

附件 1

调味品生产许可审查细则 (征求意见稿)

第一章 总则

第一条 为加强调味品生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》以及相关食品安全国家标准等规定，制定《调味品生产许可审查细则（征求意见稿）》（以下简称《细则》）。

第二条 本《细则》适用于调味品生产许可审查工作，应当结合《食品生产许可审查通则》使用。

第三条 本《细则》所称调味品，是指在饮食、烹饪和食品加工中应用的，用于调和滋味和气味或者具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用的产品。包括酱油、食醋、味精、酿造酱、香辛料调味品、食用盐、坚果与籽类泥酱、调味糖浆、料酒、水产调味品、复合调味料、其他调味品。以食品添加剂为主要原料制成的产品不属于调味品。

第四条 酱油，是指以大豆和/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。酱油生产许可类别编号 0301，包括高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）、低盐固态发酵酱油。

（一）高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油），是指以大豆和/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。

（二）低盐固态发酵酱油，是指以大豆和/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。

第五条 食醋，是指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。食醋生产许可类别编号 0302，包括固态发酵食醋、液态发酵食醋。

（一）固态发酵食醋，是指单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料，经微生物发酵，醋酸发酵阶段采用固态醋醅发酵工艺酿制而成的食醋。

（二）液态发酵食醋，是指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，醋酸发酵阶段采用液态醋醪发酵工艺酿制而成的食醋。

第六条 味精，是指以碳水化合物（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。味精生产许可类别编号 0303，包括味精（谷氨酸钠 99%）、加盐味精、增鲜味精。

（一）味精（谷氨酸钠 99%），是指以碳水化合物（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、干燥而制成的谷氨酸钠含量 $\geq 99\%$ 的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末状调味品。

（二）加盐味精，是指在味精中，定量添加了精制盐的混合物。

（三）增鲜味精，是指在味精中，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。

第七条 酿造酱，是指以谷物和（或）豆类为主要原料经微生物发酵而制成的半固态的调味品。酿造酱生产许可类别编号0304，包括甜面酱、大豆酱（黄酱）、蚕豆酱、豆瓣酱（包括郫县豆瓣）、大酱、其他酿造酱。

第八条 香辛料调味品，是指以香辛料为主要原料，添加或不添加辅料，经加工而成的调味品。香辛料生产许可类别编号0305，包括香辛料及粉、香辛料油、香辛料汁、香辛料酱、咖喱、油辣椒、其他香辛料调味品，不包括添加食品用香料、食品用香精的产品。

（一）香辛料及粉，是指仅以一种或多种香辛料为原料，经加工而成的固体调味品。

（二）香辛料油，是指仅以一种或多种香辛料（芝麻等同时为油料作物的除外）为原料，浸提、萃取其自身固有呈味成分于植物油中的调味品，包括辣椒油、芥末油等。

（三）香辛料汁，是指仅以一种或多种香辛料（芝麻等同时为油料作物的除外），经浸泡、蒸馏提取或萃取其自身固有呈味成分，加工而成的液体调味品。

（四）香辛料酱，是指以香辛料为主要原料，添加或不添加辅料经加工而成的酱类调味品。包括芥末酱、青芥酱、辣椒酱等。

（五）咖喱，是指以姜黄等香辛料调味品为主要原料，经研碎、混合等加工而成的调味品，包括咖喱粉、咖喱块、咖喱酱等。

（六）油辣椒，是指以辣椒、食用油为主要原料，经熟制加工而成的调味品。

（七）其他香辛料调味品，是指除上述产品以外，以香辛料为主要原料的调味品。

第九条 食用盐，是指以氯化钠为主要成分，供食用或食品加工用的盐。食用盐生产许可类别编号 **0306**，包括普通食用盐、低钠食用盐、风味食用盐、特殊工艺食用盐、食品加工用盐。

（一）普通食用盐，是指以海盐、湖盐、井矿盐为主要原料，用真空（或 **MVR**）蒸发、粉碎洗涤、日晒等传统工艺，加碘或不加碘生产的食用盐。

（二）低钠食用盐，是指以食用盐为原料，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。

（三）风味食用盐，是指以食用盐为主要原料，添加一定量调味品或其他能起到调味作用的食物，经加工而成的口味各异的供食用的盐。包括调味盐、螺旋藻盐等。

（四）特殊工艺食用盐，是指以食用盐为主要原料，经特殊工艺制成的食用盐。包括雪花盐、竹盐、烤盐、熔融盐等。

（五）食品加工用盐，是指食品加工过程中腌制或盐渍等工艺所用的食用盐，包括泡菜用盐、肠衣用盐等。

第十条 坚果与籽类泥酱，是指以坚果、籽类为主要原料，经筛选、焙炒、去壳脱皮（或不脱皮）、分选、研磨等工序，加入或不加入辅料而制成的泥（酱）状调味品。坚果与籽类泥酱的生产许可类别编号 0307。包括纯花生酱、纯芝麻酱、复合型花生酱/芝麻酱等。

第十一条 调味糖浆，是指以白砂糖等食糖或葡萄糖浆、果葡糖浆等淀粉糖为主要原料，加入或不加入水果、果浆、果汁、可可、乳粉等一种或多种辅料制成稠酱/糖浆的甜味调味品。调味糖浆的生产许可类别编号 0308。包括水果调味糖浆、其他调味糖浆。

第十二条 料酒，是指以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精中一种或两种以上（含两种）为主要原料，添加食用盐、植物香辛料或浸出物、调味料等，加工而成的液体调味料。料酒生产许可类别编号 0309。包括调味料酒、烹饪黄酒等。

第十三条 水产调味品，是指以鱼、虾、蟹和贝类等水产品

为主要原料，经相应工艺加工制成的调味品。水产调味品生产许可类别编号 0310，包括发酵型水产调味品（鱼露、虾酱、虾油、其他发酵型水产调味品）、非发酵型水产调味品（蚝油、鱼子酱、鲍鱼汁、水产调味料粉、其他非发酵型水产调味品）。

（一）发酵型水产调味品，是指以水产品为原料，经发酵等工艺制成的水产调味品。

1. 鱼露，是指以新鲜海鱼等为主要原料，加入食用盐经自然发酵加工而成的液体水产调味品。

2. 虾酱，是指以虾为主要原料，经盐渍、发酵酶解，添加或不添加各种香辛料和其他辅料制成的酱状水产调味品。

3. 虾油，是指以虾为主要原料，经盐渍、发酵酶解，从发酵产物中提取汁液而制成的水产调味品。

4. 其他发酵型水产调味品，是指除上述产品之外，通过发酵等工艺制成的水产调味品。

（二）非发酵型水产调味品，是指以水产品为原料，采用非发酵等工艺制成的水产调味品。

1. 蚝油，是指利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用牡蛎肉酶解，再加入食糖、食用盐、淀粉或改性淀粉等原料，添加或不添加辅料制成的水产调味品。

2. 鱼子酱，是指以鲟鱼鱼籽为主要原料，添加食用盐，经相应工艺制成的水产调味品。

3. 鲍鱼汁，是指以鲍鱼蒸煮后的浓缩汁或鲍鱼酶解提取物为

主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、淀粉等辅料，加工而成的具有鲍鱼风味的水产调味品。

4. 水产调味料粉，是指以水产品及其制品为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的固体水产调味品。

5. 其他非发酵型水产调味品，是指除上述产品之外，采用非发酵等工艺制成的水产调味品。

第十四条 复合调味料，是指以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他辅料，经相应工艺加工制成的可呈液体、半固体、固体的产品。复合调味料生产许可类别编号 0311，包括液体复合调味料、半固体复合调味料、固体复合调味料。

（一）液体复合调味料，是指符合复合调味料定义且形态为液体的调味料。包括鸡汁调味料、牛肉汁调味料、糟卤、烧烤汁、凉拌汁、腌料汁等。

（二）半固体复合调味料，是指符合复合调味料定义且形态为泥（酱）状或粘稠状的调味料。包括香辣酱、番茄酱、沙拉酱、蛋黄酱，烧烤酱、腌料酱等。

（三）固体复合调味料。是指符合复合调味料定义，且形态为固体的调味料。包括鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料等。

第十五条 其他调味品，是指除上述调味品类别之外的其他调味品。其他调味品生产许可类别编号 0312，包括酸水解植物蛋白调味液等。

第十六条 调味品不允许分装，味精、食用盐除外。分装食用盐应按相关规定取得食盐定点生产企业资格。

第十七条 本《细则》引用的标准、文件应当采用最新版本（包括标准修改单）。

第二章 生产场所

第十八条 厂区、厂房和车间、库房要求应当符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中关于生产场所的相关规定。酱油、食醋等生产企业还应符合《食品安全国家标准 酱油生产卫生规范》（GB 8953）、《食品安全国家标准 食醋生产卫生规范》（GB 8954）等类标准规定。

第十九条 企业应当根据产品特点及工艺要求设置与产能相匹配的生产车间和加工区域，生产流程中含有发酵工艺的，应具有发酵的加工区域。常规生产车间及加工区域见表 1。

表 1 调味品常规生产车间及加工区域

产品类别名称	常规生产场所
酱油	1. 高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）： 原料处理区（筛选、破碎、润料、蒸料、冷却等）、制曲区（接种、制曲、翻曲、培养等）、发酵区（拌料、拌盐水、发酵/酿造等）、浸淋区（浸淋、压榨、灭菌）、调配区（调配、灭菌、过滤等）、灌装区（灌装）、仓库等。 2. 低盐固态发酵酱油： 原料处理区（筛选、破碎、润料、蒸料、冷却等）、制曲区（接种、制曲、翻曲、培养等）、发酵区（拌盐水、发酵/酿造等）、浸淋区（浸淋、灭菌）、调配区（调配、灭菌、过滤等）、灌装区（灌装）、仓库等。
食醋	1. 固态发酵食醋： 原料处理区（筛选、破碎、润料、蒸料、冷却等）、自培菌种区（培

产品类别名称	常规生产场所
	培养基制备、接种、培养等）、制曲区、发酵区（糖化、酒精发酵、醋酸发酵、熏醅翻醅、浸淋、陈酿等）、调配区（调配、灭菌、过滤、脱色等）、灌装区（灌装）、仓库等。 2. 液态发酵食醋： 原料处理区（筛选、破碎、润料、蒸料、加水、糊化、冷却等）、发酵区（糖化、酒精发酵、醋酸发酵等）、淋醋调配区（淋醋调配、灭菌、过滤、脱色等）、灌装区（灌装）、仓库等。
味精	原料处理区（精选、浸泡、湿磨、调浆、液化等）、发酵区（糖化、配料、种子扩培、发酵等）、提取区（提取、中和、精制等）、调配区、包装区、库房等。
酿造酱	一般包括原料处理区（筛选、润料、蒸料、冷却等）、制曲区（制曲、接种、培养、翻曲、出曲等）、发酵区（拌盐水、发酵/酿造、翻醅、出酱等）、调配区（调配、灭菌等）、灌装区（灌装）、仓库等。
香辛料调味品	1. 香辛料及粉： 原料处理区（分选、干燥等）、前处理区（粉碎、筛分等）、调配区（调配、混合等）、灭菌区、包装区（灌装）、仓库等。 2. 香辛料油： 原料处理区（分选、破碎等）、前处理区（清洗、干燥等）、浸提萃取区（提取等）、调配区（调配、过滤等）、灌装区（灌装）、仓库等。 3. 香辛料汁： 前处理区（除杂、清洗、粉碎、提取等）、调配区（调配、灭菌、过滤等）、灌装区（灌装）、仓库等。 4. 香辛料酱： 原料处理区（分选、清洗、切块、破碎等）、前处理区（发酵、烘炒、盐渍、水解、均质或乳化等）、调配灭菌区（调配、蒸煮、灭菌等）、灌装区（灌装）、仓库等。 5. 咖喱： 原料处理区（分选、干燥等）、前处理区（粉碎、筛分等）、调配区（调配、混合等）、灭菌区、灌装区（灌装）、仓库等。 6. 油辣椒： 原料处理区（分选、切块、粉碎等）、调配区、焙炒区、灌装区、灭菌区、仓库等。 7. 其他香辛料调味品：

产品类别名称	常规生产场所
	原料预处理、调配区、灭菌区、包装区、仓库等。
食用盐	粉碎洗涤区、干燥区、加碘区、混料区、包装区、仓库等。
坚果与籽类泥酱	原料处理区（筛选、清洗等）、前处理区（破碎、烘烤等）、加工（研磨、水煮、油炸、均质等）、调配灭菌区（调配、杀菌等）、灌装区（灌装）、仓储区等。
调味糖浆	原料处理区、调配区、灭菌区、灌装区、仓库等。
料酒	原料处理区（投料、蒸煮、冷却）、发酵区（糖化、发酵等）、调配区（调配、灭菌、过滤等）、灌装区（灌装）、仓库等。
水产调味品	1. 发酵型水产调味品： 原料处理区（筛选等）、前处理区（加盐、混合等）、发酵区（发酵、倒醅、提取/粉碎等）、调配区（调配、灭菌、过滤等）、灌装区（灌装）及仓库等。 2. 非发酵型水产调味品： 原料处理区（筛选、破碎等）、前处理区（加水、熬煮/酶解、浓缩等）、调配区（调配、灭菌、成粉、过滤等）、灌装区（灌装）、仓库等。
复合调味料	1. 液体调味料： 前处理区（除杂、清洗、粉碎、提取等）、调配区（调配、灭菌、过滤等）、灌装区（灌装）、仓库等。 2. 半固体调味料： 原料处理区（筛选、破碎等）、前处理区（清洗、烘烤、切块/研磨等）、调配灭菌区（提取、调配、蒸煮等）、灌装区（灌装、灭菌等）、仓库等。 3. 固体调味料： 原料处理区（筛选、破碎等）、前处理区（干燥、研磨等）、调配区（调配、混合、烘烤等）、包装区（灌装）、仓库等。
其他调味品	原料预处理、调配区、灭菌区、包装区、仓库等
注：本表所列为常规生产场所，企业可根据产品特点及工艺要求进行设置、优化。	

第二十条 生产车间应当具有足够空间和高度，地面、墙面、门窗、顶棚等应满足设备设施安装与维修、生产作业、卫生清洁或消毒、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要，并采用适当的耐用材料建造。

第二十一条 生产车间应与可能产生粉尘的场所间隔适当距离，并设在主导风向的上风向位置，难以避开时应采取必要的防范措施。生产车间应与厂区污水、污物处理设施分开并间隔适当距离。

第二十二条 生产车间地面结构应有利于排水和清洗，必要时应有一定的排水坡度，保证地面水可以自然流向地漏、排水沟。

第二十三条 生产车间内易产生冷凝水的，应有避免冷凝水滴落到裸露产品的防护措施。

第二十四条 生产车间内应设置专门区域存放加工废弃物，并及时清出。

第二十五条 原料、半成品、成品仓库等应依据性质的不同分设贮存场所或区域，接收及贮存原料的区域应与终产品的加工及包装区域分隔；用于贮存、生产或者处理可食产品的区域应与用于处理不可食物质的区域明确分隔。以蔬菜水果、畜禽肉类、水产品等为原料生产调味品的，应按需设有功能适宜的保鲜、冷藏、冷冻等温控场所并有明显标识。内、外包装材料应分区存放。

第二十六条 生产车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程的卫生控制要求合理布局，根据生产流程、操作需要和洁净度要求进行有效分离或分隔，避免交叉污染。生产车间划可分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，其清洁程度等应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）规定。各生产作业区应有显著的标识加以区分。生产车

间及作业区划分见表 2。

表 2 调味品生产车间及作业区划分

产品类别名称		一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
酱油		原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（筛选、破碎）、发酵区（室外）	原料处理区（蒸料等）、接种区、制曲区、发酵区（室内）、浸淋区、调配区、杀菌区	内包材灭菌间、灌装区、自培菌种间（外购不要求）
食醋		原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（筛选、破碎）、发酵区（室外）、陈酿区	原料处理区（蒸料、冷却、酒精稀释区等）、制曲区、发酵区（室内）、淋醋区、压滤区、调配区、过滤区、杀菌区	内包材灭菌间、灌装区、自培菌种间（外购不要求）
味精		原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（筛选）、味精副产品收集区	原料处理区（液化、糖化等）、发酵区、谷氨酸分离区、味精制造区、调配区	内包材灭菌间、灌装区、自培菌种间（外购不要求）
酿造酱		原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（筛选、清洗）、发酵区（室外）	原料处理区（蒸料）、接种区、制曲区、发酵区（室内）、磨酱区、调配区、杀菌区	内包材灭菌间、灌装区、自培菌种间（外购不要求）
香辛料调味品	香辛料及粉	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（分选、干燥）	前处理区（粉碎、筛分等）、调配区（调配、混合等）、灭菌区	内包材灭菌间、灌装区
	香辛料油	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（筛选、破碎等）	前处理区（清洗、干燥等）、浸提萃取区（炒制、炸制、萃取等）、调配区（调配、过滤等）	内包材灭菌间、灌装区
	香辛料汁	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（筛选、除杂、清洗）、沉淀区（室外）	前处理区（粉碎、提取等）、调配区、过滤区、灭菌区	内包材灭菌间、灌装区
	香辛料酱	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（分选、切块、破碎等）	前处理区（发酵、烘炒、盐渍、水解、均质或乳化等）、调配区、灭菌区	内包材灭菌间、灌装区
	咖喱	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（分选、干燥）	前处理区（粉碎、筛分等）、调配区（调配、混合等）、灭菌区	内包材灭菌间、灌装区

产品类别名称		一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
	油辣椒	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（分选、清洗、切块、粉碎等）	调配区、焙炒区、灭菌区	内包材灭菌间、灌装区
	其他香辛料调味品	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区	调配区、杀菌区	内包材灭菌间、灌装区
食用盐		原辅材料、包装材料和成品仓储区、粉碎洗涤区、干燥区、外包装区、原料处理区	配料区、混料区、加碘区、缓冲区、内包材清洁区、内包材存放区	内包材灭菌间、灌装区
坚果与籽类泥酱		原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（筛选等）	前处理区（破碎、烘烤等）加工（研磨、水煮、油炸、均质等）、调配灭菌区（调配、杀菌等）	内包材灭菌间、灌装区
调味糖浆		原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区	调配区、杀菌区	内包材灭菌间、灌装区
料酒		原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（投料、蒸煮等）	发酵区（室内）、调配区、杀菌区	内包材灭菌间、灌装区
水产调味品		原辅材料、包装材料、成品仓储区、外包装区、原料处理区（清洗）、发酵区（室外）	蒸煮区、发酵区（室内）、提取区、压榨区、磨碎区、浓缩区、调配区、杀菌区	内包材灭菌间、灌装区
复合调味料	液体复合调味料	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（筛选、除杂、清洗）、沉淀区（室外）	原料处理区（煮沸、抽提等）、调配区、过滤区、杀菌区、均质区、沉淀区（室内）	内包材灭菌间、灌装区
	半固体复合调味料	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（筛选、除杂等）	前处理区（清洗、磨碎、焙炒、脱皮、分选等）、发酵区、切块/研磨区、调配区、杀菌区	内包材灭菌间、灌装区
	固体复合调味料	原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区（分选）	前处理区（清洗、干燥、研磨、粉碎等）、调配区、造粒区	内包材灭菌间、灌装区

产品类别名称		一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
	料			
其他调味品		原辅材料、包装材料和成品仓储区、外包装区、原料处理区	调配区、杀菌区	内包材灭菌间、灌装区

注：1. 本表所列加工区域可根据实际生产工艺合理设置、优化；
2. 一般作业区中的发酵区、陈酿区、沉淀区，与其他区域应有物理隔离。

第二十七条 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效措施分离或分隔。作业区通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区分隔。不同清洁程度作业区应分别设置工器具清洁消毒区域。不同作业区应有明确的标识区分。

第二十八条 各作业区应当合理设置人员通道和物流运输通道，应采取有效措施防止不同作业区之间人员、物料交叉污染。

第三章 设备设施

第二十九条 调味品企业应当具有与生产产品品种、数量相适应的生产设备设施。设备设施的性能和精度应当满足生产要求，设备设施应当便于操作、清洁、维护。常规生产设备设施见表 3。

表 3 调味品常规生产设备设施

产品类别名称	设备设施类别	常规生产设备名称
酱油	原辅料预处理设备	提升机、清洗设备、粉碎机、蒸煮设备、冷却设备、接种机、拌料绞龙、输送设备等

产品类别名称	设备设施类别	常规生产设备名称
	自培菌设备 (外购不要求)	超净工作台(无菌室)、冰箱、培养箱、高压灭菌锅、种曲机等
	制曲设备	圆盘制曲机、曲池、翻醅机、盐水罐/池、曲料绞龙、输送设备等
	发酵设施	发酵罐/池、种子培养罐、冷冻设备、无菌无油压缩空气系统、输送设备等
	淋油/压榨设备	淋油池、压榨设备、输送泵、无菌无油压缩空气系统、原油罐/池等
	沉淀设备	沉降罐等
	调配贮存设备	调配罐等
	灭菌设备	超高温瞬时杀菌设备(UHT)、板框换热器等
	灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
	异物检测设备	金属探测机、X光机异物检测设备
食醋	原辅料预处理设备	筛选机、粉碎机、糊化设备、冷却设备、输送设备等
	自培菌设备 (外购不要求)	超净工作台(无菌室)、冰箱、培养箱、高压灭菌锅、种曲机等
	糖化设备	糖化罐、冷却设备等
	发酵设施	酒精发酵罐/池、酒精发酵控制系统、醋酸发酵罐/池、熏醅罐、翻醅机等
	淋醋设备	淋醋池、淋醋罐等
	过滤设备	膜过滤机、板框压滤机等
	调配陈酿设备	调配罐、陈酿罐、储存罐等
	灭菌设备	超高温瞬时杀菌设备(UHT)、板框换热器等
	灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、二次灭菌设备、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等

产品类别名称	设备设施类别	常规生产设备名称
	异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
	注：仅以食用酒精、果汁、果酒等为原料的食醋生产企业可不要求原辅料预处理设备、糖化设备等。	
味精	原料处理设备	滚筒筛、过滤器、永磁筒、跳汰机、浸泡罐、粉碎机、分离机、洗涤旋流器等
	培养基制备设备	混料罐等
	菌种选育设备	种子罐等
	发酵设备	发酵罐等
	谷氨酸分离设备	等电罐、蒸发器、分离机、转晶罐、过滤机等
	味精制造设备	过滤机、结晶设备、助晶槽、离心机、流化床等
	调配贮存设备	粉碎机、振动筛、圆筛等
	灌装（包装）设备	灌装机等
	异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
	注：半成品（麸酸）再加工和味精再加工的企业可根据原料工艺和最后成品需求配备生产设备和设施。	
酿造酱	原辅料预处理设备	提升机、清洗设备、泡豆设备、蒸煮设备、冷却设备、接种机、输送设备等
	自培菌设备（外购不要求）	超净工作台（无菌室）、冰箱、培养箱、高压灭菌锅、种曲机等
	制曲设备	圆盘制曲机、曲池、翻醅机、盐水罐/池、曲料绞龙、输送设备等
	发酵设备设施	发酵罐、发酵池、翻醪/搅拌机
	后熟设备设施	后熟池/罐等
	磨酱设备	磨酱机等
	调配贮存设备	调配罐、贮存罐等

产品类别名称		设备设施类别	常规生产设备名称
		灭菌设备	板框换热器等
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
		异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
香辛料调味品	香辛料及粉	原辅料预处理设备	筛选机、烘干机、粉碎机、振动筛等
		调配设备	混料机、调配罐等
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
		灭菌设备	微波烘干杀菌机、蒸汽杀菌釜等
		异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
	香辛料油	原辅料预处理设备	筛选机、清洗机、粉碎机等
		抽提设备	煎炸锅、提取设备、淋油设备、贮存罐等
		调配设备	调配罐、过滤器等
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
		异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
	香辛料汁	原辅料预处理设备	储料罐、搅拌罐等
		提取/调配设备	提取设备、调配罐等
		灭菌设备	超高温瞬时杀菌设备（UHT）、板框换热器、水浴杀菌设备等
		均质、过滤设备	均质机、沉降罐、过滤设备等
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
		异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
	香辛料酱	原辅料预处理设备	筛选清洗设备、粉碎机、胶体磨、超微磨等

产品类别名称		设备设施类别	常规生产设备名称
		加工调配设备	发酵罐、腌制罐、调配罐、炸炒锅、均质机、磨酱设备等
		灭菌设备	夹层罐、保温罐、水浴杀菌设备等
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、金属检测仪、水浴巴氏灭菌设备、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
		异物检测设备	金属探测机、X光机异物检测设备
	咖喱	原辅料预处理设备	筛选机、烘干机、粉碎机、振动筛等
		调配设备	混料机、调配罐等
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、金属检测仪、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
		灭菌设备	微波杀菌机、蒸汽杀菌釜等
		异物检测设备	金属探测机、X光机异物检测设备
	油辣椒	原辅料预处理设备	筛选清洗设备、粉碎机、胶体磨、超微磨、绞肉机等
		调配设备	调配罐、炸炒锅、均质机、磨酱设备等
		灭菌设备	夹层罐、保温罐等
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
		异物检测设备	金属探测机、X光机异物检测设备
	其他香辛料调味品	原辅料预处理设备	筛选机、输送设备、投料系统等
		调配设备	调配罐、定量系统、搅拌机等
		灭菌设备	蒸煮锅、板框换热器等
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机（按需）、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、装箱机等
		异物检测设备	金属探测机、X光机异物检测设备

产品类别名称	设备设施类别	常规生产设备名称
食用盐	原料盐生产设备设施	真空制盐设备、原料盐收运设备
	干燥设备	振动流化床、固定式沸腾流化床、固定内热式流化床等
	粉碎洗涤设备	对辊式粉碎机、锤式粉碎机、反击式粉碎机、螺旋洗盐机、搅拌洗盐机、逆流洗涤器、搅拌罐、水力旋流器、离心机等
	筛选设备	直线振动筛、转筛、摇摆筛、概率筛、色选机等
	添加剂添加设备	储桶、计量泵、喷射系统、混合系统、食盐加碘设施（自动控制）等
	混料设备	滚筒式混料机、卧式混料机、立式锥形混料机等
	输送设备	斗式提升机、螺旋输送机、皮带输送机、码托盘皮带机等
	包装设备	全自动包装机、半自动包装机、缝包机等。
	异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
坚果与籽类泥酱	原辅料预处理设备	筛选机、输送设备、烘箱、烤箱等
	研磨设备	粉碎机、研磨机等
	调配设备	调配罐、定量系统、搅拌机等
	灭菌设备	蒸煮锅、板框换热器等
	灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机（按需）、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、装箱机等
	异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
调味糖浆	原辅料预处理设备	筛选机、输送设备等
	调配设备	调配罐、定量系统、搅拌机等
	灭菌设备	蒸煮锅、板框换热器等
	灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机（按需）、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、装箱机等

产品类别名称		设备设施类别	常规生产设备名称
		异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
料酒		原辅料预处理设备	筛选机、糊化设备、冷却设备、输送设备等
		发酵设施	发酵罐/池、发酵控制系统、搅拌机等
		过滤设备	膜过滤机、板框压滤机等
		灭菌设备	超高温瞬时杀菌设备（UHT）、板框换热器等
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、灭菌设备、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、装箱机等
		异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
		注：直接以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为原料生产的料酒可参照以上设备设施；直接以粮食谷物为原料生产的料酒还应具备相应发酵酒类的生产设备设施。	
水产调味品		原辅料预处理设备	解冻池/机、清洗机、斩拌机等
		发酵设备	拌盐设备、发酵罐/池等
		蒸煮、调配、过滤设备	蒸煮锅（蚝汁熬煮）、调配罐、过滤器、均质机、贮存罐等
		压榨设备	压榨设备、无菌无油压缩空气系统等
		造粒设备	干燥机、造粒机等
		灭菌设备	超高温瞬时杀菌设备（UHT）、板框换热器等。
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、水浴巴氏灭菌设备、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
		异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
复合调味料	液体复合调味料	原辅料预处理设备	储料罐、搅拌罐等
		提取/调配设备	提取设备、调配罐等

产品类别名称		设备设施类别	常规生产设备名称	
		灭菌设备	超高温瞬时杀菌设备（UHT）、板框换热器等	
		均质、过滤设备	均质机、沉降罐、过滤设备等	
		灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等	
		异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备	
	半固体复合调味料	原辅料预处理设备	筛选清洗设备、粉碎机、胶体磨、超微磨、绞肉机等	
		调配设备	调配罐、炸炒锅、均质机、磨酱设备等	
		灭菌设备	夹层罐、保温罐等	
			贮存设备	负压分离罐、贮存罐、油料分离机等
			灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、水浴巴氏灭菌设备、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等
			异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
固体复合调味料	原辅料预处理设备	筛选机、清洗机、粉碎机等		
	调配设备	调配罐、烘炒设备、超微磨等		
	制粒设备	造粒机等		
	干燥设备	烘炒设备、震动筛、喷雾塔等		
	灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机、空瓶灭菌机、灌装机、封盖/袋机、金属检测仪、贴标机、喷码机、套胶帽机、装箱机等		
	异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备		
	其他调味料	原辅料预处理设备	筛选机、输送设备、投料系统等	
调配设备		调配罐、定量系统、搅拌机等		

产品类别名称	设备设施类别	常规生产设备名称
	灭菌设备	蒸煮锅、板框换热器等
	灌装、包装设备	卸瓶机、冲瓶机（按需）、灌装机、封盖/袋机、贴标机、喷码机、装箱机等
	异物检测设备	金属探测机、X 光机异物检测设备
注：本表所列常规设备，企业可根据产品生产加工工艺及实际生产情况优化调整。		

第三十条 生产设备设施应当清洁卫生，直接接触原料、半成品、成品的设备、工器具等材质应符合相关国家标准规定，无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、表面光滑、无吸收性，易于清洁保养和消毒。与产品直接接触的设备润滑剂应为食品级，有防止泄漏、避免产品污染的相应措施。

第三十一条 生产设备应当维护保养良好。用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计等，应定期检定、校准、维护保养，确保准确有效。

第三十二条 应当根据工艺技术要求，设置供/排水设施。供水设施的软管出水口不应接触地面，使用过程中应防止虹吸、回流。排水设施的排水口应安装带水封的或其他封闭式地漏等装置，并能防止浊气逸出或虫害、固体废弃物进入管道。

第三十三条 应当根据产品特点及工艺要求，配备相应的食品、工器具和设备等的专用清洁设施，必要时配备相应的消毒设施。不同洁净度作业区的清洁用具应当分别存放于专门区域，清洁、消毒方式应避免对产品造成交叉污染。使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关规定要求。

第三十四条 应当配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施，必要时应当密闭。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装原料、半成品、成品的容器混用。

第三十五条 生产场所应当设置更衣室。更衣室应当与生产车间相连接，保持清洁卫生。更衣室应当保持工作服与个人服装及其他物品分开放置，必要时，应根据产品工艺特点、作业区清洁程度要求等在特定作业区入口处加设更衣室，按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。应当在清洁作业区入口设置人员匹配的洗手、干手、消毒设施；配套的水龙头开关应为非手动式，可设置冷热水混合器，临近位置应当标示洗手方法。根据需要设置卫生间，卫生间应当易于保持清洁，不得与生产、包装或贮存等区域直接连通，防止交叉污染。

第三十六条 各生产区应当根据产品工艺特性配备适宜的通风设施，保持通风良好或安装足够的排气、换气设备，防止室内温度过高、产生有害气味。进气口位置合理，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域。必要时应当安装空气过滤装置和除尘设施。通风设施应当易于清洁、维修或更换，能防止虫害侵入。

第三十七条 应当有充足的自然采光或人工照明设备设施，保障光泽和亮度满足生产和操作需要，光源应当能使物料呈现真

实的颜色。在暴露原料、半成品、成品的正上方应当使用安全型或有防护措施的照明设施，如需要，还应当配备应急照明设施。

第三十八条 各生产车间、仓储等区域需要控制温湿度的，应当根据工艺技术要求，配备适宜的加热、冷却、冷冻、调节温湿度以及用于监测温湿度和控制温湿度的设施，并有监控、验证的措施和记录。

第三十九条 对原料和生产过程中可能带入的物理性污染、化学性污染和生物性污染应设置有效的防控设施，并进行监控和检查，室外发酵场所也应有相应的防控措施。

第四十条 厂房内设置的检验室应与生产区域分隔，车间内设置的过程检验室应符合相关区域卫生要求，有防止交叉污染的措施。企业应根据产品类别及生产过程风险控制要求，确定检验项目，自行检验的，应当按照相应食品安全国家标准、国务院卫生行政部门公告等规定的检验项目配备满足原料检验、半成品检验、成品出厂检验所需的检验设备设施，并确保检验设备设施的性能、精度满足检验要求。需要对生产过程控制频繁检验、监测的项目，企业原则上应配备自检相关设备设施。检验设备设施的数量应与企业生产能力相适应。常规检验设备设施见表 4。

表 4 调味品常规检验设备设施

产品类别 名称	检验项目	检验设备设施
酱油	氨基酸态氮	酸度计、分析天平、分光光度计、恒温水浴锅等。
	菌落总数	恒温培养箱、冰箱、恒温装置、天平、均质器、

产品类别 名称	检验项目	检验设备设施
	大肠菌群	振荡器、pH 计、放大镜和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌及培养设备等。
	真菌毒素	匀浆机、高速粉碎机、超声波/涡旋振荡器或摇床、天平、涡旋混合器、高速匀质器、离心机、氮吹仪、液相色谱仪、液相色谱-串联质谱仪、pH 计、恒温箱等
	污染物	原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、原子荧光光谱仪、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等
	致病菌	冰箱、恒温培养箱、恒温水浴锅、均质器、振荡器、天平、pH 计、微生物生化鉴定系统、生物安全柜、微生物实验室常规灭菌及培养设备等
	食品添加剂	高效液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
	营养强化剂	
食醋	总酸（以乙酸计）	分析天平、水浴锅、均质器、超声波发生器、pH 计、磁力搅拌器、电位滴定仪等
	菌落总数	恒温培养箱、冰箱、恒温装置、天平、均质器、振荡器、pH 计、放大镜和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌及培养设备等
	大肠菌群	
	真菌毒素	匀浆机、高速粉碎机、超声波/涡旋振荡器或摇床、天平、涡旋混合器、高速匀质器、离心机、氮吹仪、液相色谱仪、液相色谱-串联质谱仪、pH 计、恒温箱等
	污染物	原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、原子荧光光谱仪、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等
	致病菌	冰箱、恒温培养箱、恒温水浴锅、均质器、振荡器、天平、pH 计、微生物生化鉴定系统、生物安全柜、微生物实验室常规灭菌及培养设备等。
	食品添加剂	高效液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温
	营养强化剂	

产品类别 名称	检验项目	检验设备设施
		水浴锅、超声波发生器等
味精	谷氨酸钠(以干基计)	电位滴定仪、电极、磁力搅拌器、分析天平、超声清洗器、粉碎机、温度计、旋光仪等
	污染物	原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、原子荧光光谱仪、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等
	食品添加剂	高效液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
酿造酱	氨基酸态氮	酸度计、分析天平、分光光度计、恒温水浴锅等
	大肠菌群	恒温培养箱、冰箱、恒温装置、天平、均质器、振荡器、pH计、放大镜和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌及培养设备等
	真菌毒素	匀浆机、高速粉碎机、组织捣碎机、超声波/涡旋振荡器或摇床、天平、涡旋混合器、高速匀质器、离心机、氮吹仪、液相色谱仪、液相色谱-串联质谱仪、pH计、恒温箱等
	污染物	原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、原子荧光光谱仪、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等
	致病菌	冰箱、恒温培养箱、恒温水浴锅、均质器、振荡器、天平、pH计、微生物生化鉴定系统、生物安全柜、微生物实验室常规灭菌及培养设备等
	食品添加剂	高效液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
香辛料调味品	菌落总数	冰箱、恒温装置、天平、精密电子稀释仪、均质器、振荡器、pH计、放大镜和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌设备、恒温培养箱等
	大肠菌群	冰箱、恒温装置、天平、精密电子稀释仪、均质器、振荡器、pH计、放大镜和/或菌落计数器、

产品类别 名称	检验项目	检验设备设施
		微生物实验室常规灭菌设备、恒温培养箱等
	致病菌	冰箱、恒温装置、天平、精密电子稀释仪、均质器、振荡器、pH 计或精密 pH 试纸、稀释设备、放大镜和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌设备、恒温培养箱、生物安全柜、显微镜、微生物生化鉴定系统等
	污染物	原子荧光光谱仪、原子吸收光谱仪、分析天平、通风柜、液相色谱仪、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、电感耦合等离子体质谱仪（ICP-MS）、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等
	食品添加剂	液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
	酸价	食品粉碎机或捣碎机、分析天平、恒温水浴锅、旋转蒸发仪或等效的设备、离心机、恒温鼓风干燥箱、涡旋振荡混合器、分光光度计等
	过氧化值	恒温水浴振荡器、分析天平、电热恒温干燥箱、旋转蒸发仪等
	农药残留	液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-三重四级杆质谱联用仪、气相色谱-三重四级杆质谱联用仪、氮吹仪、高速匀浆机、均质器、电子天平、离心机、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
食用盐	氯化钠(以干基计)	天平、循环水式真空泵、高温炉、恒温干燥箱、干燥器、自动电位滴定仪、火焰光度计或原子吸收光谱仪等
	氯化钾(以干基计)	
	钡（以 Ba 计）	

产品类别 名称	检验项目	检验设备设施
	污 染 物	原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、原子荧光光谱仪、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等
	碘	天平、电炉等
	食 品 添 加 剂	电动磁力搅拌器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
坚果与籽 类泥酱	菌落总数	冰箱、恒温装置、天平、精密电子稀释仪、均质器、振荡器、pH 计、放大镜和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌设备、恒温培养箱等
	大肠菌群	冰箱、恒温装置、天平、精密电子稀释仪、均质器、振荡器、pH 计、放大镜和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌设备、恒温培养箱等
	致病菌	冰箱、恒温装置、天平、精密电子稀释仪、均质器、振荡器、pH 计或精密 pH 试纸、稀释设备、放大镜和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌设备、恒温培养箱、生物安全柜、显微镜、微生物生化鉴定系统等
	酸价	食品粉碎机或捣碎机、分析天平、恒温水浴锅、旋转蒸发仪或等效的设备、离心机、恒温鼓风干燥箱、涡旋振荡混合器、分光光度计
	过氧化值	恒温水浴振荡器、分析天平、电热恒温干燥箱、旋转蒸发仪
	真菌毒素	匀浆机、组织捣碎机、超声波 / 涡旋振荡器或摇床、涡旋混合器、高速均质器、离心机、固相萃取装置、氮吹仪、pH 计、液相色谱-串联质谱仪、分析天平、黄曲霉毒素固相净化柱和免疫亲和柱、液相色谱仪、柱后衍生器、微孔板酶标仪等
	污 染 物	原子荧光光谱仪、原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、电感耦合等离子体质谱仪（ICP-MS）、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等

产品类别 名称	检验项目	检验设备设施
	食品添加剂	液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
调味糖浆	致病菌	冰箱、恒温装置、天平、精密电子稀释仪、均质器、振荡器、pH 计或精密 pH 试纸、稀释设备、放大器和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌设备、恒温培养箱、生物安全柜、显微镜、微生物生化鉴定系统等
	污染物	原子荧光光谱仪、原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、电感耦合等离子体质谱仪（ICP-MS）、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等
	食品添加剂	液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
料酒	菌落总数	冰箱、恒温装置、天平、精密电子稀释仪、均质器、振荡器、pH 计、放大器和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌设备、恒温培养箱。
	致病菌	冰箱、恒温装置、天平、精密电子稀释仪、均质器、振荡器、pH 计或精密 pH 试纸、稀释设备、放大器和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌设备、恒温培养箱、生物安全柜、显微镜、微生物生化鉴定系统等。
	污染物	原子荧光光谱仪、原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、电感耦合等离子体质谱仪（ICP-MS）、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等。
	食品添加剂	液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等。
水产调味	菌落总数	恒温培养箱、冰箱、恒温装置、天平、均质器、

产品类别 名称	检验项目	检验设备设施
品	大肠菌群	振荡器、pH 计、放大镜和/或菌落计数器、微生物实验室常规灭菌及培养设备等
	真菌毒素	匀浆机、高速粉碎机、组织捣碎机、超声波/涡旋振荡器或摇床、天平、涡旋混合器、高速匀质器、离心机、氮吹仪、液相色谱仪、液相色谱-串联质谱仪、pH 计、恒温箱等
	污染物	原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、原子荧光光谱仪、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等
	致病菌	冰箱、恒温培养箱、恒温水浴锅、均质器、振荡器、天平、pH 计、微生物生化鉴定系统、生物安全柜、微生物实验室常规灭菌及培养设备等
	食品添加剂	高效液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等。
复合调味料	真菌毒素	匀浆机、高速粉碎机、组织捣碎机、超声波/涡旋振荡器或摇床、天平、涡旋混合器、高速匀质器、离心机、氮吹仪、液相色谱仪、液相色谱-串联质谱仪、pH 计、恒温箱等。
	污染物	原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、原子荧光光谱仪、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等。
	致病菌	冰箱、恒温培养箱、恒温水浴锅、均质器、振荡器、天平、pH 计、微生物生化鉴定系统、生物安全柜、微生物实验室常规灭菌及培养设备等
	食品添加剂	高效液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
其他调味品	真菌毒素	匀浆机、高速粉碎机、组织捣碎机、超声波/涡旋振荡器或摇床、天平、涡旋混合器、高速匀质器、离心机、氮吹仪、液相色谱仪、液相色谱-串联质谱仪、pH 计、恒温箱等

产品类别名称	检验项目	检验设备设施
	污染物	原子吸收光谱仪、分析天平、可调式电热炉、可调式电热板、微波消解系统、恒温干燥箱、压力消解罐、样品粉碎设备、原子荧光光谱仪、超声水浴箱、匀浆器、马弗炉等
	致病菌	冰箱、恒温培养箱、恒温水浴锅、均质器、振荡器、天平、pH计、微生物生化鉴定系统、生物安全柜、微生物实验室常规灭菌及培养设备等。
	食品添加剂	高效液相色谱仪、气相色谱仪、电动磁力搅拌器、混匀器、电子天平、酸度计、涡旋振荡器、恒温水浴锅、超声波发生器等
注：1. 本表所列检验设备设施为食品安全国家标准规定检验项目所对应的常规设备设施，企业可根据产品特性及检验要求按需调整； 2. 郫县豆瓣氨基酸态氮检验项目按 GB/T 20560 执行。		

第四十一条 企业可采用快速检测方法，并配备相应的检验设备设施。

第四章 设备布局和工艺流程

第四十二条 生产设备及生产线的布局应按生产产品的流程设计并按照生产工艺要求规范操作。生产工艺流程应与产品执行标准相适应。鼓励企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系（HACCP）。调味品常规生产流程与关键控制点见表 5。

表 5 调味品常规生产流程与关键控制点

产品类别名称	常规工艺流程	关键控制点
--------	--------	-------

产品类别名称	常规工艺流程	关键控制点
酱油	自培/自购菌种 ↓ 接种 ↓ 原料→筛选→粉碎→蒸料→制曲→拌盐水→发酵→淋油→压榨→调配→过滤→灭菌→灌装→成品	原料、发酵、调配、食品添加剂使用（如有）、灭菌
食醋	1. 固态发酵： 自培/自购菌种 ↓ 制曲 酵母菌 醋酸菌 ↓ ↓ ↓ 原料→粉碎→糊化→冷却→糖化→酒醪发酵→醋酸发酵→加盐→淋醋→灭菌→陈酿→调配→过滤→二次灭菌→灌装→成品 2. 液态发酵： 自培/自购菌种 ↓ 制曲 酵母菌 醋酸菌 ↓ ↓ ↓ (1) 原料→粉碎→糊化→冷却→糖化→酒醪发酵→压榨→醋酸发酵→分割取醋→加盐→过滤→调配→灭菌→灌装→成品 营养盐 ↓ (2) 食用酒精→稀释→醋酸发酵→分割取醋→加盐→脱色→过滤→调配→灭菌→灌装→成品	原料、发酵、调配、食品添加剂使用（如有）、灭菌
味精	自培/自购菌种 ↓ 接种 ↓ 原料→筛选→液化→糖化→发酵→谷氨酸提取→精制→干燥→加盐/增味剂→均质→包装→成品	原料、发酵、食品添加剂使用、谷氨酸提取
酿造酱	1. 酿造酱： 自培/自购菌种	原料、制曲、发酵、调配、

产品类别名称	常规工艺流程	关键控制点
	↓ 接种 ↓ 原料→筛选→蒸料→冷却→制曲→拌盐水→发酵→后熟→磨酱→调配→灭菌→灌装→成品 2. 郫县豆瓣：辣椒胚 + 甜瓣子→入缸（池）拌合→翻、晒、露+（少许植物油）→成品	食品添加剂使用（如有）、灭菌（如有）
香辛料调味品	1. 香辛料及粉：香辛料原料→分选→干燥（或灭菌后再干燥）→粉碎/不粉碎→调配→（灭菌）→包装→成品 2. 香辛料油：原料→筛选→抽提（或炒制、炸制）→淋油→过滤→混合→灌装→成品 3. 香辛料汁：香辛料原料→筛选→除杂→清洗→煮沸→抽提→过滤→调配→灭菌→灌装→成品 4. 香辛料酱：原料→清洗→磨碎→加工（发酵、烘炒、盐渍、水解、均质或乳化等）→调配→（灭菌）→灌装→成品 5. 咖喱：原料→分选→干燥（或灭菌）→粉碎→调配→（灭菌）→包装→成品 6. 油辣椒： 植物油等其他原料 ↓ 干辣椒→筛选→破碎→调配→焙炒→灌装→灭菌→成品 7. 其他香辛料调味品：原料→预处理→调配→灭菌→灌装→成品	原料、调配、食品添加剂使用（如有）、灭菌（如有）
食用盐	1. 普通食用盐： （1）精制盐：原料盐→干燥→添加食品添加剂→混匀→包装→成品 （2）粉碎洗涤盐：原料盐→粉碎洗涤→脱水→干燥→筛选→食品添加剂添加→混匀→包装→成品 （3）日晒盐：原料盐→筛选→添加食品添加剂→混匀→包装→成品 2. 低钠食用盐：原料盐→添加食品添加剂→混匀→包装→成品 3. 风味食用盐：原料盐→辅料添加→混匀→包装→成品 4. 特殊工艺食用盐：原料盐→特殊工艺→添加食品添加剂→混匀→包装→成品	原料盐、食品添加剂使用、水分含量、管线交叉控制

产品类别名称	常规工艺流程	关键控制点
	5. 食品生产加工用盐：原料盐→干燥/（粉碎洗涤→脱水→干燥→筛选）/筛选等工艺→添加食品添加剂→混匀→包装→成品	
坚果与籽类泥酱	原料→前处理（筛选、破碎、清洗、焙炒）→加工（研磨、水煮、油炸、均质等）→调配→（杀菌）→包装→成品	原料、食品添加剂使用（如有）
调味糖浆	原料→预处理→调配→杀菌→过滤→灌装→成品	原料、调配、杀菌、食品添加剂使用（如有）
料酒	原料预处理→调配→灭菌→过滤→包装→成品	原料验收、调配、发酵（如有）、灭菌、过滤、食品添加剂使用
水产调味品	1. 发酵水产调味品： 加盐 ↓ 原料→清洗→发酵→提取/压榨→磨碎→调配→过滤→灭菌→灌装→成品 2. 非发酵水产调味品： 加盐 ↓ 原料→清洗→蒸煮→过滤→调配→过滤→均质→灭菌→灌装→成品	原料、调配、发酵（如有）、灭菌、食品添加剂使用（如有）
复合调味料	1. 液体复合调味料： 原料→筛选→除杂→清洗→煮沸→抽提→过滤→调配→灭菌→灌装→成品 2. 半固体复合调味料： （1）原料→筛选→清洗→焙炒→脱皮→分选→研磨/破碎→调配→灭菌→灌装→成品 （2）香辣酱、番茄酱、沙拉酱等： 原料→清洗→磨碎→发酵→调配→灭菌→灌装→成品 3. 固体复合调味料： 原料→分选→干燥→粉碎→调配→制粒/制粉/灭菌→包装→成品	原料、调配、食品添加剂使用（如有）、灭菌（如有）

产品类别名称	常规工艺流程	关键控制点
	品	
其他调味品	原料→预处理→调配→灭菌→灌装→成品	原料验收、灭菌、食品添加剂使用(如有)
注：1. 采用商业无菌工艺生产调味品的，工艺流程可从“调配”后进行调整，并符合商业无菌相关要求； 2. 本表所列工艺流程为常规工艺流程，企业可根据实际生产情况优化调整； 3. GB/T 12729.1 中列出的香辛料均可用于制作咖喱的原料，但“罌粟”等除外。		

第四十三条 严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）以及国务院卫生行政部门相关公告规定使用食品添加剂。应根据产品的原料、工艺准确对应 GB 2760 食品分类系统中的最小分类号明确具体食品分类，严格按照标准规定的使用范围、功能用途及使用限量使用食品添加剂。

第四十四条 使用新食品原料生产调味品应符合国务院卫生行政部门公告规定。

第五章 人员管理

第四十五条 应当依法配备食品安全管理人員和食品安全专业技术人员。企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员应当符合《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的相关要求。

食品安全管理人員应当了解食品安全的基本原则和操作规程，能够判断潜在的风险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。专业技术人员应当熟悉与所生产产品相适应的调味品相

关质量安全标准，并具备与所生产产品相适应的专业技术知识和调味品质量安全知识。

检验人员应当具有食品、化学或相关专业知识，经培训合格。

操作人员应当掌握本职岗位的作业指导书、操作规程或配方等工艺文件的相关要求，能够熟练操作本岗位设备。

菌种保存及扩大培养相关操作的岗位人员应当进行微生物和菌种相关知识培训，并具有相应技能。

负责清洁消毒的人员应当接受良好培训，能够正确使用清洁消毒工器具及相关洗涤剂、消毒剂，保证清洁和消毒作业的效果满足生产要求。

涉及危险化学品相关操作岗位的人员应当经过危险化学品知识培训。

第四十六条 与质量安全岗位相关的人员应当定期培训和考核，并建立培训考核计划，设定培训内容，确定考核时间。不具备能力的不得上岗。

第四十七条 从业人员上岗前，企业应当对其进行卫生培训，并应当严格遵守有关卫生制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。食品生产人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应进行临时健康检查。

第六章 管理制度

第四十八条 应当建立食品安全管理制度，根据所生产调味品实际情况，对调味品生产过程中的风险因素实施有效防控，并对各项制度执行情况及时开展检查验证，必要时及时采取纠正措施。

第四十九条 建立并执行采购管理及进货查验记录制度。

（一）原辅料采购管理要求

1. 采购的原辅料、食品添加剂、食品相关产品应当符合国家法律法规、相应标准、国务院卫生行政部门规定。

2. 采购进口食品原辅料，应当经出入境检验检疫机构依照进口商品相关法律法规的规定检验合格。进口的食品原料、食品添加剂应当按照国家出入境检验检疫部门的要求随附合格证明材料，并符合我国食品安全国家标准要求。

3. 发酵用菌种应当符合相关规定，附有检验合格报告或者其他合格证明文件。

（二）供应商管理要求

1. 建立并执行供应商审核制度。定期对主要原料供应商进行审核评价、考核，确定合格供应商名单并建立动态档案。

2. 对供应商的审核应当至少包括供应商的资质、产品质量安全状况等。

以禽、畜、水产品等为原料生产调味品的企业，应当特别加强对禽、畜、水产品原料供应商的审核与管理。应当建立稳定的

合格供应商渠道，重点审核并持续监控其原料的新鲜度保障能力、冷链储运条件及质量安全控制体系，确保所采购的禽、畜、水产品原料符合相关食品安全标准，来源清晰、可追溯。

3. 应当建立采购合同，采购合同中应明确供需双方承担的食品安全责任。

4. 企业生产需要外购半成品的，应当对供应商的生产供应能力、质量安全保障能力等进行审核，并建立稳定的供应关系，确保来源可追溯。

法律法规、规范性文件等规定的应有完整生产工艺流程的调味品不得外购半成品。

5. 企业采用委托生产方式的，应当符合《食品委托生产监督管理办法》等相关规定，委托方应当对受托方的生产行为进行监督，并对委托生产的食品安全负责。

（三）原辅料、食品添加剂、食品相关产品进货查验要求

1. 应当制定原辅料、食品添加剂、食品相关产品验收标准，根据原辅料特性、风险因素等确定验收的质量安全指标和要求。

2. 应当查验供应商的许可证等证明材料和产品的合格证明材料，按照原辅料、食品添加剂、食品相关产品的质量安全指标和要求进行进货验收，并逐批登记，详细记录供应商及原辅料、食品添加剂、食品相关产品信息，保证原辅料、食品添加剂、食品相关产品来源可追溯。

3. 对无法提供合格证明的原辅料、食品添加剂、食品相关产

品，应当按照食品安全标准自行检验或委托具有相应检验资质的检验机构进行检验。

第五十条 建立并执行生产过程控制管理制度，制定相关操作规程和工艺文件，并实施记录。

（一）原辅料使用管理要求

1. 领用管理。建立并执行原料、食品添加剂、食品相关产品领用管理制度。确保领用（出库）品种、批次、数量准确，记录完整可追溯。

2. 称量与投料管理。建立并执行原辅料、食品添加剂称量记录制度，保证原辅料种类、数量、重量与产品配方及工艺要求一致。投料前应对原辅料名称、规格、数量等信息进行双人复核或采用自动化设备、信息化手段加强投料精准控制。严格按照工艺文件规定的投料顺序和方式进行投料。

3. 余料管理。建立剩余原辅料、食品添加剂、半成品再次投入生产的管理制度。明确余料的储存条件、保质期限及再次投入生产前的评估要求，并对余料进行查验，防止污染与变质。

（二）生产关键环节管理

1. 企业应根据产品特性和工艺，制定完整的生产工艺规程及岗位操作规程，明确各工序（如清洗、蒸煮、制曲、发酵、浓缩、调配、灭菌、干燥、包装等）关键工艺参数（如温度、时间、pH、水分、发酵周期等）的控制范围、监控频率及记录要求。确保实际生产严格按工艺文件执行。

2. 关键工序控制。按照工艺要求确定关键控制点，所在区域配备相关的文件（如操作规程、记录表），对关键控制点定期检查，并有记录。

（1）发酵工序。对酱油、食醋、味精、酿造酱、发酵型水产调味品及发酵型复合调味料等发酵调味品，应严格控制菌种/曲种质量、发酵温度、湿度、通气量及发酵时间，定期监测发酵醪（醅）的理化指标（如氨基酸态氮、总酸等），防止杂菌污染与异常发酵。

（2）调配工序。应制定明确的调配工艺规程，对原料配比、投料顺序、混合时间、温度、食品添加剂使用量等关键参数进行规定和控制，确保调配准确、物料混合均匀。

（3）热处理/杀菌工序。对含杀菌工序的产品，应明确规定杀菌方式（如巴氏杀菌、高温瞬时杀菌等）、温度、时间及设备参数，并确保该工序能有效杀灭目标微生物，达到相应规定的卫生要求。

（4）灌装（包装）工序。应控制灌装环境的洁净度，确保包装材料安全、清洁，并严格控制封口质量，防止二次污染。

（5）半成品、过程产品管理。应对半成品（如成曲、发酵液、浓缩液等）设定明确的质量安全控制文件，包括微生物、感官、理化等指标以及保存期限，并进行监控，必要时进行检验，确保半成品、过程产品符合相关规定。

（三）共线生产管理

不同生产工艺规程的调味品共线生产时，应当进行充分的食品安全风险分析评估。应制定明确的清洁消毒规程，必要时在产品转换时对生产线进行有效的清洁或消毒，特别是要防止过敏原交叉污染及产品间风味干扰。

在食用盐生产中，如在原料盐生产阶段存在工业用盐与食用盐共线的情况，应当在风险分析中予以特别评估，建立共线管理制度，包括但不限于：对原料盐质量进行检测，确保食用盐和工业用盐物料不会混合、存储不会混淆，杜绝非食品原料误用和工业原料污染等问题。

（四）清场管理

建立并执行清场制度。每批次产品生产结束后，应对生产现场、设备、管道进行彻底清洁，必要时消毒，并记录清场情况。

（五）致敏物质管理

企业应当制定并执行致敏物质管理制度，识别生产过程中可能引入的致敏物质（如花生、大豆、小麦、甲壳类、水产品等），评估交叉污染风险。采取设备专用、彻底清洁、明确标识等措施，有效预防致敏物质的交叉污染。

第五十一条 建立并执行食品添加剂管理制度。在产品配方研发、生产过程添加等过程使用食品添加剂，应结合具体产品的分类，严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）和《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB

14880) 及国务院卫生行政部门公告规定使用，并在标签中真实规范标示。

加碘食用盐碘含量和标识等应符合食品安全国家标准的规定。

第五十二条 建立并执行检验管理及出厂检验记录制度。应当包括原辅料检验、过程检验、出厂检验及检验记录、产品留样管理要求。企业应当按照食品安全标准、国务院卫生行政部门公告规定对所生产的调味品进行出厂检验，检验合格后方可出厂或者销售，检验记录、产品留样妥善保存。

(一) 自行检验。生产过程中需要频繁检验、监测的项目，企业原则上应自行检验。自行检验应当具备与所检项目相适应的检验场所、检验设施设备和检验能力。每年至少对所检项目进行1次检验能力验证。使用快速检测方法的，应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证，保证检测结果准确。当快速检测方法检测结果显示异常时，应当使用食品安全国家标准、国务院卫生行政部门公告规定的检验方法进行验证。

(二) 委托检验。不能自行检验的，企业可委托具有检验资质的食品检验机构进行检验，并妥善保存检验报告。

(三) 检验记录。应当妥善保存各项检验的原始记录和检验报告，检验记录和报告保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。在线检测项目和自动检验项目应当有数据采集和保存记录。

（四）产品留样。企业应当按规定保存每批产品出厂检验留存样品，产品留样间应当满足产品贮存条件要求，留样数量应当满足复检要求，产品留样保存期限不得少于产品保质期，对过期产品留样进行科学处置并如实、完整记录留样及过期产品留样处置相关信息。

无法以最小销售包装形式留样的产品，留样方式由企业自行确定，留样应当加贴可用于追溯的标签。

第五十三条 建立并执行产品标签管理制度。严格按照《食品标识监督管理办法》《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）等法律法规规章及食品安全国家标准的规定规范标示，确保标签标识真实、准确。对标签内容应进行审核，必要时可委托有资质的检验机构进行标签检验，确保食品标签符合规定。

第五十四条 建立并执行运输和交付管理制度。企业应根据食品及食品原料的特点和卫生需要规定运输、交付要求，不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输。运输过程中车厢温度应符合产品规定的贮存温度要求。采购第三方物流服务的企业应签订合同，满足上述要求。对液态调味品、食用酒精等散装产品或原料的运输，其承运方与容器应符合《实行道路散装运输许可制度的重点液态食品目录》《液态食品散装运输技术规范》（GB 46518）及相关法律法规、标准、规范性文件的相关规定。

第五十五条 建立并执行卫生管理制度。

（一）人员卫生管理。食品生产人员应保持良好的个人卫生，进入生产作业区域应穿戴整洁的工作服、帽，不应佩戴饰物、手表，不应携带手机，不应化妆、留长指甲，不应携带、存放与食品生产无关的个人用品。

（二）生产卫生环境监控。对地面、墙壁、天花板或顶棚、空气、设备设施、排水槽、空气净化处理装置等进行卫生监控。根据具体取样点的风险确定监控频率。

（三）清洁消毒管理。应明确清洁消毒的区域、设备设施及工器具名称，清洁消毒工作职责，使用的洗涤剂、消毒剂，清洁消毒方法和频次，清洁消毒效果验证方法及纠偏措施等要求。严格执行清洁消毒制度，并有专人负责检查，如实、完整记录清洁消毒和验证过程。

（四）清洁剂和消毒剂使用。除清洁消毒和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。清洁剂和消毒剂应在专门场所用固定设施贮存，并有明显标识，还应设锁并由专人管理，防止污染产品。使用记录应包含领用人员、作业时间、作业区域、用量及浓度等信息。

（五）建立并执行废弃物存放和清除制度。应规定废弃物清除频次，必要时及时清除废弃物，尽快清除易腐败的废弃物。

第五十六条 建立并执行食品安全追溯制度。如实记录原辅料采购与验收、生产加工、产品检验、出厂销售等全过程信息，实现产品有效追溯。企业应当合理设定产品批次，建立批生产记

录，如实记录投料的原辅料名称、数量、产品批号、投料日期、生产过程等信息。记录内容应当完整、真实、准确，记录保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。

第五十七条 建立并执行食品安全自查制度。企业应对生产安全状况进行食品安全检查评价，并规定自查频次。应建立完善符合实际的《食品安全风险管控清单》，确定风险点、管控措施、管控频次和责任人员，对调味品生产安全状况进行自查评价。根据执行中存在的问题动态调整《食品安全风险管控清单》。对自查发现有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即向所在地市场监管部门报告。

第五十八条 建立并执行不合格品管理及食品召回制度。企业应当明确对在验收和生产过程中发现的不合格原辅料、半成品和成品进行标示、贮存和处置措施，不合格品应与合格品分开放置并显著标识。如实、完整记录不合格品保存和处理情况。

企业应当按照《食品召回管理办法》的要求，对召回的产品采取补救、无害化处置、销毁等措施，如实记录召回和处置情况，并向所在地县级市场监管部门报告。

第五十九条 其他制度。

（一）建立并执行生产设备设施管理制度。制定设备设施、容器具等清洗消毒管理要求，明确设备设施清洗消毒、维护保养及计量器具定期检定或校准的期限，应制定设备设施故障排查及

应对措施；对清洁程度要求不同的生产作业设备设施、工器具及容器应分区放置，防止交叉污染，并做好相应记录。

（二）建立并执行菌种保障制度。菌种使用应符合相关法律法规、标准及国务院卫生行政部门公告规定。生产过程中使用的酶制剂、种曲菌种等发酵剂应符合食品安全标准和生产工艺要求，在适宜环境下贮存，以保持菌种的活力。发酵用菌种应使用专用设备设施存放，附有检验报告或产品合格证明文件。

（三）建立并执行食品安全防护制度。应制定食品防护计划，防止鸟类、鼠类、蚊蝇、虫类等动物因素和人为因素造成的物理性、生物性、化学性污染。应加强原料库、发酵车间、敞开式生产操作区及废弃物暂存区等重点区域防护。

（四）建立并执行仓储管理制度。应保持仓储库房整洁、地面平整，易于维护、清洁，防止虫害侵入和藏匿。定期卫生检查，必要时应当设置相适应的温度、湿度控制等设施。原料、半成品、成品、包装材料等应当依据性质的不同分设库房或分区存放，不得与有毒、有害、有异味的物品一同贮存。库房内的物料应当与墙壁、地面保持适当距离，并明确标识，防止交叉污染。原料、半成品、成品仓库应设专人管理，及时清理变质、超过保质期的原料及食品，并留有记录。对温湿度、光照等贮存条件有特殊要求的原料（如油脂、发酵剂、香辛料等），应依据其特性、工艺要求或供应商指引设置并维持相应的贮存环境，并予以监控和记录。

（五）建立并执行食品安全事故处置制度。应建立食品安全事故处置方案，规定处置措施及向事故发生地县级市场监管部门和卫生行政部门报告的要求。

（六）建立并执行文件管理制度。对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

第七章 试制产品检验报告

第六十条 企业按所申报调味品品种、生产工艺和执行标准，提供同一品种、同一批次试制产品的全项目检验合格报告，企业应对检验报告真实性负责。

第六十一条 检验项目应符合相应的食品安全标准及产品明示的执行标准，包括国家标准、行业标准、地方标准、经备案或公示有效的企业标准及国务院卫生行政部门相关公告要求。

第八章 附则

第六十二条 申请食用盐生产许可的企业应按照相关部门的规定取得食盐定点生产资质，其生产地址应与生产许可保持一致。

第六十三条 本《细则》由国家市场监督管理总局负责解释。

第六十四条 本《细则》发布前，已获得调味品生产许可，但不符合本《细则》有关要求的，应当在 2027 年 月 日之前完成整改，经许可部门现场核查通过后，方可进行生产。

第六十五条 本《细则》于 2027 年 月 日起实施，原《酱油生产许可证审查细则》《食醋生产许可证审查细则》《酱类生产

许可证审查细则》《味精生产许可证审查细则》《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》《鸡精调味料生产许可证审查细则》同时废止，《其他水产加工品生产许可证审查细则（2006版）》中有关水产调味品的内容也同时废止。

附件：1-1.酱油生产涉及的主要标准

1-2.食醋生产涉及的主要标准

1-3.味精生产涉及的主要标准

1-4.酿造酱生产涉及的主要标准

1-5.香辛料调味品生产涉及的主要标准

1-6.食用盐生产涉及的主要标准

1-7.坚果与籽类泥酱生产涉及的主要标准

1-8.调味糖浆生产涉及的主要标准

1-9.料酒生产涉及的主要标准

1-10.水产调味品生产涉及的主要标准

1-11.复合调味料生产涉及的主要标准

1-12.其他调味品生产涉及的主要标准

2-1.酱油的检验项目与方法

2-2.食醋的检验项目与方法

2-3.味精的检验项目与方法

2-4.酿造酱的检验项目与方法

2-5.香辛料调味品的检验项目与方法

2-6.食用盐的检验项目与方法

2-7.坚果与籽类泥酱的检验项目与方法

2-8.调味糖浆的检验项目与方法

2-9.料酒的检验项目与方法

2-10.水产调味品的检验项目与方法

2-11.复合调味料的检验项目与方法

2-12.其他调味品的检验项目与方法

附件 1-1

酱油生产涉及的主要法规和标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国家市场监督管理总局 总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
2	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
3	GB 8953	食品安全国家标准 酱油生产卫生规范
4	GB 2717	食品安全国家标准 酱油
5	GB 1351	小麦
6	GB 1352	大豆
7	GB 5749	生活饮用水卫生标准
8	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
9	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
10	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
11	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
12	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
13	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
14	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
15	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
16	GB/T 18186	酿造酱油
17	GB/T 13382	食用大豆粕
18	GB/T 1355	小麦粉
19	GB/T 5461	食用盐
20	SB/T 10298	调味品名词术语 酱油
21	SB/T 10312	高盐稀态发酵酱油酿造工艺规程
22	SB/T 10311	低盐固态发酵酱油酿造工艺规程

注：本表为酱油生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-2

食醋生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国家市场监督管理总局 总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
2	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
3	GB 8954	食品安全国家标准 食醋生产卫生规范
4	GB 2719	食品安全国家标准 食醋
5	GB 1353	玉米
6	GB 13104	食品安全国家标准 食糖
7	GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
8	GB 5749	生活饮用水卫生标准
9	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
10	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
11	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
12	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
13	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
14	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
15	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
16	GB/T 18187	酿造食醋
17	GB/T 1354	大米
18	GB/T 8231	高粱
19	GB/T 10460	豌豆
20	GB/T 11760	裸大麦
21	GB/T 5461	食用盐
22	SB/T 10300	调味品名词术语 食醋
23	SB/T 10174	食醋的分类

注：本表为食醋生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-3

味精生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国市监食生〔2019〕 214 号	市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的 指导意见
2	市监食生〔2019〕53 号	市场监管总局办公厅关于规范使用食品添加剂的指导 意见
3	国家市场监督管理总局 总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
4	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
5	GB 2720	食品安全国家标准 味精
6	GB 1353	玉米
7	GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
8	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
9	GB 1886.97	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
10	GB 1886.170	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
11	GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠 （又名呈味核苷酸二钠）
12	GB 5749	生活饮用水卫生标准
13	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
14	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
15	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
16	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
17	GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
18	GB/T 5461	食用盐
19	QB/T 2684	甘蔗糖蜜
20	QB/T 5005	甜菜糖蜜

注：本表为味精生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-4

酿造酱生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国家市场监督管理总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
2	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
3	GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
4	GB 1351	小麦
5	GB 1352	大豆
6	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
7	GB 5749	生活饮用水卫生标准
8	GB 2715	食品安全国家标准 粮食
9	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
10	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
11	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
12	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
13	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
14	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
15	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
16	GB/T 1355	小麦粉
17	GB/T 5461	食用盐
18	GB/T 10459	蚕豆
19	GB/T 24399	黄豆酱
20	SB/T 10296	甜面酱
21	GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣

注：本表为酿造酱生产涉及的主要文件和标准，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-5

香辛料调味品生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国市监食生〔2019〕 214 号	市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的 指导意见
2	国卫食品发〔2021〕 36 号	按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定
3	市监食生〔2019〕53 号	市场监管总局办公厅关于规范使用食品添加剂的指导 意见
4	国家市场监督管理总局 总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
5	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
6	GB 2716	食品安全国家标准 植物油
7	GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
8	GB 5749	生活饮用水卫生标准
9	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
10	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
11	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
12	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
13	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
14	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
15	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
16	GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
17	GB/T 21725	天然香辛料 分类
18	GB/T 20293	油辣椒
19	GB/T 22266	咖喱粉
20	GB/T 23183	辣椒粉
21	GB/T 45414	草果

序号	文号/标准号	标准名称
22	GB/T 22300	丁香
23	GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
24	GB/T 32735	干百里香
25	GB/T 32734	葫芦巴
26	GB/T 32728	刺柏果
27	GB/T 32727	肉豆蔻
28	GB/T 7652	八角
29	GB/T 30387	月桂叶
30	GB/T 30381	桂皮
31	GB/T 30380	多香果
32	GB/T 7901	黑胡椒
33	GB/T 7900	白胡椒
34	GB/T 22267	孜然
35	GB/T 32736	干薄荷
36	GB/T 22302	干牛至
37	GB/T 22301	干迷迭香
38	GB/T 22304	干甜罗勒 规范
39	GB/T 45304	干欧芹
40	GB/T 45303	脱水龙蒿
41	GB/T 45300	姜黄
42	GB/T 45299	干莳萝
43	GB/T 22303	芹菜籽
44	GB/T 30391	花椒
45	GB/T 44593	干留兰香
46	NY/T 1070	辣椒酱
47	LS/T 3257	生姜油
48	LS/T 3256	大蒜油
49	SB/T 11192	辣椒油

注：本表为香辛料调味品生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-6

食用盐生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	中华人民共和国工业和信息化部公告 (2023 年第 20 号)	食盐定点企业规范条件 食盐定点企业规范管理办法
2	国家市场监督管理总局总局令 (第 70 号)	定量包装商品计量监督管理办法
3	中华人民共和国国务院令 (第 163 号)	食用盐加碘消除碘缺乏危害管理条例
4	中华人民共和国国务院令 (第 696 号)	食盐专营办法
5	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
6	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
7	GB 26402	食品安全国家标准 食品添加剂 碘酸钾
8	GB 29203	食品安全国家标准 食品添加剂 碘化钾
9	GB 1903.39	食品安全国家标准 食品营养强化剂 海藻碘
10	GB 25585	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
11	GB 5749	生活饮用水卫生标准
12	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
13	GB 26878	食品安全国家标准 食用盐碘含量
14	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
15	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
16	GB/T 19828	食用盐定点生产企业质量管理技术规范
17	GB/T 19420	制盐工业术语
18	GB/T 5461	食用盐
19	NY/T 1040	绿色食品 食用盐
20	QB/T 4510	食用盐小包装制作技术规范

序号	文号/标准号	标准名称
21	QB/T 5269	食用盐加碘生产工艺规范
22	QB/T 5279	食用盐安全信息追溯体系规范
23	QB/T 2827	食盐标码标志技术条件
24	QB/T 2828	碘盐标志生产企业管理规范
25	QB/T 5874	机械蒸汽再压缩（MVR）制盐技术规范
26	QB/T 2019	低钠盐
27	QB/T 2020	风味食用盐
28	QB/T 2446	自然食用盐
29	QB/T 5682	竹盐
30	QB/T 5653	烤盐
31	QB/T 2829	螺旋藻碘盐
32	QB/T 5535	食品加工用盐
33	QB/T 2743	泡菜盐
34	QB/T 2830	榨菜盐
35	QB/T 5423	腌制盐
36	QB/T 2606	肠衣盐
37	QB/T 8128	雪花盐

注：本表为食用盐生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-7

坚果与籽类泥酱生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国市监食生 (2019) 214 号	市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导 意见
2	国卫食品发 (2021) 36 号	按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定
3	市监食生 (2019) 53 号	市场监管总局办公厅关于规范使用食品添加剂的指导意 见
4	国家市场监督管 理总局令 (第 70 号)	定量包装商品计量监督管理办法
5	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
6	GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
7	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
8	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
9	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
10	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
11	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
12	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
13	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
14	GB/T 22165	坚果与籽类食品质量通则
15	GB/T 1532	花生
16	GB/T 11761	芝麻
17	LS/T 3220	芝麻酱
18	LS/T 3311	花生酱
19	NY/T 958	花生酱
20	QB/T 8016	坚果与籽类食品 分类

序号	文号/标准号	标准名称
21	QB/T 8017	坚果与籽类食品 术语
22	QB/T 1733.4	花生酱

注：本表为坚果与籽类泥酱生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-8

调味糖浆生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国市监食生〔2019〕 214 号	市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的 指导意见
2	国卫食品发〔2021〕 36 号	按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定
3	市监食生〔2019〕53 号	市场监管总局办公厅关于规范使用食品添加剂的指导 意见
4	国家市场监督管理总局 总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
5	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
6	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
7	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
8	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
9	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
10	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
11	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
12	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
13	GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
14	GB/T 317	白砂糖
15	GB 5749	生活饮用水卫生标准
16	GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
17	GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
18	QB/T 4067	食品工业用速溶茶
19	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
20	GB/T 5461	食用盐

注：本表为调味糖浆生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-9

料酒生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国市监食生〔2019〕 214 号	市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的 指导意见
2	国卫食品发〔2021〕 36 号	按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定
3	市监食生〔2019〕53 号	市场监管总局办公厅关于规范使用食品添加剂的指导 意见
4	国家市场监督管理总局 总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
5	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
6	GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
7	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
8	GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
9	GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
10	GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
11	GB 5749	生活饮用水卫生标准
12	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
13	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
14	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
15	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
16	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
17	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
18	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
19	GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
20	GB/T 5461	食用盐
21	SB/T 10416	调味料酒

序号	文号/标准号	标准名称
22	QB/T 2745	烹饪黄酒

注：本表为料酒生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-10

水产调味品生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国市监食生〔2019〕 214 号	市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的 指导意见
2	国卫食品发〔2021〕 36 号	按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定
3	市监食生〔2019〕53 号	市场监管总局办公厅关于规范使用食品添加剂的指导 意见
4	国家市场监督管理总局 总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
5	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
6	GB 5749	生活饮用水卫生标准
7	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
8	GB 10133	食品安全国家标准 水产调味品
9	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
10	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
11	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
12	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
13	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
14	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
15	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
16	GB/T 45810	鱼露加工技术规范
17	GB/T 5461	食用盐
18	GB/T 21999	蚝油
19	GB/T 42463	鱼露质量通则
20	SC/T 3905	鲟鱼籽酱
21	SC/T 3602	虾酱

序号	文号/标准号	标准名称
22	SB/T 10525	虾酱
23	SB/T 10324	鱼露

注：本表为水产调味品生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-11

复合调味料生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国市监食生〔2019〕 214 号	市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的 指导意见
2	国卫食品发〔2021〕 36 号	按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定
3	市监食生〔2019〕53 号	市场监管总局办公厅关于规范使用食品添加剂的指导 意见
4	国家市场监督管理总局 总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
5	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
6	GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
7	GB 2717	食品安全国家标准 酱油
8	GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
9	GB 2719	食品安全国家标准 食醋
10	GB 2716	食品安全国家标准 植物油
11	GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
12	GB 2720	食品安全国家标准 味精
13	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
14	GB 5749	生活饮用水卫生标准
15	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
16	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
17	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
18	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
19	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
20	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
21	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

序号	文号/标准号	标准名称
22	GB/T 45662	火锅底料质量通则
23	GB/T 45546	骨类调味料质量通则
24	GB/T 22474	果蔬、花卉酱质量通则
25	NY/T 1070	辣椒酱
26	NY/T 956	番茄酱
27	SB/T 10371	鸡精调味料
28	SB/T 10459	番茄调味酱
29	SB/T 10513	牛肉粉调味料
30	SB/T 10612	黄豆复合调味酱
31	SB/T 10753	沙拉酱
32	SB/T 10754	蛋黄酱
33	SB/T 11194	方便面调味料
34	SB/T 10484	菇精调味料
35	SB/T 10526	排骨粉调味料
36	SB/T 10757	牛肉汁调味料
37	SB/T 10485	海鲜粉调味料
38	SB/T 10416	调味料酒
39	QB/T 5951	酵母调味料

注：本表为复合调味料生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 1-12

其他调味品生产涉及的主要标准

序号	文号/标准号	标准名称
1	国市监食生〔2019〕 214 号	市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的 指导意见
2	国卫食品发〔2021〕 36 号	按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定
3	市监食生〔2019〕53 号	市场监管总局办公厅关于规范使用食品添加剂的指导 意见
4	国家市场监督管理总局 总局令（第 70 号）	定量包装商品计量监督管理办法
5	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
6	GB 5749	生活饮用水卫生标准
7	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
8	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
9	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
10	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
11	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
12	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
13	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
14	SB/T 10338	酸水解植物蛋白调味液

注：本表为其他调味品生产涉及的主要标准和文件，仅供参考，以最新标准为准。

附件 2-1

酱油的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2717	食品安全国家标准 酱油	GB 2717
		GB/T 18186	酿造酱油	GB/T 5009.39
2	可溶性无盐固形物	GB/T 18186		GB/T 18186
3	全氮（以氮计）	GB/T 18186		GB/T 18186
4	铵盐	GB/T 18186		GB 5009.234 GB/T 18186
5	氨基酸态氮	GB 2717	食品安全国家标准 酱油	GB 5009.235
		GB/T 18186	酿造酱油	
6	菌落总数	GB 2717	食品安全国家标准 酱油	GB 4789.2
7	大肠菌群			GB 4789.3
8	黄曲霉毒素 B1	GB 2761	食品安全国家标准 食品 中真菌毒素限量	GB 5009.22
9	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品 中污染物限量	GB 5009.12
10	砷			GB 5009.11
11	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装 食品中致病菌限量	GB 4789.10
12	沙门氏菌			GB 4789.4
13	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品 添加剂使用标准	按照对应标准
14	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品 营养强化剂使用标准	按照对应标准
15	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装 食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装 食品营养标签通则	GB 28050
16	净含量	/	定量包装商品计量监督	JJF 1070

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
			管理办法	

附件 2-2

食醋的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2719	食品安全国家标准 食醋	GB 2719
		GB/T 18187	酿造食醋	GB/T 18187
2	总酸(以乙酸计)	GB 2719	食品安全国家标准 食醋	GB/T 5009.41
		GB/T 18187	酿造食醋	GB/T 5009.41
3	不挥发酸(以乙酸计)	GB/T 18187	酿造食醋	GB/T 18187
4	可溶性无盐固形物	GB/T 18187	酿造食醋	GB/T 18187
5	菌落总数	GB 2719	食品安全国家标准 食醋	GB 4789.2
6	大肠菌群			GB 4789.3
7	黄曲霉毒素 B ₁	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	GB 5009.22
8	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
9	砷			GB 5009.11
10	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
11	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
12	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
16	净含量	/	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

注：本表为食醋主要涉及的检验项目方法，仅供参考，以最新标准为准

附件 2-3

味精的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2720	食品安全国家标准 味精	GB 2720
		GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	GB/T 8967
2	透光率	GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	GB/T 8967
3	比旋光度	GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	GB/T 8967
4	氯化物	GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	GB 5009.44
5	pH	GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	GB/T 8967
6	干燥失重	GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	GB/T 8967
7	铁	GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	GB 5009.90 GB 5009.268
8	硫酸盐	GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	GB/T 8967
9	谷氨酸钠 （以干基计）	GB 2720	食品安全国家标准 味精	GB 5009.43
10	谷氨酸钠	GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	
11	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物 限量	GB 5009.12
12	砷			GB 5009.11
13	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使 用标准	按照对应标准
14	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标 签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营 养标签通则	GB 28050
15	净含量	/	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

注：本表为味精主要涉及的检验项目方法，仅供参考，以最新标准为准。

附件 2-4

酿造酱的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱	GB 2718
		GB/T 24399	黄豆酱	GB/T 24399
		GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣	GB/T 20560
		SB/T 10296	甜面酱	SB/T 10308
2	氨基酸态氮	GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱	GB 5009.235
		GB/T 24399	黄豆酱	
		GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣	
		SB/T 10296	甜面酱	
3	水分	GB/T 24399	黄豆酱	GB 5009.3
		GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣	GB/T 5009.3-2003
		SB/T 10296	甜面酱	GB 5009.3
4	总酸（以乳酸计）	GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣	GB 12456
5	铵盐	GB/T 24399	黄豆酱	GB/T 24399
6	食盐(以 NaCl 计)	SB/T 10296	甜面酱	GB/T 5009.40
		GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣	
7	还原糖(以葡萄糖计)	SB/T 10296	甜面酱	GB 5009.7
8	大肠菌群	GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱	GB 4789.3
9	黄曲霉毒素 B ₁	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	GB 5009.22
10	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
11	砷			GB 5009.11
12	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
13	沙门氏菌			GB 4789.4

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
14	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
15	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
16	净含量	/	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

注：本表为酿造酱主要涉及的检验项目方法，仅供参考，以最新标准为准。

附件 2-5

香辛料调味品的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB/T 20293	油辣椒	GB/T 20293
		GB/T 23183	辣椒粉	GB/T 23183
		GB/T 45414	草果	GB/T 45414
		GB/T 22300	丁香	GB/T 22300 GB/T 2729.13 GB/T 12729.5
		GB/T 22266	咖喱粉	GB/T 22266 GB/T 2729.13
		GB/T 32735	千百里香	GB/T 32735 ISO 927
		GB/T 32734	葫芦巴	GB/T 32734 ISO 1208 ISO 927
		GB/T 32728	刺柏果	GB/T 32728 ISO 927
		GB/T 32727	肉豆蔻	GB/T 32727 ISO 927
		GB/T 7652	八角	GB/T 7652
		GB/T 30387	月桂叶	GB/T 30387 ISO 927
		GB/T 30381	桂皮	GB/T 30381 ISO 1208 ISO 927
		GB/T 30380	多香果	GB/T 30380 ISO 1208

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
				ISO 927
		GB/T 7901	黑胡椒	GB/T 7901 ISO 1208
		GB/T 7900	白胡椒	GB/T 7900 ISO 1208
		GB/T 22267	孜然	GB/T 22267 ISO 927
		GB/T 32736	干薄荷	GB/T 32736
		GB/T 22302	干牛至	GB/T 22302 GB/T 2729.13 GB/T 12729.5
		GB/T 22301	干迷迭香	GB/T 22301 GB/T 12729.5
		GB/T 22304	干甜罗勒 规范	GB/T 22304 GB/T 12729.5
		GB/T 45304	干欧芹	GB/T 45304
		GB/T 45303	脱水龙蒿	GB/T 45303 GB/T 2729.13 GB/T 12729.5
		GB/T 45300	姜黄	GB/T 45300 GB/T 2729.13 GB/T 12729.5 GB/T 12729.4
		GB/T 45299	干莳萝	GB/T 45299 GB/T 12729.5
		GB/T 22303	芹菜籽	GB/T 22303
		GB/T 30391	花椒	GB/T 30391
		GB/T 44593	干留兰香	GB/T 44593

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
				GB/T 12729.5
		NY/T 1070	辣椒酱	NY/T 1070
		LS/T 3257	生姜油	LS/T 3257
		LS/T 3256	大蒜油	LS/T 3256
		SB/T 11192	辣椒油	SB/T 11192
2	水分	GB/T 22266	咖喱粉	GB 5009.3
		GB/T 23183	辣椒粉	
		GB/T 45414	草果	
		GB/T 22300	丁香	
		GB/T 22301	干迷迭香	
		GB/T 22304	干甜罗勒 规范	
		GB/T 45304	干欧芹	
		GB/T 45303	脱水龙蒿	
		GB/T 45300	姜黄	
		GB/T 45299	干莳萝	
		GB/T 22303	芹菜籽	
		GB/T 30391	花椒	
		GB/T 44593	干留兰香	
		NY/T 1070	辣椒酱	
		GB/T 7652	八角	
		GB/T 32735	干百里香	ISO 939
		GB/T 32734	葫芦巴	
		GB/T 32728	刺柏果	
		GB/T 32727	肉豆蔻	
		GB/T 30387	月桂叶	
		GB/T 30381	桂皮	
		GB/T 30380	多香果	

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
		GB/T 7901	黑胡椒	
		GB/T 7900	白胡椒	
		GB/T 22267	孜然	
		GB/T 32736	干薄荷	
		GB/T 22302	干牛至	
3	总灰分	GB/T 23183	辣椒粉	GB 5009.4
		GB/T 45414	草果	
		GB/T 22300	丁香	
		GB/T 7652	八角	
		GB/T 22301	干迷迭香	
		GB/T 22304	干甜罗勒 规范	
		GB/T 45304	干欧芹	
		GB/T 45303	脱水龙蒿	
		GB/T 45300	姜黄	
		GB/T 45299	干莳萝	
		GB/T 22303	芹菜籽	
		GB/T 30391	花椒	
		GB/T 44593	干留兰香	
		GB/T 32735	干百里香	ISO 928
		GB/T 32734	葫芦巴	
		GB/T 32728	刺柏果	
		GB/T 32727	肉豆蔻	
		GB/T 30387	月桂叶	
		GB/T 30381	桂皮	
		GB/T 30380	多香果	
		GB/T 7901	黑胡椒	
		GB/T 7900	白胡椒	

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
		GB/T 22267	孜然	
		GB/T 32736	干薄荷	
		GB/T 22302	干牛至	
4	酸不溶性灰分	GB/T 22266	咖喱粉	GB 5009.4
		GB/T 23183	辣椒粉	
		GB/T 22300	丁香	
		GB/T 22301	干迷迭香	
		GB/T 22304	干甜罗勒 规范	
		GB/T 45304	干欧芹	
		GB/T 45303	脱水龙蒿	
		GB/T 45300	姜黄	
		GB/T 45299	干莳萝	
		GB/T 22303	芹菜籽	
		GB/T 44593	干留兰香	
		GB/T 32735	干百里香	ISO 930
		GB/T 32734	葫芦巴	
		GB/T 32728	刺柏果	
		GB/T 32727	肉豆蔻	
		GB/T 30387	月桂叶	
		GB/T 30381	桂皮	
		GB/T 30380	多香果	
		GB/T 7901	黑胡椒	
		GB/T 7900	白胡椒	
		GB/T 22267	孜然	
		GB/T 32736	干薄荷	
		GB/T 22302	干牛至	
5	干燥失重	GB/T 20293	油辣椒	GB 5009.3

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
6	食用盐	GB/T 20293	油辣椒	GB 5009.44
7	酸价	GB/T 20293	油辣椒	GB/T 20293、 GB 5009.229
		LS/T 3256	大蒜油	GB 5009.229
		LS/T 3257	生姜油	
8	过氧化值	GB/T 20293	油辣椒	GB/T 20293、 GB 5009.227
		LS/T 3257	生姜油	GB 5009.227
		LS/T 3256	大蒜油	
9	挥发油	GB/T 22302	干牛至	GB/T 30385
		GB/T 22301	干迷迭香	
		GB/T 22304	干甜罗勒 规范	
		GB/T 45304	干欧芹	
		GB/T 45303	脱水龙蒿	
		GB/T 45299	干莳萝	
		GB/T 22303	芹菜籽	
		GB/T 30391	花椒	
		GB/T 44593	干留兰香	
		GB/T 45414	草果	
		GB/T 7652	八角	
		GB/T 22266	咖喱粉	ISO 6571
		GB/T 22300	丁香	
		GB/T 32735	干百里香	
		GB/T 32728	刺柏果	
		GB/T 32727	肉豆蔻	
		GB/T 30387	月桂叶	
		GB/T 30381	桂皮	

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
		GB/T 30380	多香果	
		GB/T 7901	黑胡椒	
		GB/T 7900	白胡椒	
		GB/T 22267	孜然	
		GB/T 32736	干薄荷	
10	磨碎细度（0.2mm） 筛上残留量	GB/T 23183	辣椒粉	GB/T 23183
11	破碎果率	GB/T 45414	草果	GB/T 45414
12	粗纤维	GB/T 22300	丁香	ISO 5498
		GB/T 30387	月桂叶	ISO 549
		GB/T 30380	多香果	ISO 5198
		GB/T 7901	黑胡椒	
		GB/T 7900	白胡椒	
		GB/T 45304	干欧芹	GB/T 5009.10
13	冷水可溶抽提物	GB/T 32734	葫芦巴	ISO 941
14	钙含量	GB/T 32727	肉豆蔻	ISO 1003:1980
15	果体大小	GB/T 7652	八角	GB/T 7652
16	碎口率	GB/T 7652	八角	GB/T 7652
17	杂质	GB/T 7652	八角	GB/T 12729.5
18	不挥发性乙醚抽提物	GB/T 30380	多香果	ISO 1108
		GB/T 7901	黑胡椒	
		GB/T 7900	白胡椒	
		GB/T 22267	孜然	
19	胡椒碱	GB/T 7901	黑胡椒	ISO 5564
		GB/T 7900	白胡椒	
20	外来物	GB/T 7901	黑胡椒	ISO927
		GB/T 7900	白胡椒	

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
21	轻质果	GB/T 7901	黑胡椒	GB/T 7901
22	针头果或破碎果	GB/T 7901	黑胡椒	GB/T 7901
23	堆积密度	GB/T 7901	黑胡椒	GB/T 7901
		GB/T 7900	白胡椒	GB/T 7900
24	碎果	GB/T 7900	白胡椒	GB/T 7900
25	黑果	GB/T 7900	白胡椒	GB/T 7900
26	细度	GB/T 45304	干欧芹	GB/T 12729.4
27	同源异物	GB/T 45304	干欧芹	GB/T 12729.5
		GB/T 30391	花椒	GB/T 12729.5
28	人工晒干后水分	GB/T 45303	脱水龙蒿	GB 5009.3
29	着色力	GB/T 45300	姜黄	GB/T 22269
30	闭眼椒	GB/T 30391	花椒	GB/T 12729.5
31	辣椒素类物质总量	SB/T 11192	辣椒油	GB/T 21266
32	水分及挥发物含量	LS/T 3257	生姜油	GB 5009.236
		SB/T 11192	辣椒油	
		LS/T 3256	大蒜油	
33	透明度	LS/T 3257	生姜油	GB/T 5525
		LS/T 3256	大蒜油	
34	食味品尝评分值	LS/T 3257	生姜油	LS/T 3257
		LS/T 3256	大蒜油	
35	菌落总数	GB/T 20293	油辣椒	GB 4789.2
36	大肠菌群	GB/T 20293	油辣椒	GB 4789.3
		NY/T 1070	辣椒酱	GB 4789.3
37	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
38	砷			GB 5009.11
39	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
40	沙门氏菌			GB 4789.4

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
41	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
42	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
43	净含量	/	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

注：本表为香辛料调味品主要涉及的检验项目方法，仅供参考，以最新标准为准。

附件 2-6

食用盐的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐	GB 2721
		GB/T 5461	食用盐	GB/T 5461
		QB/T 2019	低钠盐	QB/T 2019
		QB/T 2020	调味盐	QB/T 2020
		QB/T 2446	自然食用盐	QB/T 2446
		QB/T 5682	竹盐	QB/T 5682
		QB/T 5653	烤盐	QB/T 5653
		QB/T 2829	螺旋藻碘盐	QB/T 2829
		QB/T 5535	食品加工用盐	QB/T 5535
		QB/T 2743	泡菜盐	QB/T 2743
		QB/T 2830	榨菜盐	QB/T 2830
		QB/T 5423	腌制盐	QB/T 5423
		QB/T 2606	肠衣盐	QB/T 2606
		QB/T 8128	雪花盐	QB/T 8128
		QB/T 2020	风味食用盐	QB/T 2020
2	粒度	GB/T 5461	食用盐	GB/T 13025.1
		QB/T 2019	低钠盐	
		QB/T 2020	调味盐	
		QB/T 2446	自然食用盐	
		QB/T 2829	螺旋藻碘盐	
		QB/T 2830	榨菜盐	
		QB/T 5423	腌制盐	
		QB/T 2606	肠衣盐	

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
3	白度	GB/T 5461	食用盐	GB/T 13025.2
		QB/T 2019	低钠盐	
		QB/T 2020	调味盐	
		QB/T 2446	自然食用盐	
		QB/T 5682	竹盐	
		QB/T 2830	榨菜盐	
		QB/T 2606	肠衣盐	
		QB/T 8128	雪花盐	
4	水分	GB/T 5461	食用盐	GB/T 5461
		QB/T 2019	低钠盐	QB/T 2019
		QB/T 2020	调味盐	QB/T 2020
		QB/T 2446	自然食用盐	QB/T 2446
		QB/T 5682	竹盐	QB/T 5682
		QB/T 5653	烤盐	QB/T 5653
		QB/T 2829	螺旋藻碘盐	QB/T 2829
		QB/T 5535	食品加工用盐	QB/T 5535
		QB/T 2743	泡菜盐	GB/T 13025.3
		QB/T 2830	榨菜盐	GB/T 13025.3
		QB/T 5423	腌制盐	QB/T 5423
		QB/T 2606	肠衣盐	QB/T 2606
		QB/T 8128	雪花盐	QB/T 8128
		QB/T 2020	风味食用盐	QB/T 2020
5	水不溶物	GB/T 5461	食用盐	GB/T 13025.4
		QB/T 2019	低钠盐	
		QB/T 2020	调味盐	
		QB/T 2446	自然食用盐	
		QB/T 5535	食品加工用盐	

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
		QB/T 2830	榨菜盐	
		QB/T 2606	肠衣盐	
		QB/T 8128	雪花盐	
6	酸不溶物	QB/T 5682	竹盐	GB/T 13025.4
		QB/T 5653	烤盐	
7	碘强化剂（以 I 计）	GB 26878	食品安全国家标准 食用盐碘含量	GB 5009.267
8	pH	QB/T 5682	竹盐	GB/T 9724
		QB/T 5653	烤盐	
9	螺旋藻（以蛋白质计）	QB/T 2829	螺旋藻碘盐	QB/T 2829
10	钙离子	QB/T 5535	食品加工用盐	GB/T 13025.6
		QB/T 2743	泡菜盐	
		QB/T 2830	榨菜盐	
		QB/T 5423	腌制盐	
11	镁离子	QB/T 5535	食品加工用盐	GB/T 13025.6
12	钙镁离子总量	QB/T 2606	肠衣盐	GB/T 13025.6
13	硫酸根	QB/T 5535	食品加工用盐	GB/T 13025.8 GB 5009.42
		QB/T 2606	肠衣盐	GB/T 13025.8
		GB/T 5461	食用盐	GB/T 13025.8
14	铁	QB/T 2606	肠衣盐	QB/T 4444
15	堆积密度	QB/T 8128	雪花盐	QB/T 8129
16	澄清度	QB/T 8128	雪花盐	QB/T 8130
17	溶解速度	QB/T 8128	雪花盐	QB/T 8131
18	氯化钠	QB/T 5535	食品加工用盐	GB 5009.42
		QB/T 2830	榨菜盐	

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
		QB/T 2743	泡菜盐	
		QB/T 5423	腌制盐	
		QB/T 2606	肠衣盐	
		QB/T 8128	雪花盐	
		QB/T 2020	风味食用盐	
		QB/T 2829	螺旋藻碘盐	
		QB/T 5653	烤盐	
		QB/T 5682	竹盐	
		QB/T 2446	自然食用盐	
		QB/T 2020	调味盐	
		QB/T 2019	低钠盐	
		GB 2721	食品安全国家标准 食用盐	
		GB/T 5461	食用盐	
19	氯化钾	QB/T 5535	食品加工用盐	GB 5009.42
		QB/T 8128	雪花盐	
		QB/T 2020	风味食用盐	
		QB/T 5682	竹盐	
		QB/T 2020	调味盐	
		QB/T 2019	低钠盐	
		GB 2721	食品安全国家标准 食用盐	
20	钡（以 Ba 计）	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐	GB 5009.42
21	镉	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.15
22	铅			GB 5009.12
23	砷			GB 5009.11

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
24	总汞			GB 5009.17
25	碘	GB 26878	食品安全国家标准 食用盐碘含量	GB 5009.42
26	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
27	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
28	净含量	/	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

注：本表为食用盐主要涉及的检验项目方法，仅供参考，以最新标准为准。

附件 2-7

坚果与籽类泥酱的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	LS/T 3220	芝麻酱	LS/T 3220
		LS/T 3311	花生酱	LS/T 3311
		NY/T 958	花生酱	NY/T 958
		QB/T 1733.4	花生酱	QB/T 1733.4
2	酸价	LS/T 3220	芝麻酱	GB 19300
		LS/T 3311	花生酱	
		NY/T 958	花生酱	GB
		QB/T 1733.4	花生酱	5009.229
3	过氧化值	LS/T 3220	芝麻酱	GB 19300
		LS/T 3311	花生酱	
		QB/T 1733.4	花生酱	GB
		NY/T 958	花生酱	5009.227
4	水分	LS/T 3220	芝麻酱	GB 5009.3
		LS/T 3311	花生酱	
		QB/T 1733.4	花生酱	
5	细度与含沙量	LS/T 3220	芝麻酱	LS/T 3220
6	脂肪	LS/T 3220	芝麻酱	GB 5009.6
		LS/T 3311	花生酱	
		NY/T 958	花生酱	
		QB/T 1733.4	花生酱	
7	脂肪酸组成	LS/T 3220	芝麻酱	GB 5009.168
		LS/T 3311	花生酱	
8	蛋白质	LS/T 3311	花生酱	GB 5009.5
		NY/T 958	花生酱	
		QB/T 1733.4	花生酱	

9	灰分	LS/T 3311	花生酱	GB 5009.4
		NY/T 958	花生酱	
		QB/T 1733.4	花生酱	
10	细度	NY/T 958	花生酱	NY/T 958
		QB/T 1733.4	花生酱	
11	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
12	砷			GB 5009.11
13	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
14	沙门氏菌			GB 4789.4
15	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
16	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
17	净含量	/	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

注：本表为坚果与籽类泥酱主要涉及的检验项目方法，仅供参考，以最新标准为准。

附件 2-8

调味糖浆的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	T/JFIA 003
2	锌、铜、铁总和	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	GB 5009.13 GB5009.14 GB5009.90
3	氰化物(以 HCN 计)	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	GB 5009.36
4	脲酶试验	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	GB/T 5009.183
5	可溶性固形物	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	GB/T 12143
6	菌落总数	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	GB 4789.2
7	大肠菌群	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	GB 4789.3
8	霉菌	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	GB 4789.15
9	酵母	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	GB 4789.15
10	商业无菌	T/JFIA 003	饮料用调味糖浆	GB 4789.26
11	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
12	砷			GB 5009.11
13	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
14	沙门氏菌			GB 4789.4
15	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
16	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
17	净含量	/	定量包装商品计量监	JJF 1070

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
			督管理办法	

注：本表为调味糖浆主要涉及的检验项目方法，仅供参考。

附件 2-9

料酒的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料	GB 31644
		QB/T 2745	烹饪黄酒	
		SB/T 10416	调味料酒	SB/T 10416
2	酒精度	SB/T 10416	调味料酒	GB/T 13662
		QB/T 2745	烹饪黄酒	GB 5009.225
3	氨基酸态氮	SB/T 10416	调味料酒	SB/T 10416
		QB/T 2745	烹饪黄酒	GB/T 13662
4	总酸	SB/T 10416	调味料酒	SB/T 10416
		QB/T 2745	烹饪黄酒	GB/T 13662
5	食盐	SB/T 10416	调味料酒	SB/T 10416
		QB/T 2745	烹饪黄酒	QB/T 2745
6	除糖除盐固形物	QB/T 2745	烹饪黄酒	QB/T 2745
7	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
8	砷			GB 5009.11
9	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
10	沙门氏菌			GB 4789.4
11	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
12	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
13	净含量	/	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

注：本表为料酒主要涉及的检验项目方法，仅供参考。

附件 2-10

水产调味品的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 10133	食品安全国家标准 水产调味品	GB 10133
		GB/T 42463	鱼露质量通则	GB/T 42463
		SB/T 10324	鱼露	SB/T 10324
		SB/T 10525	虾酱	SB/T 10525
		SC/T 3905	鲟鱼籽酱	SC/T 3905
		SC/T 3602	虾酱	SC/T 3602
		GB/T 21999	蚝油	GB/T 21999
2	氨基酸态氮	GB/T 42463	鱼露质量通则	GB 5009.235
		GB/T 21999	蚝油	GB/T 21999
		SB/T 10525	虾酱	SB/T 10525
		SC/T 3602	虾酱	SC/T 3602
3	氨基酸态氮	GB/T 42463	鱼露质量通则	GB 5009.235
4	全氮	GB/T 42463	鱼露质量通则	GB 5009.5
5	食盐	GB/T 42463	鱼露质量通则	GB/T 5009.39
		GB/T 21999	蚝油	GB/T 21999
		SB/T 10525	虾酱	SB/T 10525
		SC/T 3905	鲟鱼籽酱	SC/T 3011
6	盐分（以 NaCl 计）	SC/T 3602	虾酱	SC/T 3011
7	蛋白质	SC/T 3602	虾酱	GB 5009.5
8	挥发性盐基氮	GB/T 21999	蚝油	GB/T 21999
		SB/T 10525	虾酱	SB/T 10525
		SC/T 3905	鲟鱼籽酱	GB 5009.228

9	水分	SB/T 10525	虾酱	GB 5009.3
		SC/T 3602	虾酱	
10	灰分	SC/T 3602	虾酱	GB 5009.4
11	总酸（以乳酸计）	GB/T 21999	蚝油	GB 12456-2021
12	酸度	SC/T 3905	鲟鱼籽酱	SC/T 3905
13	总固形物	GB/T 21999	蚝油	GB/T 21999
14	菌落总数	GB 10133	食品安全国家标准 水产调味品	GB 4789.2
		SB/T 10525	虾酱	GB 4789.2
15	大肠菌群	GB 10133	食品安全国家标准 水产调味品	GB 4789.3
		SB/T 10525	虾酱	
16	镉	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.15
17	铅			GB 5009.12
18	砷			GB 5009.11
19	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
20	沙门氏菌			GB 4789.4
21	副溶血性弧菌			GB 4789.7
22	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
23	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
24	净含量	/	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

注：本表为水产调味品主要涉及的检验项目方法，仅供参考，以最新标准为准。

附件 2-11

复合调味料的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料	GB 31644
		GB/T 45546	骨类调味料质量通则	GB/T 45546
		GB/T 45662	火锅底料质量通则	GB/T 45662
		GB/T 22474	果蔬、花卉酱质量通则	GB/T 22474
		NY/T 1070	辣椒酱	NY/T 1070
		NY/T 956	番茄酱	NY/T 956
		SB/T 11194	方便面调味料	SB/T 11194
		SB/T 10371	鸡精调味料	SB/T 10371
		SB/T 10513	牛肉粉调味料	SB/T 10513
		SB/T 10484	菇精调味料	SB/T 10484
		SB/T 10526	排骨粉调味料	SB/T 10526
		SB/T 10757	牛肉汁调味料	SB/T 10757
		SB/T 10485	海鲜粉调味料	SB/T 10485
		QB/T 5951	酵母调味料	QB/T 5951
		QB/T 2745	烹饪黄酒	GB 31644
		SB/T 10416	调味料酒	SB/T 10416
2	谷氨酸钠	SB/T 10485	海鲜粉调味料	SB/T 10371
		SB/T 10513	牛肉粉调味料	SB/T 10371
		SB/T 10371	鸡精调味料	SB/T 10371
3	呈味核苷酸二钠	SB/T 10513	牛肉粉调味料	SB/T 10371
		SB/T 10484	菇精调味料	SB/T 10371
		SB/T 10485	海鲜粉调味料	SB/T 10371
		SB/T 10526	排骨粉调味料	SB/T 10371
		SB/T 10371	鸡精调味料	SB/T 10371
4	干燥失重	SB/T 10513	牛肉粉调味料	GB/T 8967

		SB/T 10484	菇精调味料	GB/T 8967
		SB/T 10526	排骨粉调味料	GB/T 8967
		SB/T 10371	鸡精调味料	SB/T 10371
		SB/T 10485	海鲜粉调味料	GB/T 8967
		SB/T 10757	牛肉汁调味料	GB 5009.3
5	氯化物（以 NaCl 计）	GB/T 45662	火锅底料质量通则	GB 5009.44
		GB/T 45546	骨类调味料质量通则	
		SB/T 11194	方便面调味料	GB 5009.44
		SB/T 10513	牛肉粉调味料	GB 5009.44
		SB/T 10484	菇精调味料	SB/T 10371
		SB/T 10526	排骨粉调味料	SB/T 10371
		SB/T 10371	鸡精调味料	SB/T 10371
		SB/T 10485	海鲜粉调味料	GB 5009.44
		SB/T 10757	牛肉汁调味料	SB/T 10371
6	食盐	SB/T 10416	调味料酒	SB/T 10416
		QB/T 2745	烹饪黄酒	QB/T 2745
		NY/T 1070	辣椒酱	GB/T 5009.54
7	总氮（以 N 计）	GB/T 45546	骨类调味料质量通则	GB 5009.5
		SB/T 11194	方便面调味料	SB/T 10371
		SB/T 10513	牛肉粉调味料	GB 5009.5
		SB/T 10484	菇精调味料	SB/T 10371
		SB/T 10526	排骨粉调味料	SB/T 10371
		SB/T 10371	鸡精调味料	SB/T 10371
		SB/T 10485	海鲜粉调味料	GB 5009.5
		SB/T 10757	牛肉汁调味料	SB/T 10371
8	总酸	SB/T 10416	调味料酒	SB/T 10416
		QB/T 2745	烹饪黄酒	GB/T 13662

		NY/T 1070	辣椒酱	GB/T 5009.51
9	酸价	NY/T 1070	辣椒酱	GB 5009.229
10	总氮（以干基计）	QB/T 5951	酵母调味料	QB/T 5951
11	其他氮（以 N 计）	SB/T 10513	牛肉粉调味料	SB/T 10371
		SB/T 10526	排骨粉调味料	SB/T 10371
		SB/T 10371	鸡精调味料	SB/T 10371
		SB/T 10757	牛肉汁调味料	SB/T 10458
12	氨基酸态氮（以 N 计）	GB/T 45546	骨类调味料质量通则	GB 5009.235
		SB/T 10416	调味料酒	SB/T 10416
		SB/T 10484	菇精调味料	SB/T 10484
		SB/T 10526	排骨粉调味料	SB/T 10526
		SB/T 10757	牛肉汁调味料	GB 5009.235
		SB/T 10416	调味料酒	SB/T 10416
		QB/T 2745	烹饪黄酒	GB/T 13662
13	氨基酸态氮（以干基计）	QB/T 5951	酵母调味料	QB/T 5951
14	脂肪	GB/T 45546	骨类调味料质量通则	GB 5009.6
15	水分	GB/T 45546	骨类调味料质量通则	GB 5009.3
		GB/T 45662	火锅底料质量通则	
		NY/T 1070	辣椒酱	
		SB/T 11194	方便面调味料	
16	可溶性固形物	GB/T 22474	果蔬、花卉酱质量通则	GB/T 10786
		NY/T 956	番茄酱	
17	总糖	GB/T 22474	果蔬、花卉酱质量通则	GB 5009.8
18	钙（以 Ca 计）	GB/T 45546	骨类调味料质量通则	GB 5009.92
19	pH	NY/T 956	番茄酱	GB/T 10786

20	番茄红素	NY/T 956	番茄酱	GB/T 14215
21	菌落总数	SB/T 10513	牛肉粉调味料	GB 4789.2
		SB/T 10484	菇精调味料	
		SB/T 10526	排骨粉调味料	
		SB/T 10485	海鲜粉调味料	
		QB/T 5951	酵母调味料	
22	大肠菌群	NY/T 1070	辣椒酱	GB 4789.3
		SB/T 10513	牛肉粉调味料	
		SB/T 10484	菇精调味料	
		SB/T 10526	排骨粉调味料	
		SB/T 10485	海鲜粉调味料	
		QB/T 5951	酵母调味料	
23	霉菌	NY/T 956	番茄酱	GB 4789.15
24	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
25	砷			GB 5009.11
26	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
27	沙门氏菌			GB 4789.4
28	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
29	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
30	净含量	/	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

注：本表为复合调味料主要涉及的检验项目方法，仅供参考，以最新标准为准。

附件 2-12

其他调味品的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	SB/T 10338	酸水解植物蛋白调味液	SB/T 10338
2	菌落总数	SB/T 10338	酸水解植物蛋白调味液	GB 4789.2
3	大肠菌群	SB/T 10338	酸水解植物蛋白调味液	GB 4789.3
4	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品 中污染物限量	GB 5009.12
5	砷			GB 5009.11
6	3-氯-1,2-丙二醇			GB 5009.191
7	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装 食品中致病菌限量	GB 4789.10
8	沙门氏菌			GB 4789.4
9	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品 添加剂使用标准	按照对应标准
10	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装 食品标签通则	GB 7718
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装 食品营养标签通则	GB 28050
11	净含量	/	定量包装商品计量监督 管理办法	JJF 1070

注：本表为其他调味品主要涉及的检验项目方法，仅供参考，以最新标准为准。