

团 体 标 准

T/CIFST 026—2025

全谷物食品通则

General principle for whole-grain foods

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

中国食品科学技术学会 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。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、哈尔滨商业大学食品工程学院、北京工商大学科学研究院、中国农业大学食品科学与营养工程学院、同福集团股份有限公司、佳禾食品工业股份有限公司、甘肃奇正实业集团有限公司、陈克明食品股份有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、味驰（广州）投资有限公司。

本文件主要起草人：谭斌、翟小童、张娜、王静、沈群、王成祥、张美娜、费亚男、申娟利、程若琼、任中锋、陈宏、周小玲、任晨刚、杨海莺、陈渝、许凡茜。

全谷物食品通则

1 范围

本文件界定了全谷物食品的相关术语和定义,按全谷物含量的全谷物产品分类,全谷物原料的基本要求,全谷物食品的技术要求、标签标示及包装、运输和储存要求。

本文件适用于预包装全谷物食品。

2 规范性引用文件

下列文件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
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

全谷物 whole grain

谷物或假谷物去除外壳等不可食用部分后保留的具有完整颖果结构的籽粒;或再经碾磨、破碎、压片,经过或不经发芽、发酵等方式加工,且胚乳、胚和种皮等解剖学组分的相对比例仍与完整颖果基本一致的谷物或假谷物。

3.2

全谷物原料 whole-grain ingredients

用于全谷物食品生产加工的全谷物。

3.3

全谷物含量 whole-grain content

全谷物原料占有所有配料的质量百分比。

注:含量以干基计。

3.4

全谷物食品 whole-grain foods

全谷物含量不低于 25% 的食品。

4 按全谷物含量的全谷物产品分类

4.1 全谷物食品(100%)

用于生产加工的主要原料均为全谷物原料的全谷物食品。

4.2 全谷物食品($\geq 50\%$)

全谷物含量低于 100%且不低于 50%的全谷物食品。

4.3 全谷物食品($\geq 25\%$)

全谷物含量低于 50%且不低于 25%的全谷物食品。

5 全谷物原料基本要求

5.1 全谷物原料的种类应包括稻谷、小麦、玉米,以及大麦、燕麦、苡麦、青稞、高粱、粟、黍、薏苡、菰等禾本科谷物,或蓼科荞麦、藜科藜麦、苋科籽粒苋等假谷物。

5.2 全谷物原料在加工过程中种皮及胚等解剖学组成部分的损失不应超过颖果总质量的 2%(以干基计)。

5.3 由一个或多个品种、同一批次或不同批次的同一种类谷物或假谷物,在加工过程中可暂时将其胚及种皮与胚乳分离,以进行稳定化等加工处理,如果这些部分按原始的比例重新组合,则认为是全谷物原料。

6 全谷物食品技术要求

6.1 全谷物含量的计算

全谷物食品中全谷物含量计算方法参见附录 A。生产配方、配料表及投料记录等的纸质记录材料应完整、规范和翔实;纸质记录材料应符合相关生产条件,并与实际生产状况一致。

6.2 加工过程一般要求

6.2.1 应符合 GB 14881 的规定。

6.2.2 应根据工艺要求建立各工序操作规范,明确工艺过程的加工环境、设备设施、原料和食品添加剂、加工等关键环节的操作要求,并留存相关记录。

6.2.3 加工前应对加工设备清洁,宜采取冲顶、优先加工高膳食纤维产品等措施,防止加工过程中混杂非全谷物原料。

6.2.4 应制定食品放行要求,确保全谷物食品满足质量、安全和顾客要求。未满足要求和未经授权人员批准的产品不得放行。

6.2.5 应建立和实施致敏物质管理计划,以最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染。

6.2.6 鼓励建立和实施 HACCP 计划和食品防护计划、食品欺诈脆弱性评估程序。

6.3 食品质量要求

应符合相关食品安全国家标准和/或相关规定。

7 标签标示

7.1 标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

7.2 应在包装配料表中注明产品中全谷物原料的种类及对应含量。

7.3 应按照 4 的要求,对满足“全谷物食品(100%)”“全谷物食品($\geq 50\%$)”“全谷物食品($\geq 25\%$)”分类要求的全谷物产品,在包装主视面分别标示“全谷物食品(100%)”“全谷物食品(50%+)”“全谷物食品

(25%+)”,并在包装主要展示版面醒目位置标示明确全谷物含量(数值保留整数位且不进行数值修约)。

7.4 应标示推荐食用方法和储存条件。

7.5 可选择在产品包装主要展示版面及营养成分表中标示全谷物特征性营养素或营养成分的含量。

8 包装、运输和储存要求

应符合相关标准和/或相关规定。

全国团体标准信息平台

附录 A
(规范性)
全谷物含量计算公式

A.1 产品中全谷物含量的计算公式

产品中全谷物含量(X)按公式(1)计算:

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

式中:

X——产品中全谷物含量,%;

m_1 ——产品中全谷物原料的质量(以干基计),以投料时全谷物原料的质量(以干基计)计算,单位为千克(kg);

m ——产品中所有配料的质量(以干基计),以投料时所有配料的质量(以干基计)计算,单位为千克(kg)。