

# TB

## 中国焙烤食品糖制品工业协会团体标准

T/CABCI ××××—××××

---

### 全谷物食品

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国焙烤食品糖制品工业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

# 全谷物食品

## 1 范围

本标准规定了全谷物食品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用全谷物糕点、全谷物面包、全谷物饼干、全谷物冲调谷物制品及全谷物膨化食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7100 食品安全国家标准 饼干

GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品

GB 19401 食品安全国家标准 膨化食品

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 谷物

是指禾本科草本植物的种子，以及蓼科草本植物的种子。包括但不限于稻谷，小麦，玉米，大麦，燕麦，黑麦，黑米，高粱，青稞，黄米，小米，粟米，荞麦，藜麦，薏米，籽粒苋，奇亚籽等。

### 3.2

## 全谷物

未经加工的谷物或经加工制成的,但种皮、胚乳、胚芽的相对比例与完整颖果基本一致的谷物。如:全麦粉、糙米等。

### 3.3

#### 全谷物添加量

全谷物原料添加量占成品的质量百分比。

### 3.4

#### 全谷物食品

全谷物原料添加量占成品一定比例以上的食品。

## 4 产品分类

按产品类别分为全谷物糕点、全谷物面包、全谷物饼干、全谷物冲调谷物制品和全谷物膨化食品五类。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

原料应符合相应的标准和相关规定。

### 5.2 感官要求

各类产品应具有该产品应有的色泽、形态、组织、滋味和气味,无异味,无正常视力可见的外来杂质。

### 5.3 理化要求

全谷物食品中全谷物添加量占成品的比例,按原始配料计算,应符合表1的规定。

表1 全谷物食品中全谷物添加量要求

食品类别	全谷物添加量占成品的比例
全谷物糕点(以干基计)	≥27%
全谷物面包(以干基计)	≥51%

全谷物饼干（以干基计）	≥27%
全谷物冲调谷物制品（以干基计）	≥51%
全谷物膨化食品（以干基计）	≥27%

#### 5.4 食品安全要求

5.4.1 全谷物糕点、全谷物面包应符合 GB 7099 的规定。

5.4.2 全谷物饼干应符合 GB 7100 的规定。

5.4.3 全谷物冲调谷物制品应符合 GB 19640 的规定。

5.4.4 全谷物膨化食品应符合 GB 17401 的规定。

#### 5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 6 检验方法

各类产品按相应类别的产品标准执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

7.1.2 出厂检验的项目包括：感官、净含量。

#### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产的产品，应半年进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关质量监督机构提出型式检验的要求时。

#### 7.3 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 7.4 抽样方法和数量

在成品仓库内或在生产线上随机抽取样品，每批抽样量不少于0.5kg。

#### 7.5 判定和复检

##### 7.5.1 出厂检验判定和复检

7.5.1.1 检验结果全部符合标准要求，判为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目有一项不符合标准，可加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合标准，判为该批次产品不合格。

##### 7.5.2 型式检验和复检

7.5.2.1 型式检验结果全部符合标准，判为合格产品。

7.5.2.2 型式检验结果有两项或两项以下不符合标准（致病菌指标除外），可加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合标准，判为该批产品不合格。

7.5.2.3 致病菌不符合标准，则判该批产品为不合格产品，不应复检。

#### 8 标签和标志

8.1 定量预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 满足标准中 5.3 要求的食品可命名为全谷物食品。如：全谷物糕点、全谷物面包、全谷物燕麦片，全谷物冲调谷物制品，全谷物即食早餐谷物，全谷物饼干等。

8.3 声称全谷物食品的同时应标示全谷物在成品中的含量。

8.4 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 9 包装、运输、贮存

包装材料和包装容器应符合相关国家标准的规定。

各种包装应完整、紧密、无破损。