

中焙糖协《全谷物制品》团体标准立项申请书

一、行业情况

随着人们生活水平的不断提高，注重健康生活方式的意识也日益增强，各种全谷物食品受到越来越多的消费者喜爱。为满足广大消费者的需求，许多食品企业在开发产品时也将营养健康因素作为公司长期发展的目标及策略。但是，目前市场上出现的全谷物食品，产品包装上的声称各种各样，造成消费者无法辨别是否添加了全谷物原料，市场较为混乱。

二、申报项目说明

（一）原因、目的及意义：

在《中国居民膳食指南（2016版）》中，对于一般人群膳食指南推荐的第一条就是“食物多样，谷类为主”，建议每天摄入全谷物和杂豆类50-150克。《指南》中将全谷物定义为“全谷物是指未经精细化加工或虽经碾磨、粉碎、压片等处理仍保留了完整谷粒所具备的胚乳、胚芽、麸皮及其天然营养成分的谷物。”。我国传统饮食习惯中作为主食的稻米、小麦、大麦、燕麦、黑麦、黑米、玉米、裸麦、高粱、青稞、黄米、小米、粟米、荞麦、薏米等，如果加工得当均可作为全谷物的良好来源。目前我国还没有全谷物食品产品标准，尽快制定有关全谷物食品团体标准是行业发展的迫切需要，对规范行业，促进全谷物食品健康有序发展，具有较为深远的积极意义。

（二）希望解决的问题

制定《全谷物制品》团体标准，主要是为了规范市场，帮助消费者正确选择真正添加了全谷物原料的全谷物食品，保障消费者的合法权益，同时引导行业健康有序发展。

（三）本标准的重点内容及指标

1、在本标准中规定了谷物、全谷物、全谷物食品的定义。全谷物定义等同采纳美国FDA、澳大利亚和欧盟的法规定义，全谷物食品定义等同采纳美国谷物化学家协会的定义。

2、技术要求中规定原料、感官、理化指标、污染物限量和真菌毒素限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂指标及标签标示要求。

（四）相关标准法规基本情况

目前国内没有全谷物食品的定义及标准，只在 2016 版《中国居民膳食指南》给出了全谷物的定义。

1、国际上关于全谷物及全谷物食品定义汇总如下：

1	法规中已有定义	台湾 FDA 美国 FDA 澳大利亚谷物及谷物食品标准 欧盟法规
2	官方推荐性定义	美国 2015-2020 膳食指南 澳大利亚 2013 膳食指南 新西兰吃动指南 加拿大卫生部
3	协会方给出的定义	美国谷物化学家协会
	一致的结论	全谷物是指虽经加工处理但仍旧保留完整谷粒所具备的麸皮、胚芽及胚乳及其天然营养成分的谷物

2、全谷物食品定义状况汇总：

国 家	术 语 定 义
美国谷物化学家协会	全谷物食品必须满足每 30 克产品中包含 8 克或更多的全谷物
澳大利亚新西兰	全谷物食品需要包含全谷物的麸皮，胚芽和胚乳三部分。

欧盟	全谷物食品(包括全麦面粉)定义在不同国家之间略有不同,即使在欧盟内部也不都一样。在英国和美国的全谷物食品必须包含 $\geq 51\%$ 全谷物成分(以湿重计),而在瑞典和丹麦要求 $\geq 50\%$ 全谷物成分在干物质的基础上。在德国,全麦面包必须含 90%全谷物。
台湾	固体产品所含全谷物成分占配方总重量百分比 51 (含) 以上,始可以全谷物产品宣称,若产品中单一谷类占配方总重量百分比 51%以上,可以该谷类名称进行产品命名
建议	全谷物食品必须满足每 30 克产品中包含 8 克或更多的全谷物