



中华人民共和国国家标准

GB/T 20903—2026

代替 GB/T 20903—2007

调味品分类

Classification of condiment

2026-08-28 发布

2027-09-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件代替 GB/T 20903—2007《调味品分类》，与 GB/T 20903—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“分类原则”(见第4章)；
- 更改了部分产品的定义(见 5.1、5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.8、5.10、5.12、5.13、5.15, 2007 年版的 4.1、4.2、4.3.1、4.3.3、4.4.1、4.5.1、4.5.2、4.5.3、4.6、4.7.2、4.7.3、4.7.4、4.7.5、4.7.6、4.7.7、4.8、4.10、4.12、4.14、4.15.1、4.15.2.2、4.15.2.4、4.16、4.16.1、4.16.2、4.16.3、4.17.1)；
- 更改了部分产品的分类(见 5.3、5.4、5.5、5.13, 2007 年版的 4.3、4.4、4.5、4.14)；
- 删除了部分产品的分类(见 2007 年版的 4.3.2、4.4.2、4.16.1.1、4.16.1.2、4.16.1.3、4.16.1.5、4.16.1.6、4.16.2.1、4.16.2.2、4.16.2.3、4.16.3.1、4.16.3.2、4.16.3.3、4.16.3.4)；
- 增加了部分产品的分类(见 5.6、5.17)。

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：中国调味品协会。

本文件主要起草人：卫祥云、白燕、李岩。

本文件及其所代替文件的历代版本发布情况为：

- 2007 年首次发布为 GB/T 20903—2007；
- 本次为第一次修订。

调 味 品 分 类

1 范围

本文件给出了调味品分类的信息。
本文件适用于调味品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

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

调味料

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。

4 分类原则

本文件按终端产品进行分类。

5 产品分类

5.1 食用盐

以氯化钠为主要成分,用于食用的盐。

按原料及工艺不同分为四类。

- 精制盐:以卤水或盐为原料,用真空蒸发制盐工艺、机械热压缩蒸发制盐工艺或粉碎、洗涤、干燥工艺制得的食用盐。
- 粉碎洗涤盐:以海盐、湖盐或岩盐为原料,用粉碎、洗涤工艺制得的食用盐。
- 日晒盐:以日晒卤水浓缩结晶工艺制得的食用盐。
- 低钠盐:以精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐等中的一种或几种为原料,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。

5.2 食糖

以甘蔗、甜菜为原料生产的原糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖等。

按原料和产品特性分为七类。

- 原糖:以甘蔗汁经清净处理、煮炼结晶、离心分蜜制成的带有糖蜜、不供作直接食用的蔗糖