



团 体 标 准

T/CNSS 008—2021

全谷物及全谷物食品判定及标识通则

General rules for identification and labeling of whole grain and
whole grain food

2021-06-04 发布

2021-07-01 实施

中国营养学会 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。

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。

本文件由中国营养学会法规标准委员会提出。

本文件由中国营养学会归口。

本文件起草单位：中国疾病预防控制中心营养与健康所、中国营养学会营养与保健食品分会、北京中营惠营养健康研究院、农业农村部食物与营养发展研究所、河南工业大学、华南理工大学、江南大学、深圳市慢性病防治中心、北京市营养源研究所、百事亚洲研发中心有限公司、五谷磨房食品集团有限公司、中粮营养健康研究院有限公司。

本文件主要起草人：王竹、杨月欣、王瑛瑶、赵佳、刘锐、王凤成、周锦、黄强、向雪松、王俊、张斌、繆铭、朱婧。

声明：本文件的知识产权归属于中国营养学会，未经中国营养学会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准开展认证、检测、培训等活动，应经中国营养学会批准授权。

全谷物及全谷物食品判定及标识通则

1 范围

本文件规定了全谷物及全谷物食品的判定指标和标签标识。
本文件适用于以谷物为主要原料制成的全谷物、全谷物食品。

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

谷物 cereals

禾本科草本植物为主的粮食作物,包括但不限于稻米、小麦、玉米、大麦、燕麦、黑麦、裸麦、高粱、青稞、黄米、小米、粟米、薏米、荞麦、藜麦等。

3.2

全谷物 whole grain

经过清理但未经进一步加工,保留了完整颖果结构的谷物籽粒;或虽经碾磨、粉碎、挤压等加工方式,但皮层、胚乳、胚芽的相对比例仍与完整颖果保持一致的谷物制品。

注:基于食品安全和质量控制的考虑,加工过程中允许有少量组分的损失,皮层损失不应超过3%。

3.3

全谷物食品 whole grain food

配方中含有全谷物原料,且其质量占成品质量的比例不少于51%的食品(以干基计)。

4 判定指标

4.1 基本要求

4.1.1 全谷物或用于制作全谷物食品的谷物原料应符合相关国家标准、行业标准的规定。

4.1.2 以全谷物为主要原料制成的加工食品应符合相关国家标准、行业标准规定的质量要求。

4.1.3 全谷物原料应满足附录A中各项营养成分含量要求。

4.2 全谷物的判定

当谷物原料符合以下条件之一时,可判定为“全谷物”。

- a) 经过必要的清理及脱壳等处理工艺,保留了完整谷粒结构的谷物制品,如糙米、青稞、燕麦、玉米、高粱、薏米等谷物籽粒。
- b) 采用碾磨、粉碎、压片、微波、挤压、干燥等物理技术制备,保留了皮层、胚乳、胚芽,且相对比例与完整谷粒基本一致的谷物制品,如全麦粉、荞麦粉、燕麦片等。
- c) 经过发芽(发芽长度不超过谷粒长度)、烘烤等工艺制成的谷物制品,如发芽糙米。
- d) 由多种谷物原料简单混合而成的谷物制品,其中每种谷物原料符合 a)~c)的任一条。

4.3 全谷物食品的判定

4.3.1 全谷物食品

以谷物为主要原料的谷物食品,其中全谷物原料质量不少于食品总质量的 51%(以干基计)。全谷物含量计算参见附录 B。

4.3.2 含全谷物食品

以谷物为主要原料的谷物食品,其中全谷物原料质量不少于食品总质量的 25%(以干基计)。全谷物含量计算参见附录 B。

5 标签标识

5.1 全谷物、全谷物食品及含全谷物食品的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 满足 4.1 和 4.2 判定要求的谷物制品,可以采用文字和/或图形形式在标签主示面标识“100%全谷物”,并同时在营养成分表中标示膳食纤维含量。

5.3 满足 4.1 和 4.3.1 判定要求的食品,可以采用文字和/或图形形式在标签主示面标识“全谷物食品”;“全谷物食品”中的“食品”也可以用产品品类体现,如“全谷物面包”。满足 4.1 和 4.3.2 中判定要求的食品,可以采用文字和/或图形形式在标签主示面标识“含全谷物”。

5.4 标示“全谷物食品”或“含全谷物”的食品应在配料表中标注全谷物占食品总质量的百分比(以干基计)。

附录 A

(规范性)

全谷物原料的营养成分含量要求(以干基计)

表 A.1 给出了全谷物原料的营养成分含量要求。

表 A.1 全谷物原料的营养成分含量要求(以干基计)

谷物	灰分 g/100 g	膳食纤维 g/100 g	维生素 B ₁ mg/100 g
糙米	≥1.1	≥4.0	≥0.15
全麦粉	≥1.1	≥9.0	≥0.25
小米	≥1.0	≥2.5	≥0.20
黄米	≥1.0	≥2.5	≥0.15
玉米	≥1.2	≥2.5	≥0.10
青稞	≥1.2	≥8.0	≥0.20
大麦	≥1.2	≥10.0	≥0.25
荞麦	≥1.2	≥9.0	≥0.25
燕麦	≥1.2	≥7.0	≥0.20
高粱	≥1.0	≥5.0	≥0.10
薏米	≥1.0	≥2.0	≥0.15
藜麦	≥1.2	≥10.0	≥0.25

附 录 B
(资料性)
食品中全谷物含量的计算方法

B.1 全谷物含量计算公式

食品中全谷物的含量(X)按公式(1)计算:

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X ——食品中全谷物的含量,%;

m_1 ——原料中全谷物的质量(以干基计),单位为千克(kg);

m ——成品质量(以干基计),单位为千克(kg)。

B.2 以饼干为例

假设 100 kg 饼干(以干基计)配料中含有谷物原料 50 kg,其中全麦粉 20 kg(以干基计),全燕麦片 10 kg(以干基计)。

该饼干全谷物含量按公式(1)计算:

$$X = \frac{20 + 10}{100} \times 100\% = 30\%$$

该饼干中全谷物含量为 30%,符合含全谷物食品的判定标准。

中国营养学会
团体标准
全谷物及全谷物食品判定及标识通则
T/CNSS 008—2021

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2025年2月第1版 2025年2月第1次印刷

*

书号: 155066·5-10409 定价 29.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



T/CNSS 008—2021