



中华人民共和国国家标准

GB/T 45685—2025

调味品生产企业质量控制与管理 技术指南

Technical guide for quality control and management of
condiment enterprises

2025-05-30 发布

2026-12-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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、河北科技大学、保定市产品质量监督检验所、厦门陈有香调味品有限公司、临沂新程金锣肉制品集团有限公司、河北省市场监督管理局专业技术能力提升中心、晋江妙客食品有限公司。

本文件主要起草人：马爱进、王志新、柳毅、陈春娜、倪来学、吴鸿邦、袁朝辉、孟凡场、刘娜。

调味品生产企业质量控制与管理 技术指南

1 范围

本文件提供了调味品生产企业原辅料质量控制与管理、生产过程质量控制与管理、检验检测质量控制与管理、贮存和运输质量控制与管理以及其他质量控制与管理的指导。

本文件适用于指导调味品生产加工企业的质量控制与管理。

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 19000 质量管理体系 基础和术语

GB/T 20903 调味品分类

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 44881 食品生产质量控制与管理通用技术规范

3 术语和定义

GB/T 19000 和 GB/T 20903 界定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料质量控制与管理

4.1 调味品采用符合相应标准的生产用水、食用盐、粮食类原辅料、果蔬类原辅料、肉类原辅料、水产品原辅料、香辛料和其他原辅料,以及菌种、食品接触材料及制品进行生产。

4.2 建立调味品原辅料、食品接触材料及制品质量要求及接收规范。

4.3 建立调味品原辅料、食品接触材料及制品供应方审核制度。

4.4 根据调味品原辅料、食品接触材料及制品特点检查运输设施和工具。

4.5 根据粮食、肉类、蔬菜等产品特点确定原辅料,以及冷藏、冷冻等贮存方法和贮存温度、湿度等条件。同时,根据菌种特性确定保存方法和条件。

4.6 调味品原辅料、菌种等使用前进行检查/检验。

5 生产过程质量控制与管理

5.1 制定工艺流程和产品配方,并按照产品配方准确称量原辅料。

5.2 使用符合工艺流程和产品配方要求的原辅料生产调味品。

5.3 调味品生产需要菌种时,建立包括培养基成分、温度、时间等控制指标和措施对菌种定期纯化。

5.4 调味品生产需要制曲时,建立包括制曲成分、厚度、温度、湿度、时间等控制指标和措施。