

ICS 67.220.10
X 66



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
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

<http://www.gb168.cn>

电话:(010)51299090、68522006

2007年7月第一版

*

书号:155066·1-29632

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68522006

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。