

食品分类号	食品类别/名称	说明
1	乳及乳制品（13.0特殊膳食用食品涉及品种除外）	包括巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳，发酵乳和风味发酵乳，乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品，炼乳及其调制产品，稀奶油（淡奶油）及其类似品，干酪和再制干酪及其类似品，以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）及其他乳制品，13.0特殊膳食用食品涉及的品种除外。
1.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳	包括巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳。
01.01.01	巴氏杀菌乳	仅以生牛(羊)乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。
01.01.02	灭菌乳	灭菌乳包括超高温灭菌乳和保持灭菌乳。超高温灭菌乳以生牛(羊)乳为原料，添加或不添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少132℃并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。保持灭菌乳为以生牛(羊)乳为原料，添加或不添加复原乳，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。
01.01.03	调制乳	以不低于80%的生牛(羊)乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等下艺制成的液体产品。
1.02	发酵乳和风味发酵乳	包括发酵乳和风味发酵乳。
01.02.01	发酵乳	包括发酵乳和酸乳。发酵乳为以生牛(羊)乳或乳粉为原料，经杀菌、发酵后制成的pH降低的产品。酸乳为以生牛(羊)乳或乳粉为原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵制成的产品。
01.02.02	风味发酵乳	包括风味发酵乳和风味酸乳。风味发酵乳是以80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料，添加其他原料，经杀菌、发酵后pH降低，发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。风味酸乳是以80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料，添加其他原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。
1.03	乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品	包括乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品。
01.03.01	乳粉和奶油粉	乳粉指以生牛(羊)乳为原料，经加工制成的粉状产品。奶油粉是以稀奶油为主要原料，经浓缩、干燥等工艺制成的粉状产品。

01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	调制乳粉是以生牛（羊）乳或其加工制品为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。加糖乳粉属于调制乳粉。调制奶油粉是以稀奶油（或奶油粉）为主要原料，添加调味物质等，经浓缩、干燥（或干混）等工艺制成的粉状产品，包括调味奶油粉。
1.04	炼乳及其调制产品	包括淡炼乳和调制炼乳。
01.04.01	淡炼乳（原味）	以生乳和（或）乳制品为原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂经加工制成的黏稠状产品。
01.04.02	调制炼乳（包括加糖炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳等）	以生乳和（或）乳制品为主料。添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂、辅料，经加工制成的粘稠状产品。包括加糖炼乳、调制甜炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳等。
1.05	稀奶油（淡奶油）及其类似品	包括稀奶油、调制稀奶油和稀奶油类似品。
01.05.01	稀奶油	以乳为原料，分离出的含脂肪的部分，添加或不添加其他原料、食品添加剂和营养强化剂。经加工制成的脂肪含量10.0%~80.0%的产品。
01.05.02	-	
01.05.03	调制稀奶油	以乳或乳制品为原料，分离出的含脂肪的部分，添加其他原料、添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量10.0%~80.0%的产品。
01.05.04	稀奶油类似品	由“植物油-水”乳化剂组成的液态或粉状形态的类似于稀奶油的产品。
1.06	干酪和再制干酪及其类似品	包括非熟化干酪、熟化干酪、乳清干酪、再制干酪、干酪类似品和乳清蛋白干酪。
01.06.01	非熟化干酪	非熟化干酪（又叫未成熟干酪），包括新鲜干酪生产之后可供直接食用。大部分产品是原味的，但是一些产品可能添加调味物质或其他物质（如水果、蔬菜或肉等）。
01.06.02	熟化干酪	熟化干酪生产之后不能直接供食用，必须在特定的温度条件下保存一定的时间，使该类干酪发生必需的特征性的生化和物理改变。对于发酵熟化干酪，其熟化过程首先必须有干酪内和（或）干酪表面特殊的霉菌生长。熟化干酪可以是软质、半硬质、硬质或特硬质。成熟干酪、霉菌成熟干酪都属于熟化干酪。
01.06.03	乳清干酪	以乳清为原料，添加或不添加乳、稀奶油或其他乳制品，经浓缩、模制等工艺加工成的固体或半固体产品。包括全干酪和干酪皮不同于乳清蛋白干酪（01.06.06）。
01.06.04	再制干酪	以不同比例的干酪，乳脂、乳蛋白、乳粉和水的混合物为原料，添加或不添加调味料、水果、蔬菜和（或）肉类等其他配料，经过加热熔化和乳化等工艺得到的具有很长保质期的产品。产品可用于涂抹或切片。

01.06.04.01	普通再制干酪	不添加调味料、水果、蔬菜和(或)肉类的原味熔化干酪。
01.06.04.02	调味再制干酪	添加了调味料、水果、蔬菜和(或)肉类的带有风味的熔化干酪产品。
01.06.05	干酪类似品	乳脂成分部分或完全被其他脂肪所代替的类似干酪的产品。
01.06.06	乳清蛋白干酪	由乳清蛋白凝固制得的,含有从牛奶乳清中提取的蛋白质的干酪产品。不同于乳清干酪(01.06.03)。
1.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵)	包括以乳为主要配料制成的可即食的风味甜品和拼盘甜品。
1.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)	以上各类(01.01~01.07)未包括的其他乳制品。如乳清粉、牛奶蛋白粉、酪蛋白粉、奶片等乳制品。
2	脂肪,油和乳化脂肪制品	包括基本不含水的脂肪和油,水油状脂肪乳化制品,02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品,脂肪类甜品和其他油脂或油脂制品。
2.01	基本不含水的脂肪和油	包括植物油脂,动物油脂,无水黄油,无水乳脂。
02.01.01	植物油脂	来源于可食用植物油料的食用油脂。
02.01.01.01	植物油	包括以植物油料为原料制取的原料油(植物原油)以及以植物油料或植物原油为原料制成的食用植物油脂(食用植物油)。
02.01.01.02	氢化植物油	以植物原油或食用植物油为原料,经氢化和精炼处理后制得的食用油脂。
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪)	以动物(猪、牛、鱼等)脂肪加工制成的油脂。
02.01.03	无水黄油,无水乳脂	来源于乳或乳制品,经过几乎完全脱去水分及非脂固体而得到的黄油或乳脂产品。
2.02	水油状脂肪乳化制品	包括脂肪含量80%以上的乳化制品和脂肪含量80%以下的乳化制品。
02.02.01	脂肪含量80%以上的乳化制品	脂肪含量80%以上的乳化脂肪制品。
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	来源于乳和(或)乳产品的“油包水”型的脂类制品。
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	以食用脂肪和油为主要原料,加水和其他辅料乳化后,制成的可塑性或流动性的产品。另外还包含黄油与人造黄油(人造奶油)混合物。
02.02.02	脂肪含量80%以下的乳化制品	脂肪含量80%以下的乳化脂肪制品。
2.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括无水人造奶油(人造酥油、无水酥油)、无水黄油和无水人造奶油混合品、起酥油、液态酥油、代(类)可可脂和植脂奶油等。
2.04	脂肪类甜品	包括与乳基甜品(01.07)相类似的脂基产品。
2.05	其他油脂或油脂制品	除外以上品种的油脂或油脂制品,包括植脂末、代(类)可可脂等。

3	冷冻饮品	包括冰淇淋类，雪糕类，风味冰、冰棍类，食用冰及其他冷冻饮品。
3.01	冰淇淋、雪糕类	以饮用水、乳和(或)乳制品、食糖和(或)甜味剂等为主要原料，添加或不添加食用油脂、食品添加剂，经混合、杀菌/灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成体积膨胀的冷冻饮品。
3.02	—	
3.03	风味冰、冰棍类	甜味冰类是以饮用水、食糖和(或)甜味剂等为主要原料，可添加适量食品添加剂，经混合、杀菌/灭菌、灌装、硬化等工艺制成的冷冻饮品。如甜橙味甜味冰、菠萝味甜味冰等。冰棍类、棒冰类是以饮用水、食糖和(或)甜味剂等为主要原料，可添加适量食品添加剂，经混合、杀菌/灭菌、硬化、成型等工艺制成的冷冻饮品。
3.04	食用冰	以饮用水为原料，经杀菌/灭菌、注模、冻结、脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。
3.05	其他冷冻饮品	除以上四类(03.01~03.04)的其他冷冻饮品。
4	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等	包括水果、蔬菜(包括块根类)、食用真菌和藻类、豆类制品、坚果及籽类。
4.01	水果	包括新鲜水果和加工水果产品。
04.01.01	新鲜水果	新鲜水果一般不含添加剂。但是经表面处理、去皮或预切的新鲜水果可能含有添加剂。
04.01.01.01	未经加工的鲜果	采摘后未经加工的新鲜水果。
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	表面有光滑的或蜡样物质，或使用其他食品添加剂处理起表面保护作用的新鲜水果。
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	去皮或预切后的新鲜水果。例如：水果沙拉中的水果。
04.01.02	加工水果	包括除了去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式处理的水果。
04.01.02.01	冷冻水果	冷冻前可将水果焯洗或不焯洗，然后将其在果汁或糖浆中冷冻。如冷冻的水果沙拉或冷冻草莓。
04.01.02.02	水果干类	以新鲜水果为原料，经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干果产品。
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	包括的产品如醋、油或盐渍的李子、芒果、酸橙等。
04.01.02.04	水果罐头	以水果为原料，经预处理、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)、加糖水、密封、杀菌等工艺制成的产品。
04.01.02.05	果酱	以水果为原料，经破碎或打浆、添加糖或其他甜味料、浓缩、装罐、杀菌等工艺制成的酱类产品。
04.01.02.06	果泥	以水果为主要原料，经加工制成的泥状产品。
04.01.02.07	除04.01.02.05以外的果酱(如印度酸辣酱)	除04.01.02.05以外的其他调味果酱，如印度酸辣酱等。

04.01.02.08	蜜饯凉果	以果蔬为原料，通过不同的加工方式制成的产品。包括：蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类(甘草制品)、果丹(饼)类、果糕类。
04.01.02.08.	蜜饯类	以水果为主要原料，经糖(蜜)熬煮或浸渍，添加或不添加食品添加剂，或略干燥处理，制成带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液中的湿态制品。
04.01.02.08.	凉果类	以果蔬为主要原料，经或不经糖熬煮、浸渍或腌制，添加或不添加食品添加剂等，经不同处理后制成的具有浓郁香味的干态制品。
04.01.02.08.	果脯类	以果蔬为原料，经或不经糖熬煮或浸渍，可以加入食品添加剂为辅助原料制成的表面不粘不燥、有透明感、无糖霜析出的干态制品。
04.01.02.08.	话化类	以水果为主要原料，经腌制，添加食品添加剂，加或不加糖和(或)甜味剂，加或不加甘草制成的干态制品。
04.01.02.08.	果糕类	以果蔬为主要原料，经磨碎或打浆，加入糖类和(或)食品添加剂后制成的各种形态的糕状制品，包括果丹(饼)类等。
04.01.02.09	装饰性果蔬	用于装饰食品的果蔬制品。如染色樱桃、红绿丝以及水果调味料等。
04.01.02.10	水果甜品，包括果味液体甜品	以水果为主要原料，添加糖和(或)甜味剂等其他物质制成的甜品。包括水果块和果浆的甜点凝胶、果味凝胶等。一般为即食产品。
04.01.02.11	发酵的水果制品	以水果为原料，加入盐和(或)其他调味料，经微生物发酵制成的制品。如发酵李子。
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	以水果为原料，经蒸、煮、烤或油炸的制品。例如：烤苹果、油炸苹果圈。
04.01.02.13	其他加工水果	以上各类(04.01.02.01~04.01.02.12)未包括的加工水果。
4.02	蔬菜	包括新鲜蔬菜和加工蔬菜制品。
04.02.01	新鲜蔬菜	包括未经加工的、经表面处理的，以及去皮、切块或切丝的新鲜蔬菜。豆芽菜也包括在新鲜蔬菜内。
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜	收获后未经加工的新鲜蔬菜。
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	表面有光滑的或蜡样物质，或使用其他食品添加剂处理起表面保护作用的新鲜蔬菜。
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	去皮或切块、切丝后的新鲜蔬菜。
04.02.01.04	豆芽菜	以大豆、绿豆等为原料，经浸泡发芽后的制品。
04.02.02	加工蔬菜	包括除去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式的蔬菜。
04.02.02.01	冷冻蔬菜	新鲜蔬菜经焯洗等预处理并冷冻。例如：速冻玉米，速冻豌豆，速冻的整个加工的番茄。
04.02.02.02	干制蔬菜	以新鲜蔬菜为原料。经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的蔬菜干制品。包括干制蔬菜粉。
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	以新鲜蔬菜为主要原料、经醋、盐、油或酱油等腌渍加工而成的制品。

04.02.02.04	蔬菜罐头	以新鲜蔬菜为原料,经预处理、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)密封、杀菌等工艺制成的产品。
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	以新鲜蔬菜为原料,经热处理(如:蒸气处理)、浓缩等工艺制成的泥状或酱状蔬菜制品。
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	以新鲜蔬菜为原料,加入盐和(或)其他调味料,经微生物发酵制成的制品。
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	以新鲜蔬菜为原料,经水煮或油炸等工艺制成的制品。
04.02.02.08	其他加工蔬菜	以上各类(04.02.02.01~04.02.02.07)未包括的加工蔬菜。
4.03	食用菌和藻类	包括新鲜食用菌和藻类以及加工制品。
04.03.01	新鲜食用菌和藻类	包括未经加工、经表面处理的,以及去皮、切块或切丝的新鲜食用菌和藻类。
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类	收获后未经加工的新鲜食用菌和藻类。
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	表面有光滑的或蜡样物质,或使用其他食品添加剂处理起表面保护作用的新鲜食用菌和藻类。
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类	去皮、切块或切丝后的新鲜食用菌和藻类。
04.03.02	加工食用菌和藻类	包括除去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式的食用菌和藻类。
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类	新鲜食用菌和藻类经焯洗等预处理并冷冻。
04.03.02.02	干制食用菌和藻类	以新鲜食用菌和藻类为原料,经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的食用菌和藻类干制品。
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	以新鲜食用菌和藻类为主要原料。经醋、盐、油或酱油等腌渍工艺加工而成的食用菌和藻类制品。
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	以新鲜食用菌和藻类为原料,经预处理、装罐、密封、杀菌等工序加工而成的罐头食品。
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	以新鲜藻类为原料,经水煮或油炸等工艺制成的制品。
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	以上类别(04.03.02.01~04.03.02.05)未包括的加工食用菌和藻类。
4.04	豆类制品	包括非发酵豆制品和发酵豆制品。
04.04.01	非发酵豆制品	以大豆等为主要原料,不经发酵过程加工制成的豆制品。如豆腐及其再制品、腐竹等。
04.04.01.01	豆腐类	以大豆等豆类或豆类饼粕为原料,经选料、浸泡、磨糊、过滤、煮浆、点脑、蹲缸、压榨成型等工序制成的具有较高含水量的制品。包括北豆腐(老豆腐)、南豆腐(嫩豆腐)、内酯豆腐、冻豆腐、豆腐花、调味豆腐、脱水豆腐等。
04.04.01.02	豆干类	在豆腐加工过程中,经压制,部分脱水而后,切成一定形状,制成的水分含量较少的豆制品。
04.04.01.03	豆干再制品	以豆腐或豆干为基料,经油炸、熏制、卤制等工艺制得的豆制品。

04.04.01.03.	炸制半干豆腐	以豆腐或豆干为基料，经油炸制成的豆制品。
04.04.01.03.	卤制半干豆腐	以豆腐或豆干为基料，经卤制而成的豆制品。
04.04.01.03.	熏制半干豆腐	以豆腐或豆干为基料，经熏制而成的豆制品。
04.04.01.03.	其他半干豆腐	以上各类(04.04.01.03.01~04.04.01.03.03)未包括的豆干再制品。
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)	豆浆煮沸后，在降温过程中，从豆浆表面挑起的一层薄膜状制品。干燥后，形成的竹枝状物称为腐竹，片状物则称为油皮。
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等)	经非传统工艺制成的豆制品，如大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等。
04.04.01.06	熟制豆类	以大豆等为原料，加工制成的豆类熟制品。
04.04.02	发酵豆制品	以大豆等为主要原料，经过微生物发酵而成的豆制食品。如腐乳、豆豉、纳豆、霉豆腐等。
04.04.02.01	腐乳类	以大豆为原料，经加工磨浆、制坯、培菌、经微生物发酵而成的一种调味、佐餐食品。
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)	以大豆等为主要原料，经蒸煮、制曲、发酵、酿制而成的呈干态或半干态颗粒状的制品。
04.04.03	其他豆制品	以上各类(04.04.01~04.04.01.02)未包括的豆制品。
4.05	坚果和籽类	包括新鲜坚果与籽类和加工坚果与籽类，如核桃、山核桃、松子、榛子、白果、杏仁、巴旦木(扁桃核)、腰果、开心果、花生和各类瓜子等。
04.05.01	新鲜坚果与籽类	收获后未经加工的具有坚硬硬壳的坚果以及新鲜籽类。
04.05.02	加工坚果与籽类	经加工制成的具有坚硬硬壳或经脱壳的坚果以及籽类。
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	采用烘干、焙烤工艺、翻炒或油炸制成的坚果和籽类，包括油炸、烘炒豆类。
04.05.02.01.	带壳熟制坚果与籽类	具有坚硬外壳的经烘焙/炒制的坚果与籽类。
04.05.02.01.	脱壳熟制坚果与籽类	脱去坚硬外壳后，再烘焙/炒制的坚果与籽类。
04.05.02.02	-	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	以坚果和籽类为原料，经烘焙/炒制加工处理、杀菌、装罐等工序制成的罐头产品。
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等	以坚果、籽类为主要原料，经筛选、焙炒、去壳脱皮、分选、研磨等工序，加入或不加入辅料而制成的泥(酱)状制品。
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)	其他加工坚果和籽类，如腌渍的果仁。
5	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	包括可可制品、巧克力和巧克力制品、代可可脂巧克力及其制品，各类糖果，糖果、巧克力制品包衣，装饰糖果、顶饰和甜汁。

5.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	包括可可制品,巧克力及其制品,代可可脂巧克力及其制品。
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	以可可豆为原料,经研磨、压榨等工艺生产出来的可用于进一步生产制造巧克力及其制品的脂、粉、浆、酱、馅。如可可脂、可可液块或可可粉等。
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除05.01.01以外的可可制品	以可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)为主要原料,添加或不添加非可可的植物脂肪(非可可植物脂肪添加量≤5%),经特定工艺制成的食品。以巧克力和其他食品按一定比例加工制成的食品为巧克力制品。
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	代可可脂巧克力是以白砂糖等甜味料、代可可脂为主要原料,添加或不添加可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态,并具有巧克力风味及性状的食品。该类别还包括了上述说明以外的使用可可脂代用品的类似巧克力的产品。
5.02	糖果	包括硬质糖果、酥质糖果、焦香糖果、奶糖糖果、压片糖果、凝胶糖果、充气糖果、胶基糖果和其他糖果。
05.02.01	胶基糖果	以胶基、白砂糖和(或)甜味剂为主要原料制成的咀嚼型或吹泡型的糖果。
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	以白砂糖和(或)糖浆和(或)甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的固态、半固态或液态糖果。
5.03	糖果和巧克力制品包衣	包裹在糖果,巧克力制品表面,有一定的硬度和强度的致密糖壳。
5.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	包括用于饼干、面包、糕点及其组合产品中,起装饰作用的可食的糖衣、糖霜等。也包括糖果、焙烤食品等食品中所用的以糖或巧克力为主要成分的涂层,如杏仁奶油糖的巧克力涂层等。
6	粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括07.0类焙烤制品)	包括原粮、大米及其制品(大米、米粉、米糕),小麦粉及其制品,杂粮粉(包括豆粉)及其制品,淀粉及淀粉类制品,即食谷物,包括碾轧燕麦(片),方便米面制品,冷冻米面制品,谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁),粮食制品馅料。
6.01	原粮	收获后未经任何加工的粮食(包括各种杂粮原粮)。
6.02	大米及其制品	大米及以大米为原料制成的各种制品。包括大米、大米制品、米粉和米粉制品等。
06.02.01	大米	稻谷经脱壳加工后的成品粮。
06.02.02	大米制品	除米粉和米粉制品外,以大米为原料经加工制成的各类产品。
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)	大米经碾磨而成的粉末状产品。
06.02.04	米粉制品	米粉经加工制成的食品,如青团。
6.03	小麦粉及其制品	包括小麦粉、小麦粉制品。
06.03.01	小麦粉	小麦经碾磨制成的粉状产品。
06.03.01.01	通用小麦粉	以小麦为原料,供制作各种面食用的小麦粉。

06.03.01.02	专用小麦粉（如自发粉、饺子粉）	以小麦为原料，供制作馒头、水饺等用的小麦粉。
06.03.02	小麦粉制品	以小麦粉为原料，加工制成的各类食品。
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	小麦粉经和水、揉捏后未进行加热、冷冻、脱水等处理的面制品，如：未煮的面条、饺子皮、馄饨皮和烧麦皮等。
06.03.02.02	生干面制品	未经加热、蒸、烹调等处理的面制品经过脱水制成的产品。如：挂面。
06.03.02.03	发酵面制品	经发酵工艺制成的面制品。如包子、馒头、花卷等。
06.03.02.04	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉	碎屑状或粉末状的小麦粉制品。该产品可同其他配料（如调味品、水、奶或蛋等）混合，作为水产品、禽肉、畜肉和蔬菜等的表面覆盖物，包括面包糠。
06.03.02.05	油炸面制品	经油炸工艺制成的面制品，如油条、油饼等。
6.04	杂粮粉及其制品	包括粉状或非粉状的杂粮及其制品。
06.04.01	杂粮粉	杂粮经过碾磨加工制成的粉状产品。
06.04.02	杂粮制品	以杂粮或杂粮粉为原料加工制成的食品。
06.04.02.01	杂粮罐头	以杂粮为原料，添加或不添加谷类、豆类、干果，糖和（或）甜味剂等，经加工处理、装罐、密封、杀菌制成的罐头食品，如八宝粥罐头、红豆粥罐头等。
06.04.02.02	其他杂粮制品	除06.04.02.01类以外的杂粮制品。
6.05	淀粉及淀粉类制品	包括食用淀粉、淀粉制品。
06.05.01	食用淀粉	以谷类、薯类、豆类等植物为原料而生产的淀粉。
06.05.02	淀粉制品	以淀粉为原料加工制成的产品。
06.05.02.01	粉丝、粉条	以淀粉为原料，经糊化成型，在一定条件下老化（回生），干燥而成的丝条状固态产品。
06.05.02.02	虾味片	以淀粉为原料，添加膨松剂及调味物质等辅料制成的具有虾味的干制品。
06.05.02.03	藕粉	以藕为原料加工制成的淀粉制品。
06.05.02.04	粉圆	以淀粉为原料，经造粒工艺加工而成的圆球状非即食产品。
6.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	包括所有即食的早餐谷物食品，如速溶的燕麦片（粥）。谷粉，玉米片，多种谷物（如大米、小麦、玉米）的早餐类食品，由大豆或糠制成的即食早餐类食品及由谷粉制成的压缩类即食谷物制品。
6.07	方便米面制品	以米、面等为主要原料，用工业化加工方式制成的即食或非即食部分预制食品。例如方便面、方便米饭等。
6.08	冷冻米面制品	以小麦粉、大米、杂粮等粮食为主要原料，经加工成型（或熟制）并经速冻而成的食品。
6.09	谷类和淀粉类甜品（如米布丁、木薯布丁）	以谷类、淀粉为主要原料的甜品类产品，如米布丁、小麦粉布丁、木薯布丁。
6.1	粮食制品馅料	由粮食制成的馅料。
7	焙烤食品	以粮、油、糖和（或）甜味剂、蛋、乳等为主要原料，添加适量辅料，并经调制、发酵、成型、熟制等工序制成的产品。

7.01	面包	以小麦粉为主要原料，以酵母为主要膨松剂，适量加入辅料，经发酵、烘烤而制成的松软多孔的焙烤制品。
7.02	糕点	以粮、油、糖和(或)甜味剂、蛋等为主要原料，添加适量辅料，并经调制、成型、熟制等工序制成的食品。
07.02.01	中式糕点（月饼除外）	具有中国传统风味和特色的糕点。分为热加工糕点和冷加工糕点，热加工糕点包括烘烤类糕点、油炸类糕点、水蒸类糕点、熟粉类糕点、其他类糕点。
07.02.02	西式糕点	从国外传入我国的糕点的统称，具有西方民族风格和特色。如德式、法式、英式、俄式等。通常以面粉、奶油、糖和(或)甜味剂、蛋为原料，以可可、果料、果酱为辅料，经挤糊、成型、烘烤，再挤花或美化后而制成。
07.02.03	月饼	使用面粉等谷物粉、油、糖[和(或)甜味剂]或不加糖及甜味剂调制成饼皮，包裹各种馅料，经加工而成，主要在中秋节食用的传统节日食品。
07.02.04	糕点上彩装	中西式糕点表面涂布的可食用装饰。
7.03	饼干	包括夹心及装饰类饼干、威化饼干、蛋卷和其他饼干。
07.03.01	夹心及装饰类饼干	夹心饼干(包括注心饼干)是指在饼干单片之间(或在饼干空心部分)添加糖和(或)甜味剂、油脂或果酱夹心料等的饼干。装饰类饼干是指在饼干表面涂布巧克力酱、果酱等辅料或喷洒调味料，或裱粘糖花，而制成的表面有涂层、线条或图案的饼干。
07.03.02	威化饼干	以小麦粉(或糯米粉)、淀粉为主要原料，加入乳化剂、膨松剂等辅料，经调粉、浇注、烘烤制成的，在多孔状片之间或造型中间添加糖和(或)甜味剂、油脂等夹心料的饼干。
07.03.03	蛋卷	以小麦粉、糖和(或)甜味剂、油(或无油)、鸡蛋为原料，加入膨松剂、面粉处理剂及其他辅料，经调浆(发酵或不发酵)、浇注或挂浆、煎烤或烘烤卷制而成的制品。
07.03.04	其他饼干	除07.03.01~07.03.03外的饼干。
7.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	用于焙烤食品的馅料及表面挂浆。如月饼馅料等。
7.05	其他焙烤食品	以上分类(07.01~07.04)未包括的焙烤食品。
8	肉及肉制品	包括生、鲜肉，预制肉制品，熟肉制品，肉制品的可食用动物肠衣类和其他熟肉制品。
8.01	生、鲜肉	包括生鲜肉、冷却肉和冻肉。
08.01.01	生鲜肉	活畜、禽屠宰加工后，不经冻结处理、不经冷却工艺过程的新鲜产品。
08.01.02	冷却肉（包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等）	活畜、禽屠宰加工后，胴体经冷却工艺处理，肌肉深层中心温度保持在0~4℃的制品。
08.01.03	冻肉	活畜、禽屠宰加工后，经冻结处理，其肌肉中心温度在-15℃以下的制品。
8.02	预制肉制品	包抵调理肉制品、腌腊肉制品类。

08.02.01	调理肉制品（生肉添加调料）	以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，添加（或不添加）蔬菜和（或）辅料，经预处理（切制或绞制）、混合搅拌（或不混合）等工艺加工而成的一种半成品。
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）	以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，配以各种调味料，经过腌制、晾晒或烘焙等方法制成的一种半成品。
8.03	熟肉制品	以鲜（冻）畜禽肉（包括内脏）为主要原料，加入盐、酱油等调味品，经熟制工艺制成的肉制品。
08.03.01	酱卤肉制品类	包括白煮肉类、酱卤肉类、糟肉类。
08.03.01.01	白煮肉类	以鲜（冻）畜禽肉为主要原料加水煮熟的肉制品。
08.03.01.02	酱卤肉类	以鲜（冻）畜禽肉或其内脏为主要原料，加食盐、酱油等调味料及香辛料，经煮制而成的一类熟肉类制品。
08.03.01.03	糟肉类	用酒糟（或陈年香糟）代替酱汁或卤汁制作的肉制品。
08.03.02	熏、烧、烤肉类	以熏、烧、烤为主要加工方法生产的熟肉制品。
08.03.03	油炸肉类	以鲜（冻）畜禽肉为主要原料添加一些辅料及调味料拌匀后经油炸工艺制成的熟肉制品。
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，经腌制、蒸煮等工艺制成的定型包装的火腿类熟肉制品。包括熏烤、蒸煮及烟熏火腿等。
08.03.05	肉灌肠类	以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，经加工、腌制、切碎、加入辅料成型或灌入肠衣内后经煮熟而成的肉制品。
08.03.06	发酵肉制品类	以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，加入辅料，经发酵等工艺加工而成的即食肉制品。
08.03.07	熟肉干制品	以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，加工制成的熟肉干制品。
08.03.07.01	肉松类	以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，经煮制、切块、撇油、配料、收汤、炒松、搓松制成的肌肉纤维蓬松成絮状的肉制品。
08.03.07.02	肉干类	以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，经修割、预煮、切丁（片、条）、调味、复煮、收汤、干燥制成的肉制品。
08.03.07.03	肉脯类	以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，经切片、调味，腌渍、摊筛、烘干、烤制等工艺制成薄片型的肉制品。
08.03.08	肉罐头类	以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，可加入其他原料、辅料，经装罐、密封，杀菌、冷却等工序制成的具有一定真空度、符合商业无菌要求的肉类罐装食品，一般可在常温条件下贮存。
08.03.09	其他熟肉制品	以上分类（08.03.01~08.03.09）未包括的肉及肉制品。
8.04	肉制品的可食用动物肠衣类	由猪、牛、羊等的肠以及膀胱除去黏膜后腌制或干制而成的肠衣。

9	水产及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等）	包括鲜水产、冷冻水产品及其制品、预制水产品（半成品）、熟制水产品（可直接食用）、水产品罐头和其他水产品及其制品。
9.01	鲜水产	除冷藏、在冰上保存以外，不进行任何其他处理的水产品。
9.02	冷冻水产品及其制品	包括冷冻制品、冷冻挂浆制品、冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）。
09.02.01	冷冻水产品	低于冻结点条件下储藏的水产制品。
09.02.02	冷冻挂浆制品	经预加工的水产品，在表面附上面粉或裹粉等辅料，再冷冻保藏的生制品。
09.02.03	冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）	以鲜鱼肉斩碎，添加调味料和辅料后拌匀，成型后经油炸或水煮的半成品，包装冷冻保藏。
9.03	预制水产品（半成品）	包括醋渍或肉冻状水产品、腌制水产品、鱼子制品、风干、烘干、压干等水产品和其他预制水产品（鱼肉饺皮）。
09.03.01	醋渍或肉冻状水产品	醋渍水产品：将水产品浸泡在醋或酒中制得的产品，加或不添加盐和香辛料。肉冻状水产品：将水产品煮或蒸来嫩化，可以添加醋或酒、盐和防腐剂，固化成肉冻状产品。
09.03.02	腌制水产品	采用腌制工艺制成的水产品。
09.03.03	鱼子制品	用海水或淡水鱼的卵为原料添加调味料及其他辅料加工制成的鱼卵制品。
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	经风吹、烘烤、挤压等工艺制成的水产干制品。
09.03.05	其他预制水产品（如鱼肉饺皮）	以上各类（09.03.01~09.03.04）未包括的预制水产品。如鱼肉饺皮。
9.04	熟制水产品（可直接食用）	包括熟干水产品。经烹调或油炸的水产品，熏、烤水产品、发酵水产品 and 鱼肉灌肠类。
09.04.01	熟干水产品	经熟制的水产干制品。
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	用蒸、煮或油炸等加工工艺制成的水产品。
09.04.03	熏、烤水产品	用熏蒸、烧烤等加工工艺制成的水产品。
09.04.04	发酵水产品	经发酵工艺制成的水产品。
09.04.05	鱼肉灌肠类	以冷冻鱼糜或鲜鱼肉为主要原料，经混合、成型或灌入肠衣等工艺加工而成的熟制水产品。
9.05	水产品罐头	以鲜（冻）水产品为原料，加入其他原料、辅料，经装罐、密封、杀菌、冷却等工序制成的具有一定真空度、符合商业无菌要求的罐头食品，一般可在常温条件下贮存。
9.06	其他水产品及其制品	以上分类（09.01~09.05）未包括的水产及其制品。
10	蛋及蛋制品	包括鲜蛋、不改变物理性状的再制蛋和改变了物理性状的蛋制品以及其他蛋制品。
10.01	鲜蛋	各种禽类生产的、未经加工的蛋。
10.02	再制蛋（不改变物理性状）	蛋加工过程中去壳或不去壳、不改变蛋形的制成品，包括卤蛋、糟蛋、皮蛋、咸蛋等。
10.02.01	卤蛋	以鲜蛋为原料，经前处理、卤制、杀菌等工序制成的供直接食用的熟蛋制品。

10.02.02	糟蛋	以鲜蛋为原料，经裂壳、用食盐、酒糟及其他配料等糟腌渍而成的蛋类产品，又名醉蛋。
10.02.03	皮蛋	皮蛋又名松花蛋，是以鲜蛋为原料，经清洗、挑选后，用生石灰、盐，以及相关食品级加工助剂配制的料液(泥)加工而成的制品。
10.02.04	咸蛋	以鲜蛋为原料，经用盐水或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰等腌制而成的蛋类产品。
10.02.05	其他再制蛋	除外以上几类(10.02.01~10.02.04)的再制蛋。
10.03	蛋制品(改变其物理性状)	以鲜蛋为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的改变了蛋形的制成品。包括脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)、冷冻蛋制品(如冰蛋)、液体蛋和其他蛋制品。
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	在生产过程中经过干燥处理的蛋制品，包括巴氏杀菌全蛋粉(片)、蛋黄粉(片)、蛋白粉(片)等。
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)	以蛋或蛋制品为原料，经热凝固处理后制得的产品。如蛋黄酪、松花蛋肠等。
10.03.03	蛋液与液态蛋	鲜蛋去壳后，所得的蛋液经一系列加工工艺，最后制成冷冻和保鲜的蛋制品，包括巴氏杀菌冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等。冰冻保存或者经巴氏杀菌及通过化学方式(如加盐等)常温保存的全蛋液、蛋清或蛋黄液。
10.04	其他蛋制品	除外以上三类(10.01~10.03)的蛋制品。
11	甜味料，包括蜂蜜	包括食糖、淀粉糖、蜂蜜及花粉、餐桌甜味料、调味糖浆等。
11.01	食糖	以甘蔗、甜菜或原糖为原料生产的白糖及其制品，以及其他糖和糖浆。
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)	白糖经浓缩、结晶、分蜜及干燥的白色砂粒状蔗糖。该产品还包括白糖制品，如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖，糖霜(糖粉)等。
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖/槭树糖浆等]	包括除白糖和白糖制品以外的其他糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、蔗糖来源的果糖、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等)。
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)	以淀粉或含淀粉的原料，经酶和(或)酸水解制成的液体、粉状(和结晶)的糖。如葡萄糖、葡萄糖浆、葡萄糖浆干粉(固体玉米糖浆)、麦芽糖、麦芽糖浆、果糖、果葡糖浆、固体果葡糖、麦芽糊精等。
11.03	蜂蜜及花粉	包括蜂蜜和花粉。
11.03.01	蜂蜜	蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物结合后转化而成的天然甜物质。
11.03.02	花粉	蜜蜂采集被子植物雄蕊花药或裸子植物小孢子囊内的花粉细胞，形成的团粒状物。
11.04	餐桌甜味料	直接供消费者饮食调味料、作为糖类替代品的高浓度甜味剂或其混合物。

11.05	调味糖浆	以白砂糖或葡萄糖浆、果葡糖浆为书要原料，加入水果、果浆或果汁等水果制品、增稠剂、食品用香料等制成的一种增甜稠酱/糖浆。
11.05.01	水果调味糖浆	以水果、果浆或果汁等水果制品、糖类为主要原料，加入适量辅料制成的甜酱。可作为雪糕顶料直接灌注在雪糕顶部。
11.05.02	其他调味糖浆	不以水果、果浆或果汁等水果制品为原料制成的调味糖浆。如朱古力调味糖浆是以可可、乳粉、糖类等为原料，加入适量辅料，制成的朱古力甜酱。
11.06	其他甜味料	以上五类(11.01~11.05)未包括的甜味料。
12	调味品	包括盐及代盐制品、鲜味剂和助鲜剂、醋、酱油、酱及酱制品、料酒及制品，香辛料类、复合调味料和其他调味料。
12.01	盐及代盐制品	盐主要为食品级的氯化钠，代盐制品是为减少钠的含量，代替食用盐的调味料，如氯化钾等。
12.02	鲜味剂和助鲜剂	具有鲜味的和明显增强鲜味作用的精制品。
12.03	醋	含有一定量乙酸的液态调味品。包括酿造食醋和配制食醋。
12.03.01	酿造食醋	单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料或酒精，经微生物发酵酿制而成的液体调味品。
12.03.02	配制食醋	以酿造食醋为主要原料，与食用冰乙酸、食品添加剂等混合配制的调味食醋。
12.04	酱油	包括酿造酱油和配制酱油。
12.04.01	酿造酱油	以大豆和(或)脱脂大豆、小麦和(或)麸皮为原料，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。
12.04.02	配制酱油	以酿造酱油为主体，与酸水解植物蛋白调味液，食品添加剂等配制而成的液体调味品。
12.05	酱及酱制品	包括酿造酱和配制酱。
12.05.01	酿造酱	以粮食为主要原料经微生物发酵酿制的半固态酱类。如黄豆酱、大酱，甜面酱、豆瓣酱等。
12.05.02	配制酱	以酿造酱为基料，添加其他各种辅料混合制成的酱类。
12.06	—	
12.07	料酒及制品	以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料，添加各种调味料(也可加入植物香辛料)，配制加工而成的液体调味品。
12.08	—	
12.09	香辛料类	包括香辛料及粉、香辛料油、香辛料酱及其他香辛料加工品。
12.09.01	香辛料及粉	香辛料主要来自各种天然生长植物的果实、茎、叶、皮、根、种子、花蕾等，具有特定的风味、色泽和刺激性味感的植物性产品。香辛料粉为一种或多种香辛料的干燥物组成，包括整粒、大颗粒和粉末状制品。

12.09.02	香辛料油	以一种或多种香辛料中萃取其呈味成分组成，用植物油等作为分散剂的制品。如黑胡椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料调味油等。
12.09.03	香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）	以香辛料为主要原料加工制成的酱类产品。如芥末酱、青芥酱。
12.09.04	其他香辛料加工品	除外以上三类(12.09.01~12.09.03)的香辛料产品。
12.1	复合调味料	包括固体、半固体、液体复合调味料。
12.10.01	固体复合调味料	以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固态的复合调味料。
12.10.01.01	固体汤料	以动植物和(或)其浓缩抽提物为主要风味原料，添加食盐等调味料及辅料，干燥加工而成的复合调味料。
12.10.01.02	鸡精、鸡粉	以味精、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及食用盐等为原料，添加或不添加香辛料和(或)食品用香料，经混合加工而成，具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。
12.10.01.03	其他固体复合调味料	除外上述两类(12.10.01.01及12.10.01.02)的其他固体复合调味料。
12.10.02	半固体复合调味料	由两种或两种以上调味料为主要原料，添加或不添加辅料，加工制成的复合半固体状调味品，一般指膏状或酱状。如沙拉酱、蛋黄酱和其他复合调味酱。
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	蛋黄酱：西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)、蛋黄为主料，辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料，经混合搅拌、乳化均质制成的半固体乳化调味料。沙拉酱：西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)等为主料，辅以变性淀粉，甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料，经混合搅拌、乳化均质制成的半固体乳化调味料。
12.10.02.02	以动物性原料为基料的调味酱	以畜禽肉、海产品等动物性原料和(或)其提取物为基础原料，添加其他调味品，以及添加或不添加黄豆酱、甜面酱等其他辅料制成的调味酱。
12.10.02.03	以蔬菜为基料的调味酱	以蔬菜为基础原料，添加或不添加黄豆酱、甜面酱等其他辅料制成的调味酱。
12.10.02.04	其他半固体复合调味料	以上三类(12.10.02.01~12.10.02.03)未包括的半固体复合调味料。
12.10.03	液体复合调味料（不包括12.03，12.04）	以两种或两种以上的调味料为主要原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的复合的液态的调味品。如鸡汁调味料、糟卤和其他液态复合调味料。
12.10.03.01	浓缩汤（罐装、瓶装）	以动植物或其提取物为主要原料，添加食盐等调味料及辅料，经浓缩而成的汤料。
12.10.03.02	肉汤、骨汤	以鲜冻畜禽肉、鱼、骨或其抽提物为主要原料，添加调味料及辅料制成的汤料。
12.10.03.03	调味清汁	稀薄、非乳化的调味汁。

12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等	蚝油:利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接经酶解的牡蛎肉,再加入食糖和(或)甜味剂、食熬、淀粉或改性淀粉等原料,辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。虾油:从虾酱中提取的汁液称为虾油。鱼露:以鱼、虾,贝类为原料,在较高盐分下经生物酶解制成的鲜味液体调味品。包括其他来源相类似的液体复合调味料。
12.11	其他调味料	除外以上10类(12.01~12.10)的调味料。
13	特殊膳食用食品	包括婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品、特殊医学用途配方食品和其他特殊膳食用食品。
13.01	婴幼儿配方食品	包含婴儿配方食品、较大婴幼儿和幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品。
13.01.01	婴儿配方食品	以乳及其加工制品和(或)豆类及其加工制品为主要原料,加入适量的维生素、矿物质和其他辅料,经加工制成的供0~12个月婴儿食用的产品。
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	以乳及其加工制品和(或)豆类及其加工制品为主要原料,加入适量的维生素、矿物质和其他辅料,经加工制成的供6~12个月婴儿和1~3岁幼儿食用的产品。
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	指针对患有特殊紊乱、疾病或医疗状况等特殊医学状况婴儿的营养需求而设计制成的粉状或液态配方食品。在医生或临床营养师的指导下,单独食用或与其他食物配合食用时,其能量和营养成分能够满足0~6月龄特殊医学状况婴儿的生长发育需求。
13.02	婴幼儿辅助食品	包括婴幼儿谷类辅助食品和婴幼儿罐装辅助食品。
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	以一种或多种谷物(如:小麦、大米、大麦、燕麦、黑麦、玉米等)为主要原料,且谷物占干物质组成的25%以上,添加适量的营养强化剂和(或)其他辅料,经加工制成的适于6月龄以上婴儿和幼儿食用的辅助食品。
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品	食品原料经处理、灌装、密封、杀菌或无菌灌装后达到商业无菌,可在常温下保存的适于6月龄以上婴幼儿食用的食品。
13.03	-	
13.04	-	
13.05	其他特殊膳食用食品	除上述类别外的其他特殊膳食用食品(包括辅食营养补充品、运动营养食品,以及其他具有相应国家标准的特殊膳食用食品)。
14	饮料类	经过定量包装的,供直接饮用或按一定比例用水冲调或冲泡饮用的,乙醇含量不超过0.5%的制品。也可为饮料浓浆或固体形态。
14.01	包装饮用水类	以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源,经加工制成的密封于容器中可直接饮用的水。

14.01.01	饮用天然矿泉水	从地下深处自然涌出的或经钻井采集的，含有一定量的矿物质、微量元素或其他成分，在一定区域未受污染并采取预防措施避免污染的水；在通常情况下，其化学成分、流量、水温等动态指标在天然周期波动范围内相对稳定。
14.01.02	饮用纯净水	以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源，经适当的水净化加工方法，制成的不含任何食品添加剂的制品。
14.01.03	其他类饮用水	除饮用天然矿采水和饮用纯净水外的包装饮用水。
14.02	果蔬汁类及其饮料	以水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实)等为原料，经加工或发酵制成的液体饮料。
14.02.01	果蔬汁(浆)	以水果或蔬菜为原料，采用物理方法(机械方法、水浸提等)制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品；或在浓缩果蔬汁(浆)中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品，如原榨果汁(非复原果汁)、果汁(复原果汁)、蔬菜汁、果浆/蔬菜浆、复合果蔬汁(浆)等。
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	以水果或蔬菜为原料，从采用物理方法榨取的果汁(浆)或蔬菜汁(浆)中除去一定量的水分制成的，加入其加工过程中除去的等量水分复原后具有果汁(浆)或蔬菜汁(浆)应有特征的制品。含有不少于两种浓缩果汁(浆)、或浓缩蔬菜汁(浆)、或浓缩果汁(浆)和浓缩蔬菜汁(浆)的制品为浓缩复合果蔬汁(浆)。
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	以果蔬汁(浆)、浓缩果蔬汁(浆)为原料，添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工制成的制品，如果蔬汁饮料、果肉(浆)饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料等。
14.03	蛋白饮料	以乳或乳制品，或其他动物来源的可食用蛋白，或含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工或发酵制成的液体饮料。
14.03.01	含乳饮料	以乳或乳制品为原料，添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工或发酵制成的制品。如配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料、乳酸菌饮料等。
14.03.01.01	发酵型含乳饮料	以乳或乳制品为原料，经乳酸菌等有益菌培养发酵添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的饮料。根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非活菌)型和未杀菌(活菌)型。
14.03.01.02	配制型含乳饮料	以乳或乳制品为原料，加入水，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的饮料。

14.03.01.03	乳酸菌饮料	以乳或乳制品为原料，经乳酸菌发酵，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的饮料，根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非活菌)型和未杀菌(活菌)型。
14.03.02	植物蛋白饮料	以一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工或发酵制成的制品。以两种或两种以上含有一定蛋白质的植物果实、种子、种仁等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工或发酵制成的制品也可称为复合植物蛋白饮料，如花生核桃、核桃杏仁、花生杏仁复合植物蛋白饮料。
14.03.03	复合蛋白饮料	以乳或乳制品，和一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工或发酵制成的制品。
14.03.04	其他蛋白饮料	14.03.01~14.03.03之外的蛋白饮料。
14.04	碳酸饮料	以食品原辅料和(或)食品添加剂为基础，经加工制成的，在一定条件下充入一定量二氧化碳气体的液体饮料，如果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料等，不包括由发酵自身产生二氧化碳气的饮料。
14.04.01	可乐型碳酸饮料	以可乐香精或类似可乐果香型的香精为主要香气成分的碳酸饮料。
14.04.02	其他型碳酸饮料	除可乐型以外的其他碳酸饮料。包括果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料和其他碳酸饮料等。
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	包括茶(类)饮料、咖啡(类)饮料和植物饮料。
14.05.01	茶(类)饮料	以茶叶或茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉(包括速溶茶粉、研磨茶粉)或直接以茶的鲜叶为原料，添加或不添加食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工制成的液体饮料，如原茶汁(茶汤/纯茶饮料、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料、奶茶饮料、复(混)合茶饮料、其他茶饮料等。
14.05.02	咖啡(类)饮料	以咖啡豆和(或)咖啡制品(研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等)为原料，添加或不添加糖(食糖、淀粉糖)、乳和(或)乳制品、植脂末等食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工制成的液体饮料，如浓咖啡饮料、咖啡饮料、低咖啡因咖啡饮料、低咖啡因浓咖啡饮料等。
14.05.03	植物饮料	以植物或植物提取物为原料，添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工或发酵制成的液体饮料。如可可饮料、谷物类饮料、草本(本草)饮料、食用菌饮料、藻类饮料、其他植物饮料等。不包括果蔬汁类及其饮料、茶(类)饮料和咖啡(类)饮料。

14.06	固体饮料	用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等，供冲调或冲泡饮用的固态制品，如风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料、其他固体饮料等。
14.06.01	-	
14.06.02	蛋白固体饮料	以乳和(或)乳制品，或其他动物来源的可食用蛋白，或含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。
14.06.03	速溶咖啡	以咖啡豆和(或)咖啡制品(研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液)为原料，不添加其他食品原辅料，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。
14.06.04	其他固体饮料	蛋白固体饮料和速溶咖啡之外的固体饮料，包括风味固体饮料、果蔬固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料，以及上述以外的固体饮料。
14.07	特殊用途饮料	加入具有特定成分的适应所有或某些人群需要的液体饮料。如营养素饮料(维生素饮料等)、能量饮料、电解质饮料、其他特殊用途饮料。
14.08	风味饮料	以糖(包括食糖和淀粉糖)和(或)甜味剂、酸度调节剂、食用香精(料)等的一种或者多种作为调整风味的主要手段，经加工或发酵制成的液体饮料，如茶味饮料、果味饮料、乳味饮料、咖啡味饮料、风味水饮料、其他风味饮料等。其中，风味水饮料是指不经调色处理、不添加糖(包括食糖和淀粉糖)的风味饮料，如苏打水饮料、薄荷水饮料、玫瑰水饮料等。
14.09	其他饮料类	14.01~14.08之外的饮料。
15	酒类	酒精度在0.5%以上的酒精饮料，包括蒸馏酒、配制酒、发酵酒。
15.01	蒸馏酒	以粮谷、薯类、水果、乳类为主要原料，经发酵、蒸馏、勾兑而成的饮料酒。包括白酒、调香蒸馏酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒及其他蒸馏酒。
15.01.01	白酒	以粮谷为主要原料，用大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒。
15.01.02	调香蒸馏酒	以蒸馏酒为酒基，经调香而制成的产品。
15.01.03	白兰地	以新鲜水果或果汁为原料，经发酵、蒸馏、贮存、调配而成的蒸馏酒。
15.01.04	威士忌	以麦芽、谷物为原料，经糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配而成的蒸馏酒。
15.01.05	伏特加	以谷物、薯类、糖蜜以及其他可食用农作物等为原料，经发酵、蒸馏制成食用酒精，在经过特殊工艺精制加工制成的蒸馏酒。
15.01.06	朗姆酒	以甘蔗汁或蜂蜜为原料，经发酵、蒸馏，陈酿、调配而成的蒸馏酒。

15.01.07	其他蒸馏酒	除上述产品(15.01.01~15.01.06)以外的蒸馏酒。
15.02	配制酒	以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基,加入可食用或药食两用的辅料或食品添加剂,进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。
15.03	发酵酒	以粮谷、水果、乳类等为主要原料,经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。包括葡萄酒、黄酒、果酒、蜂蜜酒、啤酒和麦芽饮料及其他发酵酒类(充气型)。
15.03.01	葡萄酒	以新鲜葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的、含有一定酒精度的发酵酒。
15.03.01.01	无汽葡萄酒	在20℃时,二氧化碳压力小于0.05MPa的葡萄酒。
15.03.01.02	起泡和半起泡葡萄酒	在发酵过程产生二氧化碳气体的葡萄酒,也包括部分或全部充入二氧化碳气体的葡萄酒。在20℃时,二氧化碳压力大于等于0.05MPa。
15.03.01.03	调香葡萄酒	以葡萄酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液(或馏出液)而制成的葡萄酒。
15.03.01.04	特种葡萄酒(按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地,浓缩葡萄汁等)	以鲜葡萄、葡萄汁或葡萄酒为原料按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地,浓缩葡萄汁等。
15.03.02	黄酒	以稻米、黍米等为主要原料,加曲、酵母等糖化发酵剂发酵酿制而成的发酵酒。
15.03.03	果酒	以新鲜水果或果汁为原料,经全都或部分发酵酿制而成的发酵酒。
15.03.04	蜂蜜酒	以蜂蜜为原料,经发酵酿制成的酒类。
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	以麦芽、水为主要原料,加啤酒花(包括酒花制品),经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳的、起泡的、低酒精度的发酵酒。(注:包括酒精度低于0.5%的无醇啤酒)
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	除上述产品(15.03.01~15.03.05)以外的发酵酒。
16	其他类(第01.0-15.0类除外)	本类别汇总了在01.0~15.0类别中暂无法划归的类别。
16.01	果冻	以食用胶和食糖和(或)甜味剂等为原料,经蒸胶、调配、灌装、杀菌等工序加工而成的胶冻食品。
16.02	茶叶、咖啡和茶制品	包括茶叶、咖啡以及含茶制品,
16.02.01	茶叶、咖啡	茶叶:以茶树鲜叶为原料经加工制成的,含有咖啡碱、茶多酚、茶氨酸等物质的产品。咖啡:咖啡属植物的果实和种子,由果皮、种皮、种仁和胚经加工后制出的供消费用的产品。

16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)	茶制品指含茶制品，包括调味茶和代用茶。调味茶指以茶叶为原料。配以各种可食用物质或食品用香料等制成的调味茶类。代用茶是指选用可食用植物的叶、花、果(实)、根茎等为原料加工制作的、采用类似茶叶冲泡(浸泡)方式供人们饮用的产品。
16.03	胶原蛋白肠衣	以猪皮、牛真皮层的胶原蛋白纤维为原料制成的、用于制备中西式灌肠的蛋白肠衣。
16.04	酵母及酵母类制品	以酵母菌种为主体，经培养制成的可用于食品工业的菌体及其制品。
16.04.01	干酵母	经过分离、干燥等工序制成的酵母产品。
16.04.02	其他酵母及酵母类制品	除干酵母以外的其他酵母产品及以酵母为原料，经水解、提纯、干燥等工艺制成的酵母类制品。
16.05	—	
16.06	膨化食品	以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料，采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。
16.07	其他	以上各类(16.01~16.06)未包括的其他食品。