

团 体 标 准

T/CIET XXXX—XXXX

低 GI 食品

Low GI food

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分类 2

5 技术要求 2

6 标志、包装、运输和贮存 3

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××××提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

低 GI 食品

1 范围

本文件规定了低 GI 食品的术语和定义、产品分类、技术要求、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于各类低GI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/T 191	包装储运图示标志	
GB 2712	食品安全国家标准	豆制品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 7099	食品安全国家标准	糕点、面包
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 17399	食品安全国家标准	糖果
GB 17403	食品安全国家标准	糖果巧克力生产卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准	速冻面米与调制食品
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB/T 23812	糕点生产及销售要求	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB 31646	食品安全国家标准	速冻食品生产和经营卫生规范
WS/T 652	食物血糖生成指数测定方法	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

血糖生成指数 glycemic index; GI

进食含目标量（通常为50 g）可利用碳水化合物的食物后，一段时间内（ ≥ 2 h）血糖应答曲线下面积相比空腹时的增幅除以进食含等量可利用碳水化合物的参考食物（葡萄糖）后相应的增幅，以百分数表示。

[来源：WS/T 652—2019，2.4]

3.2

低GI食品 low GI food
血糖生成指数（GI）低于55（含）以下的食品。

4 产品分类

低GI食品主要有以下几类：
a) 低GI 饮料；
b) 低GI 糕点；
c) 低GI 坚果与籽类食品；
d) 低GI 速冻面米与调制食品；
e) 低GI 糖果；
f) 低GI 豆制品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

所用原辅料应符合相应食品安全标准和有关规定的要求。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

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	

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
GI 值	≤55	WS/T 652

5.4 其他技术指标

饮料类应符合GB 7101的规定；糕点类应符合GB 7099的规定；坚果与籽类应符合GB 19300的规定；速冻面米与调制食品应符合GB 19295的规定；糖果类应符合GB 17399的规定；豆制品应符合GB 2712的规定。其他GI食品应符合相应类别食品安全国家标准的规定。

5.5 污染物限量和真菌毒素限量

- 5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 中相应类别食品的规定。
- 5.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中相应类别食品的规定。

5.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及相关公告的规定。

5.7 微生物限量

- 5.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中相应类别食品的规定。
- 5.7.2 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。

5.8 食品添加剂和食品营养强化剂

- 5.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 5.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.9 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检测按JJF 1070规定执行。

5.10 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定，其中饮料类、糕点类、面米与调制食品、糖果类还应分别符合GB 12695、GB/T 23812、GB 31646、GB 17403的规定。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 应在标签中标注低 GI 食品的标识。
- 6.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

6.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

参 考 文 献

- [1] WS/T 652—2019 食物血糖生成指数测定方法
-