附件1：

**调味品分类**

**调味品 (Condiment)**

定义：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。按照调味品终端产品进行分类（共17大类）。

（一）食用盐

（二）食糖

（三）酱油

（四）食醋

（五）味精

（六）芝麻油

（七）酱类

（八）豆豉

（九）腐乳

（十）鱼露

（十一）蚝油

（十二）虾油

（十三）橄榄油

（十四）调味料酒

（十五）香辛料和香辛料调味品

（十六）复合调味料

（十七）火锅调料