



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—202×

## 全谷物食品命名与标示要求

Nomenclature and labelling requirements for whole-grain foods

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由国家卫生健康委员会提出。

本文件由全国食品营养健康管理标准化工作组(SWG 25)与全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)共同归口。

本文件起草单位：中国食品科学技术学会、国家粮食和物资储备局科学研究院、国家食品安全风险评估中心、中国农业大学、哈尔滨商业大学、中国疾病预防控制中心营养与健康所、百事亚洲研发中心有限公司、甘肃奇正实业集团有限公司、上海康识食品科技有限公司、陈克明食品股份有限公司、佳禾食品工业股份有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、欧力(上海)饮料有限公司、四川白家阿宽食品产业股份有限公司、桃李面包股份有限公司、桂林西麦食品股份有限公司、雀巢(中国)有限公司、江南米道江苏科技有限公司、深圳市瑞利来实业有限公司、欧扎克(天津)食品有限公司、山东天久生物技术有限公司、浙江百泽坊食品有限公司、江苏省农业科学院、北京桓璟健康科技有限公司。

本文件主要起草人：谭斌、方海琴、战晓青、翟小童、张悦、沈群、张娜、黄建、屈鹏峰、黄佩丽、吴振萍、程若琼、任中锋、邹昕、舒树敏、陈宏、周小玲、费亚男、柳新荣、张连慧、应欣、金晨君、石慧、陈勇辉、吴学亮、李璐、司琳媛、秦东捷、米谷、余昀、陈媛、刘明月、杨志峰、李慧敏、王华东、徐东升、李莹、叶舒、申彦。

# 全谷物食品命名与标示要求

## 1 范围

本文件界定了全谷物、全谷物食品等相关术语和定义,规定了全谷物产品分类、全谷物原料、全谷物原料和全谷物食品的命名要求、全谷物含量计算和标签标示要求。

本文件适用于预包装全谷物原料与全谷物食品。

## 2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 谷物 **cereals**

禾本科草本植物的种子。

注:如稻谷、小麦、玉米,以及大麦、燕麦、莜麦、青稞、高粱、粟、黍、薏苡、菰等。

[来源:GB/T 22515—2008,2.1.1,有修改]

### 3.2

#### 假谷物 **pseudocereals**

基本营养成分与谷物类似,可作为粮食的非禾本科草本植物的种子。

注:包括但不限于蓼科草本植物荞麦、藜科草本植物藜麦、苋科草本植物籽粒苋。

### 3.3

#### 颖果 **caryopsis**

谷物或假谷物的籽实。

注:由种皮、胚乳和胚三部分组成。

### 3.4

#### 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。

### 3.5

#### 发芽全谷物 **sprouted whole grain**

有控制地发芽且芽长不超过籽粒长度的全谷物。

### 3.6

#### 全谷物原料 **whole-grain ingredients**

用于全谷物食品生产加工的全谷物。

### 3.7

#### 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。

### 3.8

#### 全谷物食品 whole-grain foods

全谷物含量不低于 25% 的食品。

## 4 产品分类

### 4.1 按全谷物含量分类

#### 4.1.1 100%全谷物食品

用于生产加工的主要原料均为全谷物原料的全谷物食品。

#### 4.1.2 $\geq 50\%$ 全谷物食品

全谷物含量低于 100% 且不低于 50% 的全谷物食品。

#### 4.1.3 $\geq 25\%$ 全谷物食品

全谷物含量低于 50% 且不低于 25% 的全谷物食品。

### 4.2 按食品类型分类

#### 4.2.1 全谷物米

以全谷物为主要原料加工制成的粒状产品。

注：如全谷物稻米、发芽全谷物稻米、全谷物小米、全谷物燕麦米、混合全谷物米等。

#### 4.2.2 全谷物粉

以全谷物为主要原料，经碾磨等制粉工艺加工制成的粉状产品。

注：如全麦粉、全谷物稻米粉、发芽全谷物稻米粉、全谷物燕麦粉、全谷物玉米粉、混合全谷物粉等。

#### 4.2.3 全谷物片

以全谷物为主要原料，经压片成型等工艺加工制成的片状产品。

注：如全谷物燕麦片等。

#### 4.2.4 全谷物挂面

以全谷物粉等为主要原料加工制成的挂面产品。

注：如全麦挂面等。

#### 4.2.5 全谷物方便食品

以全谷物等为主要原料加工制成的主食类或冲调类产品。

注：如方便全谷物饭、即食全谷物粉等。

#### 4.2.6 全谷物膨化食品

以全谷物为主要原料,采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。

#### 4.2.7 全谷物饼干

以全谷物等为主要原料加工制成的饼干产品。

#### 4.2.8 全谷物糕点

以全谷物等为主要原料加工制成的热加工糕点或冷加工糕点产品。

#### 4.2.9 全谷物饮料

全谷物原料在终产品中的比例(以产品质量计)不低于5%、同时全谷物含量在制品中达到规定比例,经过定量包装的,供直接饮用或按一定比例用水冲调饮用的,乙醇含量(质量分数)不超过0.5%的制品。

注:全谷物饮料也可为饮料浓浆或固体形态。

#### 4.2.10 其他类

以上各类未包括的全谷物食品。

### 5 全谷物原料

5.1 全谷物原料的来源包括稻谷、小麦、玉米,以及大麦、燕麦、莜麦、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,在加工过程中可先将其胚及种皮与胚乳分离,以进行稳定化等加工处理,如果这些被分离的部分按原始比例重新组合,可被认定为全谷物原料。

### 6 全谷物原料和全谷物食品的命名要求

#### 6.1 全谷物原料的命名要求

全谷物原料应采用如下命名规则:需声称的全谷物原料预处理方式的名称(非必选)+全谷物(必选)+谷物或假谷物名称(必选)+全谷物原料的物理形态(非必选)。

示例:全谷物稻米、全谷物小麦粉、发芽全谷物稻米、全谷物荞麦粉、全谷物燕麦片。

#### 6.2 全谷物食品的命名要求

6.2.1 应按全谷物原料的种类构成和含量占比不同,对全谷物食品采用如下命名形式:

——主要全谷物原料的名称+食品类型;

示例1:全谷物稻米饭、全谷物小麦粉面包、全谷物小麦面包、全谷物荞麦挂面、全谷物燕麦饼干等。

——“混合全谷物”+食品类型。

示例2:混和全谷物米等。

6.2.2 含有多种全谷物原料的产品,应采用如下命名形式:

——在产品名称中使用含量最高的,且该含量在产品所有原料中占比不低于 25%、在产品全谷物原料中占比不低于 50%(以干基计)的全谷物原料的名称+食品类型,或以“混合全谷物”+食品类型的形式命名;

示例:如产品所有原料中含有全谷物燕麦片 25%、全谷物大麦片 20%、全谷物黑麦片 5%和其他非全谷物原配料 50%,那么产品可命名为“全谷物燕麦片”或“混和全谷物片”等。

——其他情况均应以“混合全谷物”+食品类型的形式命名。

## 7 全谷物含量计算

全谷物食品中的全谷物含量按公式(1)计算。

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

式中:

$X$  ——产品中的全谷物含量;

$m_1$  ——产品中全谷物原料的质量(以干基计),以投料时的全谷物原料质量(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),以投料时的所有配料质量(以干基计)计算,单位为千克(kg)。

## 8 标签标示要求

8.1 预包装全谷物食品应在配料表中注明产品中全谷物原料的种类名称及对应含量。

8.2 对满足 4.1 分类规定的全谷物产品,应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%+)”。

参 考 文 献

- [1] GB/T 22515—2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
-