

团体标准
《川味复合调味料》
编 制 说 明
(征求意见报批稿)

牵头编制单位： 四川省食品饮料产业协会

时间：2025 年 7 月

目 录

一、 工作简况	1
二、 标准编制原则	6
三、 主要内容及确定依据	8
四、 试验验证的分析、综述报告	19
五、 与有关标准的关系	19
六、 与有关法律、行政法规的关系	20
七、 重大分歧意见的处理经过和依据	20
八、 涉及专利的有关说明	20
九、 实施标准的要求和措施建议	20
十、 其他应予说明的事项	20

《川味复合调味料》团体标准编制说明

一、 工作简况

(一) 任务来源与制定背景

根据《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》与《国务院办公厅关于开展消费品工业“三品”专项行动营造良好市场环境的若干意见》(国办发〔2016〕40号)有关“增品种、提品质、创品牌”专项行动部署,推动食品产业转型升级,调整优化食品产业布局有关要求,结合四川首个食品类地方标准《预制川菜生产通用规范》的发布,拟通过建立四川调味品类地域代表的标准解决质量安全与标准化生产问题,从而推动技术创新与产业升级。

调味品产业是四川食品工业的重要组成部分,以郫县豆瓣为代表的川菜调味品在全球范围内具有重要的影响力,川式调味品的总产值已经达到全国调味品产值的五分之一,突破了百亿元大关,在我国调味品市场上具有举足轻重的地位。随着川菜产业在全球范围内的进一步普及以及对健康饮食的不断追求,消费市场对川式调味品的需求将持续增加。因此,维持川式调味品产业的健康发展对于推动川菜产业乃至整个四川食品产业的提质增收具有重要意义。

目前，我省调味品加工行业已集聚了众多企业，形成了多个知名川味调味品品牌，产业规模逐渐扩大。随着消费市场对调味品产品的多元化的需求，调味品的种类逐渐由单一类型衍生出了众多复合型调味品类型，具有川味特色的复合调味料类产品广受消费者的喜爱，然而，目前我省调味品企业在川味复合调味料的生产加工中还存在诸多问题，难以满足市场对该类型调味品的高品质需求。首先，原料来源不稳定，加工工艺流程不规范，导致不同企业产品质量参差不齐，风味品质不稳定。其次，在生产过程中存在投入品违规滥用，加工设施设备等环境条件不达标，从业人员操作不规范等，从而可能引发相应的食品安全事件，对行业发展造成严重不良影响。《川味复合调味料》团体标准的制定可为原料选择、加工工艺、卫生安全等环节提供明确规范，确保产品的安全性和卫生质量，减少食品安全风险，促进调味品的标准化生产，增加产品的一致性和稳定性，有效提高调味品终端产品的整体质量，增加企业的市场竞争力，能够对行业发展起到有力支撑作用。

综上所述，川味复合调味料团体标准的编制任务来源于对地方特色产业发 展、消费需求变化以及食品安全等方面的关注，旨在规范川味复合调味料产品的生产过程，提高产品质量和服务水平，满足消费者的需求，促进当地特色产业的发展和文化传承。

(二)起草过程

1.成立编制组

2025年4月中旬，四川省食品饮料产业协会联合四川省川联川菜调料商会组织成立《川味复合调味料》团体标准起草编制工作组，成都圣恩生物科技股份有限公司为牵头主导编制，其他单位作为成员单位参与。

2.调研阶段

2025年4月至5月，编制组对成都圣恩生物科技股份有限公司、成都天厨生物科技有限公司、四川金宫川派味业有限公司、幺麻子食品股份有限公司等省内企业进行调研，并广泛收集相关资料。然后对调研结果和资料进行总结分析，为本标准的制定奠定了基础。

3.起草阶段

2025年5月至6月，编制组编制了标准的提纲和框架，确定了标准主要参数，召开了2次研讨会，开始了《川味汤料》团体标准的撰写。

2025年6月，编制组通过调研走访等形式收集相关资料，初步拟定了《川味汤料》团体标准初稿，并召开了2次会议，对《川味汤料》团体标准初稿进行修订，形成《川味汤料》团体标准（二稿）。

2025年7月，将团体标准二稿提交审查委员会，聘请专家对标准进行评审，提出了进一步的修改意见和建议。编制组召开研讨会，根据专家提出的意见和建议，重新对团体标准的适用范围进行梳理。

2025年8月，通过与相关企业进行沟通，明确企业主要产品类目和标准的适用范围，编制组召开了研讨会，明确需要对团体标准的名称进行更改，将《川味汤料》改为《川味复合调味料》，并形成了《川味复合调味料》（讨论稿）和《川味复合调味料》团体标准（征求意见稿）编制说明。

4.征求意见阶段

2025年8月-9月，在四川省食品饮料产业协会官网对《川味复合调味料》团体标准（征求意见稿）和《川味复合调味料》团体标准（征求意见稿）编制说明进行公开征求意见。

（三）起草单位及人员分工

序号	姓名	单位	任务分工
1	林洪斌	西华大学	组织管理、标准总体设计
2	徐敏	西华大学	标准撰写
3	张敏	成都圣恩生物科技股份有限公司	组织管理、标准总体设计
4	杨延康	成都圣恩生物科技股份有限公司	标准撰写
5	宋小焱	成都圣恩生物科技股份有限公司	标准撰写
6	伏华	成都圣恩生物科技股份有限公司	标准撰写
7	向琴	西华大学	标准撰写

8	刘元福	四川友联味业食品有限公司	标准撰写
9	刘晓丽	四川友联味业食品有限公司	标准撰写
10	龚永泽	四川金宫川派味业有限公司	标准撰写
11	尹宗德	四川金宫川派味业有限公司	标准撰写
12	邓志会	四川金宫川派味业有限公司	标准撰写
13	卢琼英	四川金宫川派味业有限公司	标准撰写
14	岳 鹏	四川省丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司	标准撰写
15	范红梅	四川省丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司	标准撰写
16	赵跃军	幺麻子食品股份有限公司	标准撰写
17	赵 军	幺麻子食品股份有限公司	标准撰写
18	刘星辰	四川民福记食品有限公司	标准撰写
19	胡海军	四川民福记食品有限公司	标准撰写

20	薛道元	四川恒丰和食品发展有限公司	标准撰写
21	敬翠英	四川恒丰和食品发展有限公司	标准撰写
22	黎昌芬	四川丰味居农业开发有限公司	标准撰写
23	王小莉	四川丰味居农业开发有限公司	标准撰写
24	杨礼学	广汉迈德乐食品有限公司	标准撰写
25	王俏君	广汉迈德乐食品有限公司	标准撰写
26	杜弘坤	四川味滋美食品科技有限公司	标准撰写
27	尼海峰	四川味滋美食品科技有限公司	标准撰写
28	曾兴中	四川家佳百味食品有限公司	标准撰写
29	文永金	四川家佳百味食品有限公司	标准撰写
30	陈萍	成都天厨生物科技有限公司	标准撰写
31	张立波	成都天厨生物科技有限公司	标准撰写

32	李俊霖	四川省川联川菜调料商会	标准撰写
33	金涛	四川省川联川菜调料商会	标准撰写
34	冉淋源	四川省食品饮料产业协会	标准撰写
34	徐 艳	四川省食品饮料产业协会	标准撰写
35	邓维琴	四川省食品发酵研究设计院有限公司	标准撰写

二、 标准编制原则

本标准的编制工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着充分体现科学性、合理性、适用性和特色性，按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写。

1.科学性原则

为了确保本标准的科学性，我们在进行《川味复合调味料》团体标准的编制过程中，充分遵循科学原则。我们对该产品的特性、质量指标、生产加工过程等进行了深入的调研和分析，并依据国内外最新相关标准进行参照，同时对部分内容进行了验证和分析。

2.合理性原则

在确定本标准中有关川味复合调味料生产过程技术要求指标时，我们除了分析、引用和验证其他相关标准指标外，还特别注意充分考虑了川味调味品生产企业的实际技术能力。

3.适用性原则

本标准的制定遵循适用性原则，旨在确保内容易于实施。我们充分考虑了我国调味品的发展状况和川味调味品生产企业的实际情况，在编制过程中广泛征求了我省调味品生产企业的意见，以确保标准要求可以有效适用于我省的行业和市场现状，并满足发展需求。

4.特色性原则

本标准遵循特殊性原则，坚持从四川调味品产业实际出发，充分考虑四川调味品生产的现状和技术条件，重点凸显具有四川的地方特色。

三、主要内容及确定依据

主要内容及条款的说明(包括主要技术要求、措施、指标、公式等)的确定依据、数据来源(包括调查、试验、统计数据来源)。

修订标准时，应包括修订前后技术内容的对比。

标准原文：

1 范围

本标准规定了川味复合调味料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于第3章所定义川味复合调味料的品质检验。

制定依据：

该部分关于标准的范围制定基于对该产品的特性和质量标准的深入研究和分析。通过界定术语和定义、原辅料要求、产品标准要求等内容，旨在确保预制川味复合调味料产品质量符合规范要求。

标准原文：

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4806 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣（含第1号修改单）

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

制定依据：

此处引用了与本标准相关的21个国家标准和1个国内其他标准。

标准原文：

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 川味复合调味料 **Sichuan-style flavored compound seasoning**

以四川菜系（川菜）的风味特征为基础，采用两种或两种以上的呈味原料（如油脂类、发酵原料类、香辛料类、生鲜类、肉类提取物等），通过现代食品工程技术进行科学配比、加工处理、混合调配而成的固态、半固态或液态的即食或非即食复合调味料。

制定依据：

川味复合调味料的定义主要结合了对相关企业的调研内容，确保定义能够充分覆盖川味调味品加工企业所生产川味复合调味料产品的品质特性和口感特点。

标准原文：

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 辣椒

应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.2 花椒

应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.3 郫县豆瓣酱

应符合 GB/T 20560 的规定。

4.1.4 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 香辛料调味品

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 其它原辅料

应符合相应食品标准和有关规定。

制定依据：

该部分主要针对川味复合调味料常用原辅料、调味料等的品质和安全性提出要求，所使用的其他原辅料应符合国家相关标准和有关规定。

标准原文：

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	随机抽取适量样品，置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色
组织形态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下目测观察色泽、形态，闻其气味，并根据食用方法品尝
滋味、气味	具有对应川味典型特征的滋味和气味，无异味、无异嗅	其滋味。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	固态类	半固态类	液态类	调味油	检验方法	
水分/%	≤25.0	-	-	-	GB 5009.3	
氯化物(以NaCl计)/(g/100g)			≤50.0		GB 5009.44	
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	-		≤5.0	-	≤3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	-		≤0.25	-	≤0.25	GB 5009.227

注: ^a仅限于含油型的产品。

4.4 安全指标

4.4.1 污染物限量

污染物限量应复合GB 2762的规定

4.4.2 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g)	检验方法

	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^b 仅限于即食类的产品。

4.4.3 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.5 净含量

产品净含量要求按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按照JJF 1070 中规定的方法检验。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.7 接触材料及制品要求

应符合GB 4806的规定。

制定依据：

通过对川味复合调味料的相关企业进行调研，以及查阅相关国家标准，分别从感官品质，理化品质以及安全品质指标方面进行了规范。在感官要求方面，对于产品感官指标包括组织形态、气味与滋味等特性进行评估，判断食品是否符合应有的品质特征。从食品安全的角度出发，需要针对关键的有害微生物、污染物、真菌毒素等指标进行检测分析。

标准原文：

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一班次、同一规格产品为一批。

5.2 抽样

在成品库中，每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

5.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括本标准要求中的感官要求、理化指标、微生物指标和净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时 也应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 核心原辅料来源或质量发生重大变化时；
- 生产设备重大维修或更换后再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有显著差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6 判定规则

6.1 检测结果全部合格时则判该批产品合格。

6.2 感官、净含量、理化指标、安全指标等项目中有 1 项（含 1 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，按相关规定严格抽样取样复验，如果复检项目仍然不合格，应该判定为不合格。安全指标中的微生物指标不合格时，不得复检，直接判定该批产品不合格。

制定依据：

川味复合调味料在制作过程中，经过高温杀菌包装后，不太容易受到各种细菌的污染。但仍应关注某些致病菌导致的食物中毒等食品安全问题。为保证食品安全，出厂检验报告项目全部符合本标准。

标准原文：

7 标志、标签和包装

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和食品标识管理规定等有关规定。

7.3 包装

7.3.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.3.2 包装应严密、整齐、无破损。

8 运输和贮存

8.1 运输

8.1.1 运输工具应清洁、卫生、干燥，具备防雨、防潮、防晒、防尘设施，运输前应彻底清洗消毒，不得残留有害物质。

8.1.2 运输过程中，产品不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、

混运；不同批次、不同规格的产品应分区放置，避免交叉污染及挤压破损。

8.1.3 装卸货物时应轻搬轻放，严禁抛摔、重压，防止包装破损。

8.2 贮存

冷藏或置阴凉干燥处保存，不宜暴晒。禁止与有毒、有害、有异味物品同处贮存，产品堆放应离地、离墙。

四、 试验验证的分析、综述报告

（一）主要试验（验证）的分析、综述报告

无。

（二）技术经济评估

无。

五、 与有关标准的关系

与本标准相关的标准主要有 GB31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》以及《TSPFA 002-2023 半固态复合调味料》，其中，与上述两个复合调味料标准相比，本标准在定义范围以及相关技术品质评价维度方面，强调了需要重点突出川味的典型特征。本标准没有采用国际标准。

六、 与有关法律、行政法规的关系

本标准在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，对比了我国现行国家标准的对应性。本标准与有关的现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

七、 重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中经历标准题目的变化，最初确定《川味汤料》作为标准题目，但根据实际调研发现，具有川味特征的汤料产品比较有限，将题目修改为《川味复合调味料》更符合相关企业的实际需求，修订后的标准未出现重大分歧意见。

八、 涉及专利的有关说明

未发现本标准涉及专利问题。

九、 实施标准的要求和措施建议

本标准为新制定标准，建议本标准批准发布 6 个月后实施。

十、 其他应予说明的事项

无。