ICS 67.220.10
CCS X 66

中华人民共和国国家标准

GB/T 20903—2026
代替 GB/T 20903—2007

调 味 品 分 类

Classification of condiment

2026-08-28 发布　　2027-09-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替GB/T 20903—2007《调味品分类》，与GB/T 20903—2007相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——增加了“分类原则”（见第4章）；

——更改了部分产品的定义（见5.1、5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.8、5.10、5.12、5.13、5.15，2007年版的4.1、4.2、4.3.1、4.3.3、4.4.1、4.5.1、4.5.2、4.5.3、4.6、4.7.2、4.7.3、4.7.4、4.7.5、4.7.6、4.7.7、4.8、4.10、4.12、4.14、4.15.1、4.15.2.2、4.15.2.4、4.16、4.16.1、4.16.2、4.16.3、4.17.1）；

——更改了部分产品的分类（见5.3、5.4、5.5、5.13，2007年版的4.3、4.4、4.5、4.14）；

——删除了部分产品的分类（见2007年版的4.3.2、4.4.2、4.16.1.1、4.16.1.2、4.16.1.3、4.16.1.5、4.16.1.6、4.16.2.1、4.16.2.2、4.16.2.3、4.16.3.1、4.16.3.2、4.16.3.3、4.16.3.4）；

——增加了部分产品的分类（见5.6、5.17）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会（SAC/TC 398）归口。

本文件起草单位：中国调味品协会。

本文件主要起草人：卫祥云、白燕、李岩。

本文件及其所代替文件的历代版本发布情况为：

——2007年首次发布为GB/T 20903—2007；

——本次为第一次修订。

调 味 品 分 类

1 范围

本文件给出了调味品分类的信息。

本文件适用于调味品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味品 condiment

调味料

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。

4 分类原则

本文件按终端产品进行分类。

5 产品分类

5.1 食用盐

以氯化钠为主要成分，用于食用的盐。

按原料及工艺不同分为四类。

——精制盐：以卤水或盐为原料，用真空蒸发制盐工艺、机械热压缩蒸发制盐工艺或粉碎、洗涤、干燥工艺制得的食用盐。

——粉碎洗涤盐：以海盐、湖盐或岩盐为原料，用粉碎、洗涤工艺制得的食用盐。

——日晒盐：以日晒卤水浓缩结晶工艺制得的食用盐。

——低钠盐：以精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐等中的一种或几种为原料，为降低钠离子浓度而添加国家允许使用的食品添加剂(如氯化钾等)经加工而成的食用盐。

5.2 食糖

以甘蔗、甜菜为原料生产的原糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖等。

按原料和产品特性分为七类。

——原糖：以甘蔗汁经清净处理、煮炼结晶、离心分蜜制成的带有糖蜜、不供作直接食用的蔗糖

结晶。

——白砂糖：以甘蔗或甜菜为原料，经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶和分蜜等工艺加工制成的蔗糖结晶。

——绵白糖：以甜菜或甘蔗为原料，经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶、分蜜并加入适量转化糖浆等工艺制成的晶粒细小、颜色洁白、质地绵软的糖。

——赤砂糖：以甘蔗为原料，经提取糖汁、清净处理等工艺加工制成的带蜜的棕红色或黄褐色砂糖。

——红糖：以甘蔗为原料，经提取糖汁、清净处理后，直接煮制不经分蜜的棕红色或黄褐色的糖。

——方糖：由粒度适中的白砂糖，加入少量水或糖浆，经压铸等工艺制成的小方块的糖。

——冰糖：砂糖经再溶、清净处理，重结晶而制得的大颗粒结晶糖。

5.3 酱油（酿造酱油）

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

按发酵工艺分为两类。

——高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）：以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪发酵制成的酱油。

——低盐固态发酵酱油：以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成固态酱醅发酵制成的酱油。

注：按照产品特性，还包括铁强化酱油等。

5.4 食醋（酿造食醋）

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精，经微生物发酵酿制而成的液体酸性调味品。

按发酵工艺分为两类。

——固态发酵食醋：单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料，经微生物发酵，其中醋酸发酵阶段采用固态发酵工艺酿制而成的食醋。

——液态发酵食醋：单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精，经微生物发酵，其中醋酸发酵阶段采用液态发酵工艺酿制而成的食醋。

注：按照产品特性，还包括甜醋等。

5.5 味精（谷氨酸钠 99%）

以碳水化合物（如淀粉、玉米、糖蜜等糖质）为原料，经微生物（谷氨酸棒杆菌等）发酵、提取、中和、结晶、分离、干燥而制成的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末状调味品。

按照产品特性，还包括加盐味精和增鲜味精。

——加盐味精：在谷氨酸钠（味精）中，定量添加了精制盐的混合物。

——增鲜味精：在谷氨酸钠（味精）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）]等增味剂的混合物。

5.6 调味油

可用于调味的食用油脂。

按产品特性分为两类。

——芝麻油（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。

——橄榄油：以橄榄鲜果为原料，经压榨加工而成，多用于西餐调味的植物油。

5.7 酱类

按原料不同和产品特性分为八类。

——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。

——面酱：以小麦粉为主要原料，经微生物发酵制成的调味酱。

——番茄调味酱：以浓缩番茄酱为主要原料，添加或不添加食糖、食用盐、食醋或食用冰醋酸、香辛料和食用增稠剂等辅料经调配、杀菌、灌装而成的复合调味料。

——辣椒酱：以辣椒为主要原料，经发酵或不发酵，添加或不添加辅料制成的调味品。

——芝麻酱(麻酱)：以芝麻为原料，经润水、脱壳、焙炒、研磨制成的调味品，有的加入其他辅料。

——花生酱：花生果实经脱壳去衣，添加或不添加辅料，再经焙炒研磨制成的调味酱。

——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调味酱。

——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。

5.8 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、半干态颗粒状或细颗粒状的制品。

5.9 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。

按产品色泽分为五类。

——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。

——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。

——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，外观呈豆青色的腐乳。

——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。

——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。

5.10 鱼露

以新鲜海鱼等为主要原料，添加食盐经自然发酵经加工而成的水产调味品。

5.11 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。

5.12 虾油

从虾酱中提取的汁液。

5.13 料酒(调味料酒)

以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精中一种或两种以上(含两种)成分为主体，添加食用盐，可加入植物香辛料或浸出物等其他辅料，加工而成的液态复合调味料。

按主体中基酒类型的不同分为三类。

——发酵酒型料酒：以发酵酒为主体，添加食用盐，可加入植物香辛料或浸出物等其他辅料，加工而成的液态复合调味料。

——调和型料酒：以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精中两种或两种以上成分为主体，添加食用盐，可加入

植物香辛料或浸出物等其他辅料，加工而成的液态复合调味料。

——食用酒精型料酒：以食用酒精为主体，添加食用盐，可加入植物香辛料或浸出物等其他辅料，加工而成的液态复合调味料。

5.14 香辛料和香辛料调味品

按产品特性分为五类。

——香辛料：可直接食用的具有赋香、调香、调味功能的植物果实、种子、茎、叶、皮、根、花等。

——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。

——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。

——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。

——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。

5.15 复合调味料

用两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品。

按产品状态不同分为三类。

——固态复合调味料：以两种或两种以上的调味品为原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固态的复合调味料。包括鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料等。

——液态复合调味料：以两种或两种以上的调味品为原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的呈液态的复合调味料。包括鸡汁调味料、糟卤等。

——复合调味酱：以两种或两种以上的调味品为原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的呈酱状的复合调味料。包括风味酱、沙拉酱、蛋黄酱等。

5.16 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。

按用途不同分为以下两类。

——火锅底料：以动植物油脂、食盐和香辛料等为主要原料，经炒制加工或部分熬制，配装或不配装其他辅料包装而成，用于调制火锅汤的调味料。

——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。

5.17 酱腌菜

以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的蔬菜制品。

按照不同腌渍工艺、产品特性分为九类。

——酱渍菜：以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料，经整理 、脱水（晾晒或盐渍）或不脱水、脱盐或不脱盐后、添加酿造酱和/或酿造酱汁腌渍或酱渍等工艺加工而成的蔬菜制品。

——盐渍菜：以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料，经整理后，用食盐或盐水盐渍加工而成的蔬菜制品。

——酱油渍菜：以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料，经整理 、脱水（晾晒或盐渍）或不脱水、脱盐或不脱盐后，添加酱油浸渍加工而成的蔬菜制品。

——糖渍菜：以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料，经整理 、脱水（晾晒或

盐渍）或不脱水、脱盐或不脱盐后，添加食糖腌渍加工而成的蔬菜制品。

—— 醋渍菜：以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料，经整理、脱水（晾晒或盐渍）或不脱水、脱盐或不脱盐后，添加食醋腌渍等工艺加工而成的蔬菜制品。

—— 糖醋渍菜：以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料，经整理 、脱水（晾晒或盐渍）、脱盐后，添加食糖和食醋等腌渍加工而成的蔬菜制品。

——虾油渍菜：以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料，经整理 、脱水（晾晒或盐渍）或不脱水、脱盐或不脱盐后，添加虾油等腌渍加工而成的蔬菜制品。

——发酵酸菜：以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料，经整理、盐渍或清水渍、脱盐或不脱盐，添加活性乳酸菌或自然发酵，添加或不添加辅料，调味加工而成的蔬菜制品。

——糟渍菜：以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料，经整理、脱水（晾晒或盐渍）、脱盐或不脱盐后，添加黄酒糟或醪糟等腌渍加工而成的蔬菜制品。