



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—202X

## 天然食品成分使用指南

Guide of use for natural food ingredients

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本文件修改采用ISO/TS 19657:2017《天然食品配料成分的定义和技术要求》。

本文件做了删除ISO/TS 19657:2017中ISO前言和引言的编辑性修改。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）提出并归口。

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。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 天然食品成分使用指南

## 1 范围

本文件规定了天然食品成分的技术要求。  
本文件适用于天然食品成分的生产与销售。

## 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

### 3.1

**食品成分** food ingredients

任何用于制造或配制食品并且可能以改良形式存在于最终产品中的物质

## 4 技术要求

- 4.1 原材料应来源于植物、藻类、真菌、动物、微生物、矿物质或海水中的一种或几种。化石燃料不应用作原材料。
- 4.2 应通过物理和/或酶和/或微生物处理从原料中获得。但酶和/或微生物处理不应生产自然界中不存在的物质。这些工艺中可以使用pH调节。
- 4.3 当没有物理和/或酶和/或微生物处理工艺可用时，可以使用不改变成分的其他工艺。
- 4.4 复合食品成分中每种食品成分应符合本文件要求。
- 4.5 在食品成分生产过程中可使用和掺入水。
- 4.6 在食品成分生产过程中，在不影响食品成分的前提下，可从食品成分中去除一种或多种成分。
- 4.7 天然食品成分应根据决策树进行判断，见附录 A。

# 附录 A

## (规范性附录)

### 决策树

