衢州市预防医学会团体标准

《低GI食养面》编制说明

|  |
| --- |
| (一)工作简况，包括任务来源、协作单位、主要工作过程、标准主要起草人及其所做的工作等； |
| 1、任务来源  浙江巨香食品有限公司成立于1999年10月，是一家以生产、销售挂面为主的现代科技型企业。公司占地面积70余亩，员工150余名，其中专业技术人员30余人。历经二十年的坚实运营，如今巨香已是浙江省挂面行业的龙头企业，被面条业内誉为“江南面王”。  企业始终秉承“以自主创新为先导，以品牌经营为核心，以健康可持续发展为目标”的经营理念，以《健康中国行动（2019—2030 年）》《国民营养计划（2017—2030 年）》和国家卫生委《成人高脂血症食养指南（2023年版）》《成人高血压食养指南（2023年版）》《成人糖尿病食养指南（2023年版）》为指引，不断探索创新有利于人民群众身体健康的营养食品。  青稞主要分布于青藏高原等地区，包括西藏、青海、甘肃省的甘南藏族自治州。青稞营养价值高，含有丰富的膳食纤维、β-葡聚糖、维生素、蛋白质和微量元素，且具有低脂、少糖的特点。青稞中丰富的β-葡聚糖可显著降低胆固醇和血糖血脂、增强免疫力、预防结肠癌和糖尿病等；膳食纤维能较好预防糖尿病、降低胆固醇；多酚类化合物具有抗氧化、抗衰老、抗癌、增强免疫力等功能；油酸、亚油酸、亚麻酸有降胆固醇的作用。  挂面是日常饮食中常见的传统主食，在加工过程中会使部分营养物质流失，且小麦粉中人体所需的必需氨基酸不齐全，因此，低GI食养面以青稞粉为原料再加入小麦粉制作挂面，可以补充小麦粉中缺失的营养物质，改善面条的风味，增加挂面中膳食纤维、β-葡聚糖等对人体有益的营养成分的含量，使得挂面更能迎合人们对食品营养全面健康的要求。经检测，低GI食养面中GI≤55g，淡淡的青稞清香味，口感劲道，好吃不腻，在传统面条中融入低血糖生成指数（低GI）、高膳食纤维等健康元素满足了百姓健康膳食的新需求。  企业为打造面业界“低GI食养面”金名片，提升地理标志产品的品牌影响力，引领并开启健康主食新时代，做食养好面的坚守者，特制定相应产品标准来规范低GI食养面。  浙江巨香食品有限公司作为标准第一起草单位向衢州市预防医学会提出了学会团体标准《低GI食养面 》的制定立项申请，经过专家材料初审和立项论证评估会的专家评审，通过了立项申请。根据衢州市预防医学会学会“关于同意立项制定《低GI食养面》团体标准”的要求，确定由 浙江巨香食品有限公司、衢州市疾病预防控制中心、衢州市食品科学技术学会、衢州市食品联合会、浙江光大面业有限公司起草制定《低GI食养面》标准。  2、起草单位和协作单位  起草单位：浙江巨香食品有限公司。  协作单位：衢州市疾病预防控制中心、衢州市食品科学技术学会、衢州市食品联合会浙江光大面业有限公司。  3、主要工作过程  （1）制订工作计划。根据立项要求，浙江巨香食品有限公司、衢州市疾病预防控制中心、衢州市食品科学技术学会、衢州市食品联合会、浙江光大面业有限公司，明确责任分工，并制定了相应工作计划。  （2）收集整理相关资料。在已有资料的基础上，进一步收集低GI食养面的技术资料，并对相关技术内容进行梳理。  （3）现场调研。标准起草小组成员在低GI食养面生产质量、场所鼠虫害防控、生产配料、添加剂等内容开展了广泛的调研。  （4）起草标准初稿。在充分考虑低GI食养面主产区技术人员意见建议的基础上，结合低GI食养面产品质量管控实际，形成了标准初稿。  （5）征求意见。2023年11月--12月。  （6）文本的修改、送审、报批。按照标准制定流程在征求意见稿的基础上，对标准文本进行进一步修改，形成送审稿进而形成报批稿。  4、标准主要起草人及其所做的工作  李香如、占炳东、来时明、毛献龙负责标准制订工作的总体协调；姜丹凤、郑利仙、杨婷、何承斌负责标准的基本材料收集、整理、起草；张旭、周黎忠负责负责标准起草后的格式编排、修改校对、标准初稿征求意见及归纳整理等工作；任斐、占立明、徐益俊、方紫云、扬武、负责有关样品抽样、检测、检测数据汇总分析、相关指标确定，杨文贞负责生产调研工作。 |
| (二)标准编制原则和确定标准主要内容(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等)的论据(包括试验、统计数据)，修订标准时，应增列新旧标准水平的对比； |
| 1. 标准编制原   本标准的制定坚持规范性、先进性、科学性的原则，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》进行编写工作。编写过程中，广泛征求和采纳同行专家的意见，确保内容和条款的规范性和先进性。   1. 确定标准内容的论据   本标准结合低GI食养面产品的实际质量情况和检测数据，参考LS/T3212《挂面》、 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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、WS/T 652 《食物血糖生成指数测定方法》、《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006 版）》等标准要求进行了规定。 |
| (三)主要试验(或验证)的分析、综述报告，[技术经济论证](http://baike.baidu.com/view/403371.htm" \t "_blank)，预期的[经济效果](http://baike.baidu.com/view/1277218.htm" \t "_blank)； |
| 低GI食养面产品的实际质量情况和检测数据，参考LS/T3212挂面、 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》、《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006 版）》。的相关要求。  低GI食养面感官要求   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 项 | 目 | | 要 求 | | 色 | 泽 |  | 具有相应品种产品应有的色泽、色泽均匀 | | 气 | 味 | | 具有相应品种产品应有的气味，无酸味、霉味和其他异味 | | 杂 | 质 | | 无正常视力可见的异物 | | 口 | 感 | | 煮熟后在口中咀嚼时不牙碜 |   理化指标和安全指标根据食养低GI食养面的实际质量状况和检测结果确定，同时参考了参考LS/T3212挂面、 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 、《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006 版）》的相关要求，安全指标应符合GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。  理化指标   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 指标 | | 水份， % ≤ | 13.5 | | 酸度， °T ≤ | 3.5 | | 烹调损失率，% ≤ | 10.0 |   营养指标   |  |  | | --- | --- | | 血糖生成指数（GI） ≤ | 55 | | 膳食纤维（%） ≥ | 6 |   低GI食养面目前的指标参考了LS/T3212挂面、 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》、《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006 版）》等标准要求。血糖生成指数（GI） 参照WS/T 652 《食物血糖生成指数测定方法》。膳食纤维参照GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》制订。  低GI食养面的试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存均参考相关食品安全国家标准及参考了LS/T3212挂面、 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》、《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006 版）》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、WS/T 652 《食物血糖生成指数测定方法等标准要求进行了规定。  4、预期经济效果  低GI食养面（低GI、低钠、低脂肪、高蛋白、高膳食纤维、B-葡聚糖含量等）是广大糖友及健康养生人群主食，本标准将为低GI食养面产品质量的规范与提升提供相应技术支撑，有助于进一步提升其产量和品质，从而促进生产效益的进一步提高。 |
| (四)[采用国际标准](http://baike.baidu.com/view/872143.htm" \t "_blank)和[国外先进标准](http://baike.baidu.com/view/2114240.htm" \t "_blank)的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况； |
| 目前，国家标准、行业标准和国外先进标准均无相关低GI食养面 的标准。文本中所采用的标准均与现行国家标准及行业标准，技术要求与相应国家标准和行业标准相匹配， 主要引用的标准如下：  GB/T 191 包装储运图示标志  GB/T 1355 小麦粉  GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠  GB 2715 食品安全国家标准 粮食  GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定  GB 5009.239食品安全国家标准 食品酸度的测定  GB/T 5461 食用盐  GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定  GB 5749 生活饮用水卫生标准  GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  GB/T 21924 谷朊粉  GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉  GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  GB/T 40636 挂面  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  NY/T 494 魔芋粉  QB/T 5028 粮谷纤维  国家JJF1070管理总局令 第 7号（2023）《定量包装商品净含量 计量检验规则》  国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》  国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）《关于修改＜食品标识管理规定＞的决定》 |
| (五)与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系； |
| 本标准适用于低GI食养面的加工生产，本标准规定了感官指标、营养指标、理化指标和安全指标、生产技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装，符合现行法律、法规和强制性国家标准。  本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。 |
| (六)重大分歧意见的处理经过和依据； |
| 本标准符合我国有关现行法律、法规及相关标准要求。标准起草小组广泛征求了科研院、疾控中心、食品联合会、生产主体等单位代表的意见，在意见征求及处理过程中，未发生重大意见分歧。 |
| (七)本标准低于同类国家（行业、地方）推荐性标准的理由和可行性； |
| 无 |
| (八)贯彻地方标准规范的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)； |
| 本标准通过审定、发布后，由衢州市范围内的相关产品生产企业自行采用实施，培育标准化示范样板。通过的实施，在认真总结经验的基础上，编制标准化操作手册或相关课件，然后结合技术培训、指导和标准宣贯，提升标准的规范作用。 |
| (九)废止现行有关标准的建议； |
| 无 |
| (十)其他应予说明的事项。 |
| 无 |