

团 体 标 准

《体重控制人群用代餐食品》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2023年1月

一、工作简况

1、任务来源

根据2020年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》以及《团体标准管理规定》相关规定，中国产学研合作促进会决定制定《体重控制人群用代餐食品》团体标准，满足企业及各方对体重控制人群用食品的实际需求，规范体重控制人群用食品的质量要求及检验方法，推动相关技术创新，促进行业健康快速发展。

2、制定背景

自21世纪以来，肥胖已成为全球第四大社会医学问题，我国人口基数庞大，随着生活水平提升，国内肥胖人群规模持续扩大。肥胖和超重会增加精神、内分泌、消化、心脑血管、呼吸、运动等多系统疾病风险，严重时危及生命。开展体重控制及管理，是有效防控肥胖及其慢性病的重要途径之一。

体重控制是通过调节饮食、合理运动、改变生活习惯等方式达到健康体重的目的。体重控制人群包括肥胖人群、超重人群、减脂人群等，受消费观念限制，目前体重控制相关产品仅在肥胖人群中具有较高的普及率，其他人群中普及率较低，未来市场仍存在较大提升空间。

体重控制人群用食品包括代餐类食品以及满足低糖、低脂、低能量要求的一般类零食。控制好饮食的总热量，限制高脂肪、高糖食物的摄入，是控制体重的有效方式。

3、起草过程

3.1 标准研制阶段

2022年7月，依据《中华人民共和国标准化法》、《国务院关于深化标准化工作改革方案》等文件的要求，按照中国产学研合作促进会团体标准的制修订程序组织有关技术人员成立标准起草工作组，确定标准名称为《体重控制人群用代餐食品》。

2022年7~10月，标准起草工作组收集、整理相关标准化资料、专业文献等，为本文件的编制提供参考，并通过企业调研，了解企业实际生产情况，经成分分析、研讨、论证后编写完成《体重控制人群用代餐食品》初稿和立项申请书。

3.2 标准立项阶段

2022年12月21日，中国产学研合作促进会正式批准《体重控制人群用代餐食品》团体标准的立项，并在全国团体标准信息平台上进行公示。

3.3 标准起草阶段

2022年10月~2023年1月，就标准初稿，标准起草工作组成员通过相关信息化手段进行多次内容讨论和交流，并向相关单位和专家咨询，在广泛听取各方意见和充分论证的基础上，对标准初稿进行了完善，并形成征求意见稿。

3.4 征求意见阶段

.....

3.5 技术审查阶段

.....

二、编制原则、主要内容及其确定依据

1、编制原则

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1-2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

- （1）协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。
- （2）规范性：严格按照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》给出的规则起草，保证标准的编写质量。
- （3）适用性：结合产品生产品企业管理实践和产品的主要环境影响，提出对企业产品的具体质量要求和生产经营规范。

2、主要内容及其确定依据

2.1 适用范围

本文件规定了体重控制人群用代餐食品的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于体重控制人群用代餐食品的生产和检验。

2.2 感官要求

本文件按照产品实际特性将感官要求设置为：

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	取适量样品置于洁净的白色瓷盘或透明烧杯中，在自然光下观察产品色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口后，尝其滋味
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品固有的形态，无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

2.3.1 代餐类食品

2.3.1.1 宏量营养素

T/CNSS 002—2019《代餐食品》中对代餐食品的宏量营养素规定：

能量：代餐食品，每餐代餐食品所提供的能量应大于或等于835 kJ (200 kcal)，不高于1 670 kJ(400 kcal)。能量的计算按每餐代餐食品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量乘以各自相应的能量系数17 kJ/g、37 kJ/g、17 kJ/g(膳食纤维的能量系数8 kJ/g)，所得之和为千焦，再除以4.184 为kcal。

蛋白质：代餐食品中蛋白质提供的能量占总能量的25%~50%。蛋白质质量要求应符合以牛奶蛋白或鸡蛋蛋白为参考蛋白，PDCAAS或DIAAS不低于80%。蛋白质的检验方法参照GB5009.5。

脂肪：代餐食品中来源于脂肪的能量不应超过总能量的30%；来源于饱和脂肪的能量不应超过总能量的10%，不得使用氢化油脂。亚油酸供能比不低于3.0%。脂肪酸的检验方法参照GB 5009.168。

本文件参考T/CNSS 002—2019《代餐食品》将宏量营养素设置为：总能量：835 kJ~1670 kJ；蛋白质：供能比：25%~50%，以牛奶蛋白或鸡蛋蛋白为参考蛋白，PDCAAS或DIAAS不低于80%；脂肪：总脂肪供能比：≤30%、饱和脂肪供能比：≤10%、氢化油脂：不得使用、亚油酸供能比：≥3.0%。

2.3.1.2 必需成分

T/CNSS 002—2019《代餐食品》中对代餐食品的必需成分规定：膳食纤维/g：5~12；维生素A/μg RE：260~580；维生素B1/mg：≥0.4；维生素B2/mg：≥0.4；维生素C/mg：≥30；烟酸/mg：≥4.6；叶酸/μg DFE：≥110；钙/mg：≥260；镁/mg：≥50；铁/mg：5~9；锌/mg：3~7。

本文件参考T/CNSS 002—2019《代餐食品》，并结合《中国居民膳食营养素参考摄入量DRIs》，按照每日三餐平均分配，对；维生素B1、维生素C、烟酸、叶酸、钙、镁增加了最大摄入量，将必需成分设置为：膳食纤维/g：5~12；维生素A/μg RE：260~580；维生素B1/mg：0.4~16.6；维生素B2/mg：≥0.4；维生素C/mg：30~333；烟酸/mg：4.6~11.6；叶酸/μg DFE：110~333；钙/mg：260~666；镁/mg：50~233；铁/mg：5~9；锌/mg：3~7。

2.3.1.3 可选择性成分

T/CNSS 002—2019《代餐食品》中对代餐食品可选择性成分规定：维生素D/μg：

≥0.5、维生素E/（mg α-TE）：≥4.5、维生素B6/mg：≥0.4、维生素B12/μg：≥0.8、钾/mg：100~1200、磷/mg：≤420、钠/mg：≤1000

本文件参考T/CNSS 002—2019《代餐食品》，将并结合《中国居民膳食营养素参考摄入量DRIs》，按照每日三餐平均分配，对；维生素D增加了最大摄入量，将可选择性成分设置为维生素D/μg：0.5~6.66、维生素E/（mg α-TE）：≥4.5、维生素B6/mg：≥0.4、维生素B12/μg：≥0.8、钾/mg：100~1200、磷/mg：≤420、钠/mg：≤1000。

2.3.2 部分代餐食品

2.3.2.1 宏量营养素

T/CNSS 002—2019《代餐食品》中对部分代餐食品宏量营养素规定：

能量：部分代餐食品，每份所提供的能量应大于或等于334kJ(80kcal)，小于835kJ(200kcal)。能量的计算按每份代餐食品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量乘以各自相应的能量系数17 kJ/g、37 kJ/g、17 kJ/g(膳食纤维的能量系数8 kJ/g)，所得之和为千焦/份值，再除以4.184为千卡/份值。搭配其他膳食，每餐所提供的能量应大于或等于835 kJ(200 kcal)，不高于1 670 kJ(400 kcal)。

蛋白质：部分代餐食品，每份所含的蛋白质提供的能量占总能量的25%~50%且不低于8 g。蛋白质质量要求应符合以牛奶蛋白或鸡蛋蛋白为参考蛋白，PDCAAS或DIAAS不低于80%。蛋白质的检验方法参照GB 5009.5。

脂肪：部分代餐食品，每份来源于脂肪的能量不应超过总能量的30%；来源于饱和脂肪的能量不应超过总能量的10%，不得使用氢化油脂。脂肪酸的检验方法参照GB 5009.168。

本文件参考T/CNSS 002—2019《代餐食品》将宏量营养素设置为：总能量：334 kJ~835 kJ；蛋白质：供能比：25%~50%，且不低于8g，以牛奶蛋白或鸡蛋蛋白为参考蛋白，PDCAAS或DIAAS不低于80%；脂肪：总脂肪供能比：≤30%，饱和脂肪供能比：≤10%，氢化油脂：不得使用。

2.3.2.2 必需成分

T/CNSS 002—2019《代餐食品》中对部分代餐食品必需成分规定：膳食纤维/g：2~12、维生素B1/mg：≥0.2、维生素B2/mg：≥0.2、钙/mg：≥80、铁/mg：≥2.5、锌/mg：≥1.5。

本文件参考T/CNSS 002—2019《代餐食品》，并结合《中国居民膳食营养素参考摄入量DRIs》，按照每日三餐平均分配，对；维生素B1、钙、铁、锌增加了最大摄入量，将必需成分设置为：膳食纤维/g：2~12、维生素B1/mg：0.2~16.6、维生素B2/mg：

≥0.2、钙/mg：80~666、铁/mg：2.5~9、锌/mg：1.5~7。

2.3.2.3 可选择性成分

T/CNSS 002—2019《代餐食品》中对部分代餐食品可选择性成分规定：维生素A/μg RE：120~400、维生素D/μg：≥0.25、维生素E/（mg α-TE）：≥2、叶酸/μg DFE：≥50、维生素B6/mg：≥0.2、维生素B12/μg：≥0.4、维生素C/mg：≥15、烟酸/mg：≥2.3、镁/mg：≥20、钾/mg：40~1200、磷/mg：≤420、钠/mg：≤1000。

本文件参考T/CNSS 002—2019《代餐食品》，并结合《中国居民膳食营养素参考摄入量DRIs》，按照每日三餐平均分配，对：维生素D、叶酸、维生素C、烟酸、镁增加了最大摄入量，将可选择性成分设置为：维生素A/μg RE：120~400、维生素D/μg：0.25~6.66、维生素E/（mg α-TE）：≥2、叶酸/μg DFE：50~333、维生素B6/mg：≥0.2、维生素B12/μg：≥0.4、维生素C/mg：15~333、烟酸/mg：2.3~11.6、镁/mg：20~233、钾/mg：40~1200、磷/mg：≤420、钠/mg：≤1000。

2.4 其他理化指标

应符合相应类别食品安全国家标准的规定。

2.5 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合GB 2762中相应类别产品的规定。真菌毒素限量应符合GB 2761中相应类别产品的规定。

2.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。其他微生物限量应符合相应类别食品安全国家标准的规定。

三、涉及专利的有关说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准技术内容的对比情况

本文件为首次自主制定，不涉及国际国外标准采标情况。国内与之相关的标准有：

T/CNSS 002—2019 代餐食品

T/ZHCA 102—2020 体重控制人群用营养代餐食品

《中国居民膳食指南》（2022年版）

《中国居民膳食营养素参考摄入量》（2013年版）

五、与有关法律、行政法规和相关标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

七、实施标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

八、其他应当说明的事项

无。