

T/ACCEM

中国商业企业管理协会团体标准

T/ACCEM XXXX—XXXX

低 GI 全谷物食品

Low GI whole grain foods

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国商业企业管理协会 发布

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 原辅料要求 2

5 技术要求 2

6 生产加工工程的卫生要求 3

7 检验规则 3

8 标签、标志、包装、运输和贮存 4

9 保质期 4

参考文献 5

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。

本文件由河北今旭面业有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：河北今旭面业有限公司、××××、××××

本文件主要起草人：××××、××××、××××

低 GI 全谷物食品

1 范围

本文件规定了低 GI 全谷物食品的术语和定义、原辅料要求、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以小麦粉和（或）全麦粉、其他谷物粉、水为主要原料，添加或不添加辅料，经机制或手工制成的，血糖生成指数（GI）小于或等于 55 的低 GI 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/T1355 小麦粉
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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第 1 部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3244 全麦粉
WS/T 652 食物血糖生成指数测定方法
国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小麦粉 wheat flour

由小麦经过碾磨制粉，部分或全部去除麸皮和胚，用于制作面制食品的产品。

[来源：GB/T 1355—2021, 3.1]

3.2

全麦粉 whole wheat flour

以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

[来源：LS/T 3244—2015, 3.1]

3.3

谷物粉 grain powder

以脱壳的原粮经碾、磨工艺加工的谷物碾磨粉制品。

[来源：QB/T 5472—2020, 3.1]

3.4

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（大于或等于 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]

3.5

低 GI 食品 low GI food

血糖生成指数（GI）低于 55（含）以下的食品。

4 原辅料要求

4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

4.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

4.3 水应符合 GB 5749 的规定。

4.4 其他谷物粉和添加辅料应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

5 技术要求

5.1 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，目测观察其色泽、组织形态和杂质情况；鼻嗅其气味；用温开水漱口，按食用方法品尝其滋味。
组织形态	具有该产品应有的形态，无霉变	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 及相关产品的国家标准或行业标准的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/（g/100 g）	18.0~36.0	GB 5009.3
酸度/（°T）	≤2.0	GB 5009.239
食盐（以 Cl ⁻ 计）/（%）	≤3.0	GB 5009.44

5.3 血糖生成指数

按 WS/T 652 的规定进行测定，GI 值应小于或等于 55。

5.4 污染物限量和真菌毒素限量

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定进行检验。

6 生产加工工程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

7.2 组批

同一班次或同一班组、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

7.3 抽样

7.3.1 抽样应符合 GB/T 30642 的规定。

7.3.2 依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目及备份样品的需要。抽样方案按照 GB/T 2828.1 执行。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格后方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目包括感官要求、理化指标和净含量。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产时每年进行 1 次型式检验，有下列情况之一的，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.5.2 型式检验项目包括本文件第 6 章的全部项目。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品合格。

7.6.2 检验结果有一项不符合本文件要求时，可以加倍抽样复验，复验结果全部符合本文件要求时，判该批产品合格；复验结果仍有不合格项的，判该批产品不合格。微生物指标不允许复检。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.2.2 单件包装应完整，封口严密、无破损。

8.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、无异味；不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时应防止挤压、暴晒或雨淋，装卸时应轻搬、轻放。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的仓库内，仓库内应有防尘、防蝇、防鼠措施。

8.4.2 产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

8.4.3 产品堆码应离地、离墙不少于 10 cm。

9 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件及产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期按包装标注执行。

参 考 文 献

- [1] GB/T 1355—2021 小麦粉
 - [2] LS/T 3244—2015 全麦粉
 - [3] QB/T 5472—2020 生湿面制品
 - [4] WS/T 652—2019 食物血糖生成指数测定方法
-