团 体 标 准

《中老年营养均衡谷物食品》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2024年5月

一、工作简况

（一）任务来源

根据2024年全国标准化工作要点，加强质量支撑和标准引领，深入推进国家标准化发展纲要各项重点任务实施，以标准有力引领现代化产业体系建设，推动标准化更好服务经济社会高质量发展。依据《中华人民共和国标准化法》和《团体标准管理规定》（国标委联[2019]1号）的相关要求，中国商业经济学会批准立项并联合相关单位共同制定《中老年营养均衡谷物食品》团体标准。

（二）制定背景

随着医疗水平的提高和生活条件的改善，全球范围内中老年人口比例逐年上升。这一群体在营养需求上有着特定的要求，因为他们面临着与年龄增长相关的健康问题和营养挑战。中老年人群在营养需求上与其他年龄段有所不同。他们通常需要更多的膳食纤维、维生素、矿物质和抗氧化剂等，以支持心血管健康、预防慢性疾病、维持骨骼健康以及促进整体健康状态。中老年人群可能由于饮食习惯、消化能力下降、慢性疾病等原因，存在营养不均衡的问题。这可能导致营养缺乏或过剩，进而影响他们的健康和生活质量。

制定标准《中老年营养均衡谷物食品》的目的和意义如下：

一、满足中老年人的营养需求：随着年龄的增长，中老年人的营养需求发生变化，对特定营养成分的需求增加。制定该标准旨在确保谷物食品能够为中老年人提供全面、均衡的营养支持，以满足其健康需求。

二、规范行业生产：通过制定明确的标准，为谷物食品的生产厂家提供统一的指导和规范，确保产品质量的一致性和安全性。这有助于减少市场上不合格产品的流通，保障消费者的权益。

三、推动产品创新：标准可以为谷物食品的研发和创新提供方向，鼓励企业开发更多符合中老年人营养需求的新产品，满足市场的多样化需求。

四、保障中老年人的健康：中老年人作为社会的弱势群体，其健康问题受到广泛关注。制定该标准有助于确保中老年人能够摄入到符合其营养需求的谷物食品，从而保障其身体健康和生活质量。

五、增强消费者信心：通过制定标准，消费者可以更加清晰地了解谷物食品的营养成分、质量要求等信息，从而增强对产品的信任度和满意度，促进市场的

健康发展。

（三）起草过程

3.1 标准研制阶段

2023年12～2024年3月，起草组通过企业调研，了解企业实际生产情况，并组织收集、整理相关标准化资料、专业文献等，经成分分析、研讨、论证后编写完成《中老年营养均衡谷物食品》立项申请书及标准框架相关内容，并向中国商业经济学会提出标准立项申请。

3.2 标准立项阶段

2024年3月18日，中国商业经济学会正式发布了《中老年营养均衡谷物食品》团体标准立项通知，并在全国团体标准信息平台进行公示。

3.3 标准起草阶段

2024年3～2024年5月，依据《中华人民共和国标准化法》、《国务院关于深化标准化工作改革方案》等文件的要求，按照团体标准的制修订程序组织有关技术人员成立标准起草工作组，通过相关信息化手段进行多次内容讨论和交流，并向相关单位和专家咨询，在广泛听取各方意见和充分论证的基础上，对标准初稿进行了完善和修改后经起草组确认，同意作为征求意见稿，公开征求意见。

二、编制原则

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1—2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

（1）协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

（2）规范性：严格按照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》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

（3）适用性：结合生产企业管理实践和产品的主要环境影响，提出对企业产品的具体质量要求和生产经营规范。

三、主要技术内容及其确定依据

本标准规定了中老年营养均衡谷物食品的技术要求、生产加工过程的卫生

要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于中老年营养均衡谷物食品的开发、生产和检验。

本标准给出了中老年营养均衡谷物食品的术语和定义。将中老年营养均衡谷物食品定义为：专为中老年人设计，满足其特殊营养需求，以谷物为主要原料，经过科学配比和加工制作而成的食品。

本标准依据产品实际特征设定了感官要求：中老年营养均衡谷物食品的色泽、滋味、气味、组织状态、冲调性应符合相应产品的特性，不应有正常视力可见的外来异物。

本标准参照《中国居民膳食营养素参考摄入量》设定了营养成分指标。

a）中老年营养均衡谷物食品每 100g（直接食用的非液态产品）所含有的能量应不低于 295kJ (70kcal)。能量的计算按每 100 g 产品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量乘以各自相应的能量系数 17 kJ/g、37 kJ/g、17 kJ/g（膳食纤维的能量系数按照 8kJ/g 计算）,所得之和为 kJ/100g 值，再除以 4.184 为 kcal/100g 值。

b）中老年营养均衡谷物食品中蛋白质的含量应不低于 7g/100g。蛋白质的检验方法参照 GB 5009.5。

c）中老年营养均衡谷物食品中膳食纤维的含量应不低于 2.7g/100g。膳食纤维的检测方法参照 GB 5009.88。

d）中老年营养均衡谷物食品中维生素和矿物质的含量应符合表 1 的规定。若 GB 14880 中允许营养强化的类别食品，使用了其他食品营养强化剂进行营养强化，应按 GB 14880 执行。

表1　维生素和矿物质指标

项目	指标	检验方法
维生素B_1，mg/100g	≥0.15	GB 5009.84
维生素B_2，mg/100g	≥0.05	GB 5009.85
铁，mg/100g	≥1.33	GB 5009.90

污染物限量和真菌毒素限量污染物限量应符合GB2762中相应类别产品的规定

真菌毒素限量应符合GB 2761中相应类别产品的规定。

微生物限量：致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。

即食类产品微生物限量应符合表2的规定。

表2　微生物限量

项目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10^2	GB 4789.15
[a]样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

食品添加剂和食品营养强化剂：食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检测按JJF 1070执行。

生产加工过程的卫生要求：应符合GB 14881的规定。

三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

本文件为首次自主制定,不涉及国际国外标准采标情况。本文件参考依据：

GB/T 191　包装储运图示标志

GB 2715　食品安全国家标准　粮食

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 4789.1　食品安全国家标准　食品微生物学检验　总则

GB 4789.2　食品安全国家标准　食品微生物学检验　菌落总数测定

GB 4789.3　食品安全国家标准　食品微生物学检验　大肠菌群计数

GB 4789.15　食品安全国家标准　食品微生物学检验　霉菌和酵母计数

GB 5009.5　食品安全国家标准　食品中蛋白质的测定

GB 5009.84　食品安全国家标准　食品中维生素B1的测定

GB 5009.85　食品安全国家标准　食品中维生素B2的测定

GB 5009.88　食品安全国家标准　食品中膳食纤维的测定

GB 5009.90　食品安全国家标准　食品中铁的测定

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

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31621　食品安全国家标准　食品经营过程卫生规范

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

五、与有关现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

八、其他应当说明的事项

无。