ICS 67.230
CCS X 10

团　　体　　标　　准

T/CI XXX—2023

健康调味品质量通则

General rules for the quality of healthy condiments

征求意见稿

XXXX-XX-XX 发布　　XXXX-XX-XX 实施

中国国际科技促进会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　检验规则 3
6　标志、包装、运输和贮存 4
参考文献 6

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。

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。

本文件由厦门和美科盛生物技术有限公司提出。

本文件由中国国际科技促进会归口。

本文件起草单位：厦门和美科盛生物技术有限公司、山东鲁花集团有限公司、重庆瑞君香原食品有限公司、四川天味食品集团股份有限公司、四川省川海晨洋食品有限责任公司、加加食品集团股份有限公司、珠海天禾食品有限公司、杭州松鲜鲜自然调味品有限公司、广州致美斋食品有限公司、四川味滋美食品科技有限公司、北京圣伦食品有限公司、重庆德庄农产品开发有限公司、四川辣海生物科技有限公司、龙牌食品股份有限公司、江苏吉得利食品有限公司、好太太食品有限公司、乌鲁木齐七一酱园酿造有限公司、福建亲亲股份有限公司、云南尼罗非食品开发有限公司、鹤山市东古调味食品有限公司、上海好唯加食品有限公司、厦门家乐多食品科技有限公司、中国保健协会食物营养与安全专业委员会。

本文件主要起草人：刘文美、宫淑云、黄建梅、王传明、王洋、禹艳春、王志海、嵇国华、刘亮明、陈伟、欧阳涟云、张丽、但晓容、邹谋勇、卢忠桂、蒋永明、王珍珍、李明星、李蓬发、林礼钊、张志鹏、邓宏辉、邹泽华、陈凤英、于江、李生辉、王奇、李俊霞、李洪林、任琳琳、王晓珂、黄涛、潘志辉、杜弘坤、卢明坤　、赵彦城、张琼、胡嘉良、盛雯、余成壮、陈凤英、孙莉。

健康调味品质量通则

1 范围

本文件规定了健康调味品的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于指导调味品生产企业产品的研发、生产以及消费者的产品选购。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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》

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

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。

[来源：GB/T 20903—2007，3.1]

3.2

健康调味品 healthy condiment

满足食品日常调味需求，增添菜肴的风味，倡导减少盐、脂肪、糖等的摄入，推广使用发酵生香、植物发酵提鲜等发酵食品技术，且按照食用方法食用对人体健康不会造成伤害的调味品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所用原辅料应符合相应产品标准和有关规定的要求，禁止添加非食品原料和禁用物质。
4.1.2 宜采用非转基因、天然非化学合成的原辅料。
4.1.3 宜采用有无公害认证、绿色食品认证或有机食品认证的原辅料。
4.1.4 不应使用氢化油脂作为原辅料。
4.1.5 所使用原辅料不应使用辐照处理。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味
状态	具有产品固有的形态，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

理化指标见表 2 的规定。

表 2 理化指标

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">项目</td><td colspan="3">指标</td></tr>
<tr><td>钠</td><td>脂肪</td><td>糖</td></tr>
<tr><td colspan="2">酱油</td><td>≤7.50g/100mL</td><td>——</td><td>≤12.0g/100mL</td></tr>
<tr><td colspan="2">耗油</td><td>≤4.00g/100mL</td><td>≤2g/100g（mL）
饱和脂肪≤1.0g/100g（mL）
反式脂肪酸≤0.3g/100g（mL）</td><td>≤15.0g/100mL</td></tr>
<tr><td colspan="2">料酒</td><td>≤1.00g/100mL</td><td rowspan="2">≤1g/100mL
饱和脂肪≤0.5g/100mL
反式脂肪酸≤0.1g/100mL</td><td rowspan="4">≤8.0g/100g（mL）</td></tr>
<tr><td colspan="2">食醋</td><td>≤1.00g/100mL</td></tr>
<tr><td rowspan="3">复合调味料</td><td>固态复合调味料</td><td>≤10.00g/100g</td><td rowspan="2">≤3g/100g（mL）
饱和脂肪≤1.5g/100g（mL）
反式脂肪酸≤0.3g/100g（mL）</td></tr>
<tr><td>液态复合调味料</td><td>≤7.50g/100mL</td></tr>
<tr><td>半固态复合调味料</td><td>≤6.50g/100g</td><td>反式脂肪酸≤0.3g/100g（mL）</td></tr>
<tr><td colspan="5">注1：其他类别调味品与参考食品项目相比减少25%以上。
注2：其他理化指标应符合相应类别食品安全国家标准的规定。</td></tr>
</table>

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量和真菌毒素限量应分别符合GB 2762和GB 2761的规定，同时还应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标
3-氯-1,2-丙二醇[a]，mg/kg	≤0.02
多氯联苯[b]，μg/kg	≤20
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤5.0
[a]仅限添加酸水解植物蛋白的产品。	

项目	指标
[b]仅限于含海产品的调味料，并以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。	

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
4.5.2 其他微生物限量应符合相应类别食品安全国家标准的规定。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，同时还应符合表 4 的规定。
4.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
4.6.3 不宜使用人工合成的防腐剂、护色剂、抗氧化剂、甜味剂、增稠剂、抗凝结剂等食品添加剂。

表 4 食品添加剂限量

项目	指标
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），mg/kg	不得检出
糖精钠（以糖精计），mg/kg	不得检出
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），mg/kg	不得检出
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），mg/kg	不得检出
阿斯巴甜，mg/kg	不得检出

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于洁净的白色瓷盘或透明烧杯中，在自然光下观察产品色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口后，尝其滋味。

5.2 钠

按GB 5009.91的规定执行。

5.3 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

5.4 脂肪酸

按GB 5009.168的规定执行。

5.5 糖

按GB 5009.8的规定执行。

5.6 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191的规定执行。

5.7 多氯联苯

按GB 5009.190的规定执行。

5.8 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22的规定执行。

5.9 苯甲酸及其钠盐

按GB 5009.28的规定执行。

5.10 山梨酸及其钾盐

按GB 5009.28的规定执行。

5.11 糖精钠

按GB 5009.28的规定执行。

5.12 甜蜜素

按GB 5009.97的规定执行。

5.13 脱氢乙酸及其钠盐

按GB 5009.121的规定执行。

5.14 阿斯巴甜

按GB 5009.263的规定执行。

5.15 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

每批产品须经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合感官、理化指标、微生物限量和净含量。

6.1.2 型式检验

型式检验项目为要求中规定的全部项目。正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

a） 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
b） 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
c） 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
d） 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
e） 新产品试制鉴定时。

6.2 判定规则

6.2.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定为合格品。
6.2.2 微生物指标有任1项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。
6.2.3 除微生物以外，其他有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有1项或1项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
7.1.2 声称低盐、低脂、低糖的或之一的，应在标签中标注。
7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

7.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

参 考 文 献

[1] GB/T 20903—2007 调味品分类
[2] GB 28050—2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则