 5461—2000 食用盐	413
GB 5461—2000《食用盐》第 1 号修改单	417
GB 5461—2000《食用盐》国家标准第 2 号修改单	418
GB 1445—2000 绵白糖	419
GB 16869—2005 鲜、冻禽产品	431
GB/T 21494—2008 低温食用豆粕	445

第五部分 检测标准

GB 4789.2—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定	453
GB 4789.3—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数	461
GB 4789.4—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验	471
GB 4789.10—2010 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	491
GB/T 4789.22—2003 食品卫生微生物学检验 调味品检验	507

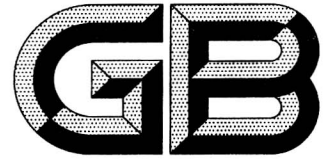
GB/T 5009.39—2003	酱油卫生标准的分析方法	511
GB/T 5009.40—2003	酱卫生标准的分析方法	519
GB/T 5009.41—2003	食醋卫生标准的分析方法	523
CB/T 5009.42—2003	食盐卫生标准的分析方法	527
GB/T 5009.43—2003	味精卫生标准的分析方法	539
GB/T 18782—2002	调味品中 3-氯-1,2-丙二醇的测定	545
GB/T 18916.9—2006	取水定额 第 9 部分:味精制造	573
GB/T 21234—2007	铁强化酱油中乙二胺四乙酸铁钠的测定	577
GB/T 21265—2007	辣椒辣度的感官评价方法	585
GB/T 21266—2007	辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法	597
GB/T 22099—2008	酿造醋酸与合成醋酸的鉴定方法	607
GB/T 22299—2008	辣椒粉 天然着色物质总含量的测定	615
SB/T 10213—1994	酱腌菜理化检验方法	620
SB/T 10214—1994	酱腌菜检验规则	625
SB/T 10308—1999	甜面酱检验方法	627
SB/T 10310—1999	黄豆酱检验方法	630
SB/T 10417—2007	酱油中乙酰丙酸的测定方法	633

附 录

CCGF108.1—2008	酱腌菜产品质量监督抽查实施规范	641
CCGF121.1—2008	酱油产品质量监督抽查实施规范	646
CCGF121.2—2008	食醋产品质量监督抽查实施规范	651
CCGF121.3—2008	味精产品质量监督抽查实施规范	656
CCGF121.4—2008	食用盐产品质量监督抽查实施规范	661
CCGF121.5—2008	酱产品质量监督抽查实施规范	667
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号	定量包装商品计量监督管理办法	672
JJF1070—2005	定量包装商品净含量计量检验规则	676

第
一
部
分

综 合 标 准



中华人民共和国国家标准

GB/T 12729.1—2008
代替 GB/T 12729.1—1991



2008-07-16 发布

2008-11-01 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

前 言

GB/T 12729《香辛料和调味品》由下列部分组成：

- 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 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备
- GB/T 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定
- 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 12729.8 香辛料和调味品 水不溶性灰分的测定
- GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定
- GB/T 12729.10 香辛料和调味品 醇溶抽提物的测定
- GB/T 12729.11 香辛料和调味品 冷水可溶性抽提物的测定
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定
- GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定

本部分为 GB/T 12729 的第 1 部分。

本部分对应于 ISO 676:1995《香辛料和调味品 名称》(英文版),一致性程度为非等效。与 ISO 676:1995 的主要差异是:

- 删除了 ISO 676:1995 中的 41 个不适合我国种植或目前未形成市场化规模的香辛料植物品种,只采用其中 68 个品种。

本部分是对 GB/T 12729.1—1991《香辛料和调味品 名称》的修订,与 GB/T 12729.1—1991 相比,增加了 26 个品种,香辛料植物品种总数达 68 个。

本部分代替 GB/T 12729.1—1991。

本部分由中华全国供销合作总社提出并归口。

本部分起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本部分主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 12729.1—1991。

香辛料和调味品 名称

1 范围

GB/T 12729 的本部分规定了 68 种我国常用食品调味、能产生香气和滋味的香辛料植物性产品的中英文名称。

本部分适用于香辛料和调味品的生产、流通、使用及有关科研和教学。

2 名称

68 种香辛料和调味品的名称等见表 1。

表 1 香辛料和调味品名称

序号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部分
1	菖蒲	sweet flag	<i>Acorus calamus</i> L.	根茎
2	洋葱	onion	<i>Allium cepa</i> L.	鳞茎
3	大葱	welsh onion	<i>Allium fistulosum</i> L.	植株
4	小葱	chive	<i>Allium schoenopasum</i> L.	叶
5	韭葱	winter leek	<i>Allium porrum</i> L.	叶、鳞茎
6	蒜	garlic	<i>Allium sativum</i> L.	鳞茎
7	高良姜	greater galanga	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd	根、茎
8	豆蔻	cambodian cardamom	<i>Amomum kkrervanh</i> Chines ex Gagnepain	果实、种子
9	香豆蔻	greater hines cwidamom	<i>Amomum subulatum</i> Roxb	果实、种子
10	草果	tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost et Lemaire	果实
11	砂仁	villosum	<i>Amomum villosum</i> Lour	果实
12	莳萝、土茴香	dill	<i>Anethum graveolens</i> L.	果实、叶
13	圆叶当归	angelia	<i>Angelica archangelica</i> L.	果、嫩枝、根
14	细叶芹	charvil	<i>Anthriscus cereifolium</i>	叶
15	芹菜	celery	<i>Apium graveolens</i> L.	植株
16	辣根	horseradish	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn. ,B. Meyei et Scherb	根
17	龙蒿	tarragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	叶、花序
18	杨桃	carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	果实
19	黑芥籽	black mustard	<i>Brassica nigra</i> (L.) W. D. J. Koch	种子
20	刺山柑	caper	<i>Capparis spinosa</i> L.	花蕾
21	辣椒	chilli, capsicum	<i>Capsicum frutescens</i> L.	果实
22	葛缕子	caraway	<i>Carum carvi</i> L.	果实
23	桂皮、肉桂	Chinese cassia	<i>Cinnamomum cassia</i> Nees.	树皮

表 1 (续)

序号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部分
24	阴香	Indonesian cassia	<i>Cinnamomum burmannii</i> C. G. nees ex Blume	树皮
25	大清桂	Vietnamese cassia	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees.	树皮
26	芫荽	coriander	<i>Coriandrum sativum</i> L.	种子、叶
27	藏红花	saffron	<i>Crocus sativus</i> L.	柱头
28	桔苳	cumin	<i>Cuminum cyminum</i> L.	果实
29	姜黄	turmeric	<i>Curcuma Longa</i> L.	根、茎
30	香茅	West Indian lemongrass	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	叶
31	枫茅	Srilanka citronella	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	叶
32	小豆蔻	small cardamon	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) malon	果实
33	阿魏	asafoetida	<i>Ferula assa-foetida</i> L.	根、茎
34	小茴香	fennel	<i>Foeniculum vulgare</i> P. miller	果实、梗、叶
35	甘草	licorice	<i>Glycyrrhiza uralensis</i> Fisch	根
36	八角	star anise	<i>Illicium verum</i> Hook. F.	果实
37	刺柏	juniper	<i>Juniperus communis</i> L.	果实
38	山奈	kaempferia	<i>Kaempferia galanga</i> L.	根、茎
39	木姜子	litsea	<i>Litsea pungens</i> Hemsl	果实
40	月桂	laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.	叶
41	芒果	mango	<i>Mangifera indica</i> L.	未成熟果实
42	薄荷	fieldmint	<i>Mentha arvensis</i> L.	叶、嫩芽
43	椒样薄荷	peppermint	<i>Mentha x piperita</i> L.	叶、嫩芽
44	留兰香	garden mint	<i>Mentha spicata</i> L.	叶、嫩芽
45	调料九里香	curry	<i>Murraya koenigii</i> (L.) C. sprengel	叶
46	肉豆蔻	nutmeg	<i>Myristica fragrans</i> Hout.	假种皮、种仁
47	甜罗勒	sweet basil	<i>Ocimum basilicum</i> L.	叶、嫩芽
48	甘牛至	sweet marjoram	<i>Origanum majorana</i> L.	叶、花序
49	牛至	oregano	<i>Origanum vulgare</i> L.	叶、花
50	罂粟	poppy	<i>Papaver somniferum</i> L.	种子
51	欧芹	parsley	<i>Petroselinum crispum</i> (P. mill) nyman ex A. W. hill	叶、种子
52	多香果	pimento allspice	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merrill	果实、叶
53	荜拔	long pepper	<i>Piper longum</i> L.	果实
54	黑胡椒、白胡椒	black pepper、white pepper	<i>Piper nigrum</i> L.	果实
55	石榴	pomegranate	<i>Punica granatum</i> L.	干鲜种子
56	迷迭香	rosemary	<i>Rosmarinus officinalis</i>	叶、嫩芽

表 1 (续)

序号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部分
57	胡麻、芝麻	benne	<i>Sesamum indicum</i> L.	种子
58	白欧芥	white mustard	<i>Sinapis alba</i> L.	种子
59	丁香	clove	<i>Syzgium aromaticum</i> Merr & Perry	花蕾
60	罗晃子	tamarind	<i>Tamarindus indica</i> L.	果实
61	蒙百里香	wild thyme	<i>Thymus serpyllum</i> L.	嫩芽、叶
62	百里香	thyme	<i>Thymus vulgaris</i> L.	嫩芽、叶
63	香椿	Chinese mahogany	<i>Toona sinensis</i> (A. juss) Roem	嫩芽
64	香旱芹	ajowan	<i>Trachyspermum ammi</i> (L.) Sprague	果实
65	葫芦巴	fenugreek	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	果实
66	香荚兰	vanilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andr. syn. V. <i>fragrans</i> Ames	果荚
67	花椒	prickly ash	<i>Zanthoxylum bungeanum</i> Maxim	果实
68	姜	ginger	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	根、茎



中华人民共和国国家标准

GB/T 15691—2008
代替 GB/T 15691—1995

香辛料调味品通用技术条件

General techniques and standards for spices and condiments

2008-07-16 发布

2008-11-01 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

前 言

本标准是对 GB/T 15691—1995《香辛料调味品通用技术条件》的修订,与 GB/T 15691—1995 相比,具体技术内容没有变动,在格式和文字上作了一些编辑性修改,按 GB/T 12729.1 新修订版内容,将 3.1 中香辛料品种数改为 68 种;将“净含量负偏差”列入出厂检验项目中;将“孔/cm²”换算成孔径。

本标准代替 GB/T 15691—1995。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 15691—1995。