

CMS

《食品工业企业

诚信管理体系(CMS)建立及实施通用要求》

调味品生产企业 实施指南

工业和信息化部消费品工业司
国家认证认可监督管理委员会注册管理部 组编
北京市经济和信息化委员会



中国质检出版社

《食品工业企业

诚信管理体系(CMS)建立及实施通用要求》

调味品生产企业 实施指南

中国质检出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

《食品工业企业诚信管理体系 (CMS) 建立及实施通用要求》调味品生产企业实施指南 / 工业和信息化部消费品工业司, 国家认证认可监督管理委员会注册管理部, 北京市经济和信息化委员会组编. —北京: 中国质检出版社, 2011. 5

ISBN 978 - 7 - 5026 - 3447 - 6

I. ①食… II. ①工… ②国… ③北… III. ①食品企业—工业企业管理—管理体系—标准—中国—教材 IV. ①F426. 82

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 066281 号

内 容 提 要

本书是指导调味品生产企业按照 QB/T 4111—2010《食品工业企业诚信管理体系 (CMS) 建立及实施通用要求》建立诚信管理体系编写的参考教材。主要内容包括诚信管理体系标准释义和实施建议等, 对企业的诚信管理具有较强的指导意义。

本书可供调味品生产企业及其相关的原辅料、包材等供应方建立诚信管理体系使用。同时, 可供各级工业和信息化主管部门、食品行业组织和诚信服务机构的管理人员参考。

中国质检出版社出版发行

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 787 × 1092 1/16 印张 9.25 字数 220 千字

2011 年 5 月第 1 版 2011 年 5 月第 1 次印刷

*

定价: 36.00 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

编 委 会

主 任：朱宏任

副 主 任：王黎明 王大宁 张兰青 卫祥云

执 行 主 编：高 伏 乔 东 郭 翔 邓小丁 王贵宝

徐启党 白 燕 吴 鸣 司京成 田秀芬

杜占斌

组织编写单位：工业和信息化部消费品工业司

国家认证认可监督管理委员会注册管理部

北京市经济和信息化委员会

主要编写单位：国家认证认可监督管理委员会认证认可技术研究所

中国调味品协会

北京市调味品协会

参加编写单位：北京市二商集团

商务部流通产业促进中心

黑龙江香其集团

北京御食园食品股份有限公司

北京威尔信科技发展有限公司

主要执笔人：王贵宝 吴 鸣 左宝启 高 军 苏幻霞

李桂芝 陈尤太 金志刚 方 芳 鲁 绯

陈 静 董立军 杜 朦 李素琴

前 言

民以食为天，食以安为先。食品是人类赖以生存和发展的基本生活资料，食品安全关系国计民生。随着国民经济的稳步发展，保障食品安全不仅成为保障群众健康、维护社会和谐稳定的现实需要，也体现为深入贯彻落实科学发展观、维护人民根本利益的必然要求。

诚实守信是市场经济的基础，是完善社会主义市场经济和构建社会主义和谐社会的客观要求，诚信体系建设已成为维护正常经济秩序的重要条件。食品工业企业诚信体系建设是保障食品安全的长效机制和治本之策，是实现食品工业可持续发展的重要基石。党中央、国务院领导对诚信体系建设工作高度重视，多次批示，要求加快推进这项工作。《食品安全法》及其实施条例、《轻工业调整和振兴规划》、《国务院办公厅关于印发食品安全整顿工作方案的通知》（国办发〔2009〕8号）、《国务院办公厅关于印发2010年食品安全整顿工作安排的通知》（国办发〔2010〕17号）和《国务院办公厅关于印发2011年食品安全重点工作安排的通知》（国办发〔2011〕12号）均明确提出各有关部门要大力推进食品工业企业诚信体系建设。

工业和信息化部对诚信体系建设工作高度重视，2009年12月30日，我部会同10部门联合发布了《食品工业企业诚信体系建设工作指导意见》（简称《指导意见》）。《指导意见》明确提出，用3年左右时间，初步建立起比较完善的食品工业企业诚信管理体系、诚信信息征集和披露体系、诚信评价体系和政府部门协同推动、行业协会组织实施、食品企业积极参与、诚信责任有效落实的食品工业企业诚信体系运行机制。工业和信息化部、发改委、科技部、财政部、人力资源和社会保障部、农业部、商务部、卫生部、中国人民银行、工商总局、质检总局、食品药品监督管理局、国家认监委、中国轻工业联合会、中国食品工业协会等15部门（单位）建立了部门联席会议制度，指导和推动工作落实。

开展食品工业企业诚信体系建设要突出抓好三个重要环节。第一，质量是核心。要以加强质量安全诚信为核心、以保障食品质量安全和促进行业健康发展为目标。第二，企业是主体。质量诚信是企业的责任，落实企业主体责任重点是建立企业的诚信管理体系。第三，制度是保障。诚信体系建设要制度先行，明确建立企业诚信管理体系、诚信信息征集披露体系、诚信评价体系等一系列相关制度和标准，逐步形成企业诚信建设的长效机制。

为加快推动企业建立诚信体系，我部组织制定了QB/T 4111—2010《食品工业企业诚信管理体系（CMS）建立及实施通用要求》和QB/T 4112—2010《食品工业企业诚信评价准则》两个行业标准，已于2010年发布实施。近期，组织编写了《〈食品工业企业诚信管理体系（CMS）建立及实施通用要求〉调味品生产企业实施指南》作为调味品生产企业标准宣贯和开展企业诚信建设的培训教材，供地方工业管理部门、行业组织及企业学习和使用。

食品工业诚信体系建设是一项系统工程和长期任务。推进食品工业诚信体系建设，政府部门要加强指导和推动，完善相关政策法规，营造良好的诚信外部环境；行业协会要组织开展宣传培训，指导企业建立诚信制度，加强行业自律；企业要加强制度建设，建立和完善诚信管理体系，开展诚信自查自纠，落实主体责任。让我们共同努力，为营造诚实守信的行业氛围，构建质量安全长效机制，全面提升我国食品质量安全水平和提振消费者信心作出应有的贡献！

工业和信息化部党组成员、总工程师

朱宏任

2011 年 4 月

目 录

第一章 引言	(1)
第二章 范围、规范性引用文件、术语和定义	(4)
第一节 范围	(4)
第二节 规范性引用文件	(5)
第三节 术语和定义	(6)
第三章 诚信管理体系通用要求	(12)
第一节 原则	(12)
第二节 诚信方针	(14)
第三节 策划	(16)
第四节 实施与运行	(39)
第五节 检查和改进	(64)
第六节 评价与声明	(74)
第四章 诚信管理体系的建立与实施	(83)
第一节 诚信管理体系的特点与要素之间的逻辑关系	(83)
第二节 诚信管理体系的策划与建立	(85)
第三节 诚信管理体系的实施与运行	(90)
第四节 诚信管理体系的检查与改进	(91)
第五节 诚信管理体系与其他体系的联系与整合	(101)
附录 诚信管理体系基础知识	(108)

第一章 引言

【标准条款】

引言

诚信是食品工业企业的基本要求,《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》对食品工业企业的诚信体系建设提出了要求,也明确了食品工业企业应遵循的诚信原则。

食品工业企业建立及实施以法律为保障、责任为基础和道德为支撑的诚信管理体系,可确保其他管理体系的有效运行。

本标准结合食品工业企业管理特点、资质条件、员工素质、经营能力、经济效益、产品质量、合同履约、社会责任、信用付款(偿债)能力等要求,对食品工业企业的诚信因素与失信风险进行分析,提出对食品工业企业诚信管理体系的建立、实施与持续改进措施,有利于提高食品工业企业产品质量和信誉度。

食品工业企业在建立和实施诚信管理体系时,应以质量诚信为主线,以防范失信风险为重点,建立和实施诚信制度,形成企业诚信教育机制、诚信因素识别机制、体系运行机制、自查自纠改进机制、征信评价机制和失信惩戒公示机制,将诚信理念体现在企业的发展战略中,并遵循图1所示的运行模式,与其他管理体系相融合(如质量管理体系、危害分析与关键控制点体系和良好生产规范等),并建立必要的诚信档案。

本标准规定了食品工业企业建立和实施诚信管理体系时的基本要求。

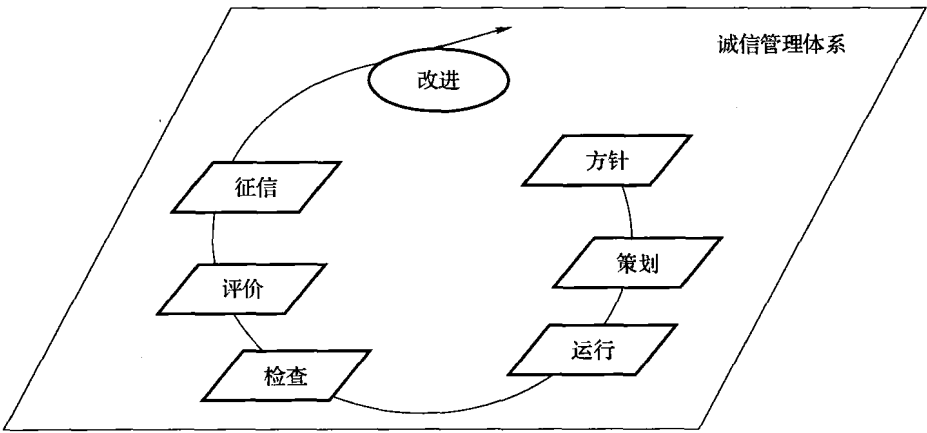


图1 本标准的诚信管理体系（CMS）模式

注：

方针：指诚信方针，是食品工业企业对诚信承诺遵守的原则，指导食品工业企业诚信

管理体系建立及实施的整个过程。

策划：建立所需的目标和过程，以实现食品工业企业的诚信方针所期望的结果。

运行：对策划结果予以实施运行。

检查：根据诚信方针、目标、指标以及法律法规、政策和其他要求，对运行过程进行监测和测量，并报告其结果。

评价：包括了食品工业企业建立及实施诚信管理体系过程中的自我评价和征信评价。

征信：验证诚信管理体系运行有效性的方法之一。

改进：采取措施，以保证诚信管理体系有效。

【理解要点】

(1) 三鹿牌婴幼儿奶粉事件发生后，党中央、国务院及全社会都在密切关注食品安全，针对食品安全，国家制定、出台了一系列配套方针和政策，发布了《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，为营造食品工业企业诚信大环境创造了有利条件。所以，食品工业企业推进诚信管理体系建设，必须是以质量诚信、保障产品安全为主要内容，充分结合自身管理状况、资质条件、职工素质、发展与经营能力、经济效益、偿债能力、保障能力、合同履行与履行社会责任能力以及关键岗位人员诚信行为，使企业能够对自身的诚信因素与失信风险进行系统分析，客观实施与评价自身诚信建设，持续改进诚信管理体系。

(2) 食品工业企业建立诚信管理体系，是社会人文科学发展到一定阶段的必然需要，是建设我国现代农业、畜牧、食品加工业的重要基石，是发展中国食品工业、满足人民身心健康的根本保障，更是发展社会主义市场经济不能缺失的重要条件。

食品工业企业应因地制宜、切合实际地理解本标准的引言内容，全面领会精神实质，借助已有的基本管理基础，突出建立自身诚信管理体系，并充分考虑、认识本产业的国家环境、经济环境、行业环境、内部环境和员工环境，建立行之有效的诚信管理体系。

(3) 食品工业企业诚信管理体系建设应符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等国家、行业、地方法律法规以及相关产品标准要求。

(4) 食品工业企业建立诚信管理体系时，在运行其他管理体系（如 ISO 9001、HACCP 等）和要求（如 GMP 等）的基础上，可进一步整合管理体系文件，以产品质量安全为主线，遵循 PDCA 的方法，对诚信因素逐一分析识别并加以控制，建立、实施并不断改进自身诚信管理体系。

(5) 食品工业企业如何理解“将诚信理念体现在企业的发展战略中”这句话？这方面集中体现在：每个食品工业企业的发展战略与规划，必须匹配于其资源客观条件，如安全稳定的食品原料供应能力或供应体系，总体经营规模的增长速率应符合客观经济规律。

【实施建议】

(1) 在策划和建设调味品生产企业诚信管理体系时，要注重形成企业的诚信教育机制、

诚信因素识别机制、体系运行机制、自查自纠改进机制、征信评价机制和失信惩戒公示机制等长效机制。

（2）建立诚信档案。应建立企业生产经营和关键岗位人员诚信档案，内容包括基本信息、良好诚信记录和较大失信记录及其奖惩等。

（3）建设可控原料基地。调味品生产企业应建设主要原料可控的生产基地，保障原料产品质量。

第二章 范围、规范性引用文件、术语和定义

第一节 范 围

【标准条款】

1 范围

本标准规定了食品工业企业建立及实施诚信管理体系的原则、诚信方针、策划、实施与运行、检查和改进、评价与声明。

本标准适用于有下列愿望的食品工业企业：

- a) 建立、实施、保持并改进诚信管理体系；
- b) 确信能符合所声明的诚信方针；
- c) 通过下列方式展示对诚信管理体系标准的符合，包括：
 - 进行自我评价并作自我声明、寻求食品工业企业相关方对其符合性的确认；
 - 寻求外部对其自我声明的确认；
 - 寻求外部对其诚信管理体系进行评价审核（或注册）。

本标准同样适用于和食品相关的组织，包括：食品原辅料供应商和检测机构。

【条款目的】

明确了本标准不仅适用于食品工业企业建立及实施诚信管理体系，也适用于和食品相关的组织，包括：食品原辅料供应商和检测机构。

【理解要点】

(1) 食品工业企业建立诚信管理体系时，要考虑：

- 对遵守法律法规、政策的承诺；
- 对遵守诚信管理体系标准和相关的产品或服务标准、章程、制度和惯例等的承诺；
- 向顾客提供的产品和服务活动范围；
- 向顾客承诺的内容、涉及范围、顾客的权利等；
- 社会责任（包括对周边地区的影响承诺）。

(2) 诚信管理体系的覆盖范围在诚信管理体系文件中以及诚信管理体系评价证书或诚信评价等级证书中均要确定。承诺要求一定要客观，承诺一定要能够做到。

需注意的是：

——诚信管理体系覆盖范围因食品工业企业第一责任人的意识和目的不同而有所不同。诚信管理体系范围的内容，直接影响着企业的诚信方针和诚信目标。

——诚信管理体系适用于食品工业企业的整体活动，也适用于区域活动，比如分厂管理，所以有着同样产品的食品工业企业，只要采用本标准并能取得一定的绩效，均能获得诚信体系有关证书，但证书的覆盖范围是不尽相同的，其运行结果带来的诚信绩效也会有很大差别。

(3) 本标准同样适用于和食品相关的组织，包括：调味品原辅料供应商和检测机构。

第二节 规范性引用文件

【标准条款】

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 19000—2008 质量管理体系 基础和术语

GB/T 22117 信用 基本术语

ICCO 26001：2008 诚信管理体系 要求及使用指南

【理解要点】

(1) QB/T 4111—2010《食品工业企业诚信管理体系（CMS）建立及实施通用要求》引用了以下标准的有关内容：

GB/T 19000—2008 质量管理体系 基础和术语

GB/T 22117 信用 基本术语

ICCO 26001：2008 诚信管理体系 要求及使用指南

(2) 诚信管理体系的建立应考虑国家、行业、地方法律法规及相关产品标准，还应考虑当地的诚信政策、已有的信用体系和诚信标准。

① 国家、行业、地方法律法规及相关产品标准

如《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》以及相关食品标准要求等。

② 地方诚信政策

如《海南省征信和信用评估管理暂行规定》、《湖南省信用信息管理办法》、《黑龙江省诚信龙江建设工作方案》、《关于全面推动“诚信山东”建设的意见》、《黑龙江省征信管理办法》等。

③ 已有信用体系

如结合金融领域的信用体系，采用有效信用技术和手段，支持与验证食品工业企业诚信

管理体系建设。

④ 应遵守的其他诚信标准

如 GB/T 22116—2008《企业信用等级表示方法》、GB/T 22118—2008《企业信用信息采集、处理和提供规范》、GB/T 22119—2008《信用中介组织评价服务规范 信用评级机构》、GB/T 22120—2008《企业信用数据项规范》GB/T 23791—2009《企业质量信用等级划分通则》和 GB/T 23793—2009《合格供应商信用评价规范》等。

第三节 术语和定义

【标准条款】

3 术语和定义

GB/T 22117 所确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 诚信 credit

组织运行活动中对承诺的履行与可信度的依存关系，包括顾客、供方、其他相关方以及他们之间的相互关系。

注：其运行活动包括生产、经营、服务和管理等，涉及的相关方包括员工、顾客、供方、工商和税务等。[ICCO 26001: 2008, 定义 3.5]

3.2 诚信环境 credit environment

对一个组织的诚信氛围所给出的一种评价，包括其诚信服务意识、诚信经营状况和以诚信为核心的企业文化。

3.3 诚信管理体系 credit management system (CMS)

用来制定和实施诚信方针和目标，并进而实现这些目标的一系列相互关联的要素的集合。

注：诚信管理体系是社会诚信体系建设的组成部分，也是食品工业企业管理体系的一部分，涉及食品工业企业组织机构、诚信体系策划、职责、惯例、程序、过程和资源。[ICCO 26001: 2008, 定义 3.8]

3.4 诚信方针 credit policy

由最高管理者就组织的诚信价值正式表述的总体意图和方向。

注：诚信方针为采取措施，以及建立诚信目标和诚信指标提供框架。

3.5 诚信目标 credit objective

食品工业企业依据诚信方针规定的所要实现的诚信目的。

3.6 诚信指标 credit target

由诚信目标产生，或为实现诚信目标所需规定并满足的具体的绩效要求，往往根据针对失信治理方案的结果设定。

3.7 诚信因素 credit aspect

组织的活动、产品或服务中能影响企业诚信度而又相互作用的一组要素。

注：诚信因素直接作用在食品工业企业的活动（签约、宣传、承诺和公益行为等）、产品或服务上。

[ICCO 26001: 2008, 定义 3.6]

3.8 组织 organization

具有自身职能和行政管理的公司、集团公司、商行、企事业单位、政府机构、社团或其结合体，或上述单位中具有自身职能和行政管理的一部分，无论其是否具有法人资格、国营或私营。

注：对于拥有一个以上运行单位的食品工业企业，可以把一个运行单位视为一个组织。

[GB/T 19000—2008, 定义 3.3.1]

3.9 内部核查 internal audit

客观地获取信息证据并予以评价，以判定组织对其选定的诚信管理体系评价准则满足程度的系统的、独立的、形成文件的过程。

【调味品概念补充】

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、增香增鲜作用的产品。

2. 食用盐 edible salt

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。

3. 食糖 edible sugar

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. 酱油 soy sauce

4.1 酿造酱油 fermented soy sauce

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。

4.2 配制酱油 blending soy sauce

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 铁强化酱油 NaFeEDTA soy sauce

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。

5. 食醋 vinegar

5.1 酿造食醋 fermented vinegar

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。

5.2 配制食醋 blending vinegar

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。

6. 味精 monosodium glutamate

6.1 谷氨酸钠 99%（味精） 99% monosodium glutamate

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，制成的谷氨酸钠含量不小于 99%，具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。

6.2 加盐味精（味素） monosodium glutamate

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。

6.3 增鲜味精 intensified IMP + GMP monosodium glutamate

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%）。

7. 芝麻油 sesame oil

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。

8. 酱类 paste

8.1 豆酱 soy paste

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。

8.2 面酱 flour paste

以小麦粉为主要原料，经微生物发酵酿制的酱类。

8.3 番茄酱 tomato paste

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。

8.4 辣椒酱 chili paste

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。

8.5 芝麻酱 sesame paste

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。

8.6 花生酱 peanut paste

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。

8.7 虾酱 shrimp paste

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。

8.8 芥末酱 mustard paste

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。

9. 豆豉 douchi

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。

10. 腐乳 sufu

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。

10.1 红腐乳 red sufu

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。

10.2 白腐乳 white sufu

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。

10.3 青腐乳 grey sufu

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。

10.4 酱腐乳 soy paste sufu

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。

10.5 花色腐乳 flavor sufu

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。

11. 鱼露 fish sauce

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。

12. 蚝油 oyster oil

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。

13. 虾油 shrimp sauce

从虾酱中提取的汁液称为虾油。

14. 橄榄油 olive oil

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。

15. 调味料酒 seasoning wine

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。

16. 香辛料和香辛料调味品 spice & spice seasoning

16.1 香辛料 spice

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。

16.2 香辛料调味品 spice seasoning

以各种香辛料为主要原料，添加或不添加辅料制成的制品。

16.2.1 香辛料调味粉 spice seasoning powder

以一种或多种香辛料经研磨加工而成的粉末状制品。

16.2.2 香辛料调味油 spice seasoning oil

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。

16.2.3 香辛料调味汁 spice seasoning sauce

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。

16.2.4 油辣椒 oiled chili

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。

17. 复合调味料 compound seasoning

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。

17.1 固态复合调味料 solid compound seasoning

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。

17.1.1 鸡精调味料 chicken flavor compound seasoning

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。

17.1.2 鸡粉调味料 chicken flavor compound seasoning powder

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。

17.1.3 牛肉粉调味料 beef flavor compound seasoning

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。

17.1.4 排骨粉调味料 pork flavor compound seasoning

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。

17.1.5 海鲜粉调味料 seafood flavor compound seasoning

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。

17.1.6 其他固态复合调味料 other solid compound seasoning

17.2 液态复合调味料 liquid compound seasoning

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。

17.2.1 鸡汁调味料 chicken flavor liquid compound seasoning

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。

17.2.2 糟卤 rice wine flavor liquid compound seasoning

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。

17.2.3 其他液态复合调味料 other liquid compound seasoning

除鸡汁调味料、糟卤等以外的其他液态复合调味料。

17.3 复合调味酱 compound seasoning dressing

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