



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 调味品追溯技术规范

Technical specification for condiment traceability

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布



# 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 追溯体系设计 .....	2
5 追溯体系信息记录 .....	2
5.1 一般要求记录内容 .....	2
5.2 记录内容 .....	2
6 管理要求 .....	3
7 记录 .....	4



## 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：北京工商大学、厦门英诺尔信息科技有限公司、河北科技大学、北京市农林科学院、临沂新程金锣肉制品集团有限公司。

本文件主要起草人：马爱进、钟春艳、李金华、王志新、倪来学、姚现琦、杜东旭。



# 调味品追溯技术规范

## 1 范围

本文件规定了调味品供应链中相关组织追溯体系的设计、实施和信息记录，描述了对应的证实方法。  
本文件适用于调味品供应链中相关组织追溯体系的建立与管理。

## 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 20903 调味品分类

GB/T 38155 重要产品追溯 追溯术语

## 3 术语和定义

GB/T 20903 和 GB/T 38155 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 追溯体系 **traceability system**

支撑维护产品及其成分在整个供应链或部分生产和使用环节所期望获取包括产品历史、应用情况或所处位置等信息的相互关联或相互作用的一组连续性要素。

[来源：GB/T 38155—2019，2.9]

### 3.2

#### 追溯范围 **traceability scope**

追溯所实现的广度。

注：包括内部追溯和外部追溯。

### 3.3

#### 追溯单元 **traceability unit**

需要对其历史、应用情况或所处位置的相关信息记录、标识并可追溯的单个产品、同一批次产品或同一品类产品。

[来源：GB/T 38155—2019，2.4]

### 3.4

#### 追溯信息 **traceability information**

能实现产品追溯范围（3.2）内各组织间和组织内各工序有效链接的信息。

注：包括基本追溯信息和扩展追溯信息。

### 3.5

#### 接收信息 **receiving information**

产品追溯范围（3.2）内某组织记录的追溯链上一环节的产品相关信息。

### 3.6

#### 输出信息 **output information**

产品追溯范围（3.2）内某组织记录的追溯链下一环节的产品相关信息。

3.7

处理信息 processing information

产品追溯范围（3.2）内某组织记录的本组织内部各工序的产品相关信息。

4 追溯体系设计

- 4.1 调味品供应链中相关组织应明确追溯目标。
- 4.2 调味品供应链中相关组织应根据追溯目标、实施成本和调味品工艺及产品特点，合理确定追溯范围、追溯单元和追溯信息。
- 4.3 调味品供应链中相关组织应能实现可追溯到产品的原物料来源、生产工艺信息、产品的直接去向。
- 4.4 调味品供应链中相关组织应确定组织在调味品产业链中所处的位置以及组织内产品生产的全部工序。
- 4.5 调味品供应链中相关组织应明确追溯体系目标中的产品或物料，并对追溯单元进行明确的定义。
- 4.6 调味品供应链中相关组织应明确追溯体系目标中的产品或物料的流向，确定追溯范围中起始和终止的环节及过程。
- 4.7 调味品供应链中相关组织应确定不同追溯范围内需记录的追溯信息，包括但不限于来自供应方的信息、加工过程信息和消费者提供的信息等。

5 追溯体系信息记录

5.1 一般要求记录内容

- 5.1.1 调味品供应链中相关组织应根据追溯目标确定并记录本组织的接收信息和输出信息，以及组织内各工序的处理信息。
- 5.1.2 调味品供应链中相关组织应按相关文件对调味品生产加工全过程进行有效的控制，并对影响产品追溯实现的关键环节和活动进行记录。
- 5.1.3 调味品供应链中相关组织应按照国家相关标准确定追溯信息的保存期限。

5.2 记录内容

5.2.1 接收信息应按表 1 进行记录。

表 1 接收信息记录要求

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息	扩展追溯信息
产品识别	追溯单元涉及的原辅料、食品接触材料及制品等名称、规格和批次号/生产日期、数量	★	—
产品来源	追溯单元涉及的原辅料、食品接触材料及制品等生产者名称、地址等联系方式、资质信息	★	—
	供应商认证情况	—	★
质量信息	产品合格证明	★	
	追溯单元涉及的原辅料、食品接触材料及制品等质量指标描述、产品运输信息、验收检验信息、入库信息、贮存要求	—	★



表 1 接收信息记录要求（续）

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息	扩展追溯信息
交易信息	交易时间、地点	★	—
附加信息	其他信息	—	★
注：★代表信息所属类型。			

5.2.2 输出信息应按表 2 进行记录。

表 2 输出信息记录要求

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息	扩展追溯信息
产品识别	追溯单元名称、生产日期、批号、数量和规格	★	—
产品去向	追溯单元接收方的名称、地址等联系方式、资质信息	★	—
	产品和（或）企业认证情况	—	★
质量信息	产品合格证明	★	—
	追溯单元涉及的质量指标描述、出厂检验信息、出库信息、贮存、运输要求	—	★
交易信息	交易时间、地点	★	—
附加信息	其他信息	—	★
注：★代表信息所属类型。			

5.2.3 处理信息应按表 3 进行记录。

表 3 处理信息记录要求

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息	扩展追溯信息
工序对象识别	名称、生产日期、批次号	★	—
工序对象信息	半成品名称、批次号、产地、数量、规格、日期或时间（如有）	★	—
工序过程信息	质量控制信息、清洗消毒信息、设施设备信息、人员信息、班次信息、环境信息、检验信息（如有）、入库信息（如有）	★	—
附加信息	其他信息	—	★
注：★代表信息所属类型。			

## 6 管理要求

- 6.1 调味品供应链中相关组织应选择适当的工具进行追溯。
- 6.2 调味品供应链中相关组织应建立可追溯方案，明确人员职责。
- 6.3 调味品供应链中相关组织应制定调味品追溯体系培训方案，确定培训的频次和方式。
- 6.4 调味品供应链中相关组织应建立调味品追溯体系的监控方案，确定监控内容、时间和条件。

## 7 记录

调味品供应链中相关组织应记录并保存以下信息：

- a) 操作者；
  - b) 操作时间；
  - c) 接受信息；
  - d) 输出信息；
  - e) 处理信息。
-