

《香辛料调味品通用技术条件》修改单编制说明

一、目的、意义

香辛料调味品是餐饮和食品工业中重要的调味产品。近年来随着我国食品工业的发展和对外贸易的扩大，香辛料调味品的产业和市场规模不断扩大，形成了海南胡椒、广西八角和桂皮、广东橘皮、云南怒江草果、新疆孜然、山东大蒜、湖北辣椒、陕西大红袍花椒、四川青花椒等区域性的特色香辛料产业，极大地促进了当地经济发展，培育了“王守义十三香”、“穆堂香”、“鸿兴源”、“安记”、“川珍”、“吉得利”等一大批知名品牌和龙头企业。据统计，到2021年我国香辛料调味品的总产值在500亿元以上，香辛料调味品已经成为现代餐饮和食品工业发展重要支撑，同时，香辛料植物多生长在经济条件相对落后的省份和地区，香辛料产业的发展成为不少地区脱贫致富和乡村振兴的支柱型产业。

我国早在20世纪90年代就针对香辛料调味品生产流通的标准化工作开展。1995年，国家技术监督局发布实施了《香辛料调味品通用技术条件》(GB/T 15691-1995)，并于2008年进行了修订。标准的制定和实施在很长一段时期内，提高了香辛料调味品的质量，规范了香辛料调味品的流通储运操作，对香辛料调味品产业的健康可持续发展起到了引导和助推作用。

但是，随着近年来国内外餐饮和食品工业的发展，香辛料调味品加工技术水平的提高，市场质量要求的改变，原有香辛料调味品通用技术条件标准的相关参数指标，已不能满足当前产业可持续发展需

求，甚至部分指标对相关产品的正常生产流通造成了制度上的障碍。同时，近年来，随着新的国家标准化水平的不断提升，新的标准化法和标准化文件起草规则的颁布实施，也导致了《香辛料调味品通用技术法》（GB/T 15691—2008）标准的相关质量参数、技术规范要求上与目前产业需求的不适应，阻碍了我国香辛料产业的健康发展。

为迅速响应产业需求，建立与当前香辛料调味品生产流通相适应，与当前国家法律法规、标准要求相一致的《香辛料调味品通用技术条件》国家标准，故发起本次修改，修改内容主要为调整对颗粒状产品的筛上残留量指标进行调整，以引导和促进香辛料产业可持续健康发展。

二、主要工作过程

（1）成立工作组

中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所组织从事辛香料生产、加工、贸易、检测的相关单位和人员成立了修改单制定工作组，认真学习国家有关制定标准的法律法规和相关文件，拟定标准制定工作进度和计划，对制定过程的阶段目标落实到人。标准制定小组人员结构合理，分工明确，为标准起草奠定了人员基础。

（2）收集信息

标准起草小组通过企业调研、样品采集、资料查询、文献检索等途径收集与加工、贮存、流通、销售相关的文献、标准、规程，以及生产质量控制、市场质量需求等信息。

（3）确定修改单变更内容并形成征求意见稿

根据任务分工及现行标准情况，制定了总体方案和工作计划，通过意见征集，意见汇总，技术审查，修改完善，形成工作组讨论稿。

三、修改单变化内容

《香辛料调味品通用技术条件》GB/T 15691—2008 中对粉状辛香料产品的磨碎细度要求为 0.2mm 孔径筛网的筛上残留量不高于 2.5g/100 g，但在当前的产业背景下，过度强调统一筛余量标准限制了企业的贸易空间，且本指标不涉及产品质量安全，持续使用单一量化指标也易引发技术性贸易壁垒，因此本次修改单中删除对于磨碎细度的要求。此外，更改了表 1 中水分、灰分的检验方法，之前的方法已被国家强制性标准替代。

四、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

与现行法律法规、强制性国家标准及制定中的标准协调一致，不存在冲突关系。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

未出现重大分歧意见。

六、涉及专利的有关说明

不涉及专利问题。

七、实施国家标准的要求

本修改单发布后，建议立即实施。

八、其他应当说明的事项

无。