团 体 标 准

《健康调味品质量通则》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2023年5月

一、工作简况

1、任务来源

根据2020年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民标准化法》以及《团体标准管理规定》相关规定，中国国际科技促进会决定立项并联合企业制定《健康调味品质量通则》团体标准，满足企业及各方对健康调味品的实际需求，规范健康调味品的质量要求，推动相关技术创新，促进行业健康快速发展。

2、制定背景

调味品是消费者一日三餐的必需品，因其丰富的调味属性，被广泛应用于食品产业中。随着生活水平的不断提高，美食种类与饮食方式不断迭代翻新，与此同时，消费者越来越重视调味品的安全质量，也更加关注追求其天然、健康、品质的属性。

据相关数据显示：2022年中国调味品市场规模将达到5133亿元，2025年市场规模将达7881亿元。中国调味品企业在疫情期间仍能实现收入逆势增长，调味品行业市场规模仍存在巨大的发展空间。

健康调味品是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，且按照食用方法食用对人体健康不会造成伤害的调味品。

我国在调味品领域有着众多涉及调味品质量或食品安全的国标或行标，但在健康调味品目前未见相关标准。

3、起草过程

3.1 标准研制阶段

2023年1月，依据《中华人民共和国标准化法》、《国务院关于深化标准化工作改革方案》等文件的要求，按照中国国际科技促进会团体标准的制修订程序组织有关技术人员成立标准起草工作组，确定标准名称为《健康调味品质量通则》

2023年1～3月，标准起草工作组收集、整理相关标准化资料、专业文献等，为本文件的编制提供参考，并通过企业调研，了解企业实际生产情况，经成分分析、研讨、论证后编写完成了《健康调味品质量通则》初稿和立项申请书。

二、编制原则、主要内容及其确定依据

1、编制原则

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1-2020 给出的规则编写，主要遵循

以下原则：

（1）协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

（2）规范性：严格按照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》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

（3）适用性：结合产品生产企业管理实践和产品的主要环境影响，提出对企业产品的具体质量要求和生产经营规范。

2、主要内容及其确定依据

2.1 适用范围

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。

2.2 主要内容

2.2.1 要求

2.2.1.1 原辅料要求

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。

宜采用非转基因、天然非化学合成的原辅料。

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。

不应使用氢化油脂作为原辅料。

所使用原辅料不应使用辐照处理。

2.2.1.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	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
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	

2.2.1.3 理化指标

理化指标见表 2 的规定。

表 2　理化指标

项目	指标		
	钠	脂肪	糖
酱油	≤7.50g/100mL	——	≤12.0g/100mL
耗油	≤4.00g/100mL	≤2g/100g（mL） 饱和脂肪≤1.0g/100g（mL） 反式脂肪酸≤0.3g/100g（mL）	≤15.0g/100mL
料酒	≤1.00g/100mL	≤1g/100mL	≤ 8.0g/100g

食醋		≤1.00g/100mL		
复合调味料	固态复合调味料	≤10.00g/100g	≤3g/100g（mL） 饱和脂肪≤1.5g/100g（mL） 反式脂肪酸≤0.3g/100g（mL）	
	液态复合调味料	≤7.50g/100mL		
	半固态复合调味料	≤6.50g/100g	反式脂肪酸≤0.3g/100g（mL）	
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。				

2.2.1.4 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	检验方法
3-氯-1,2-丙二醇[a]，mg/kg	≤0.02	GB 5009.191
多氯联苯[b]，μg/kg	≤20	GB 5009.190
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
[a]仅限添加酸水解植物蛋白的产品。 [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。		

2.2.1.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

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。

2.2.1.6 食品添加剂和营养强化剂

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。

营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

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	检测方法
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.28
糖精钠（以糖精计），mg/kg	不得检出	GB 5009.28
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.97
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.121
阿斯巴甜，mg/kg	不得检出	GB 5009.263

2.2.1.7 净含量

符合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》的要求。净含量检测按JJF 1070规定执行。

2.2.1.8生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

2.2.2 检验规则

2.2.2.1 检验分类

2.2.2.1.1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相应产品标准的规定。

2.2.2.1.2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。

2.2.2.1.3判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，则判定为合格品。

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。

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。

2.2.3 标志、包装、运输和贮存

2.2.3.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

声称低盐、低脂、低糖的或之一的，应在标签中标注。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

2.2.3.2 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。

2.2.3.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

三、涉及专利的有关说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准技术内容的对比情况

本文件为首次自主制定，不涉及国际国外标准采标情况。国内与之相关的标准及文献有：

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》

五、与有法律、行政法规和相关标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

七、实施标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

八、其他应当说明的事项

无。