ICS 67.040
CCS X80

QB

中 华 人 民 共 和 国 轻 工 行 业 标 准

QB/T XXXXX—XXXX

无麸质食品通用要求

General requirements for Gluten-free foods

([CODEX STAN 118-1979 (Amendment:1983 and 2015) ,Codex standard for foods for special dietary use for persons intolerant to gluten ,MOD])

（报批稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

工业和信息化部标准报批公示

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。

本文件使用重新起草法修改采用CODEX STAN 118-1979（Amendment:1983 and 2015）《麸质不耐受人群的特殊膳食用食品法典标准》。

本文件与CODEX STAN 118-1979（Amendment:1983 and 2015）比较在结构上做了如下调整：

a）将CODEX STAN 118-1979（Amendment:1983 and 2015）的3.2~3.4整合到第4章。

本文件与CODEX STAN 118-1979（Amendment:1983 and 2015）的技术性差异及其原因如下：

a）为符合GB/T 1.1-2020规定，本文件增加了规范性引用文件GB 7718和GB 28050。

b）关于术语和定义，具体调整如下：

1)　更改了麸质的 定义，将麸质的溶解性及致敏性描述作为注释；

2)　更改了无麸质食品的定义，增加了控制含麸质原料添加量的定义类别，符合无麸质食品行业现状，指导无麸质食品生产工艺；

3)　删除了“经过特殊加工将麸质含量降低至20 mg/kg以上至100 mg/kg的食品”的术语和定义，本文件不涉及麸质含量为20 mgkg至100 mg/g的食品类别；

4)　删除了“醇溶蛋白”的术语和定义，本文件不涉及“醇溶蛋白”的引用章条。

本文件做了下列编辑性改动：

——为与现有标准系列一致以及符合中文使用习惯，将标准名称改为《无麸质食品》；

——为符合GB/T 1.1-2020规定，增加了前言；

——为适用于实际生产，明确了范围。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国特殊食品标准化技术委员会（SAC/TC466）提出并归口。

本文件起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、大连弘润莲花食品有限公司、中轻技术创新中心有限公司、大连弘润全谷物食品有限公司、泉州市从心食品科技有限公司、国家食品安全风险评估中心、南昌大学中德联合研究院、宜宾学院、普研（上海）标准技术服务有限公司、农夫山泉股份有限公司、江西浙里邻食科技有限公司、北京市疾病预防控制中心、中国检验检疫科学研究院、北京工商大学。

本文件主要起草人：钟其顶、王作金、龙荣、陈艳、陈红兵、李国辉、徐胜、吴海平、袁华伟、邵兵、陆心怡、武竹英、徐小伟、班冬梅、王美霓、武涌、常巧英、张永章、王彦波、于宁。

本文件为首次发布。

工业和信息化部标准报批公示

无麸质食品通用要求

1 范围

本文件规定了无麸质食品的要求，描述了测定方法，规定了标签的内容。

本文件适用于无麸质食品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

CODEX STAN 118-1979（Amendment:1983 and 2015）《麸质不耐受人群的特殊膳食用食品法典标准》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

3.2 麸质 gluten

小麦、大麦、黑麦、燕麦)[1]及其杂交种和衍生种中含有的一类不能溶解于水和0.5 mol/L氯化钠溶液蛋白质组分，食用后可导致部分人群产生不良反应。

3.3

3.4 无麸质食品 gluten-free foods

符合下列条件之一的食品：

a) 不含小麦（即所有小麦品种，如硬粒小麦、斯佩耳特小麦）、黑麦、大麦、燕麦[1]及其杂交品系的食品成分所组成或制成的麸质含量不超过 20 mg/kg 的食品，和/或；

b) 控制小麦（即所有小麦品种，如硬粒小麦、斯佩耳特小麦）、黑麦、大麦、燕麦[1]及其杂交品系的食品成分添加量所组成或制成的麸质含量不超过 20 mg/kg 的食品，和/或；

c) 含有来源于小麦（即所有小麦品种，如硬粒小麦、斯佩耳特小麦）、黑麦、大麦、燕麦[1]及其杂交品系的食品成分，但经过加工处理去除麸质，使其麸质含量不超过 20 mg/kg 的食品。

4 要求

4.1 麸质含量要求

无麸质食品中麸质含量不应超过20 mg/kg。

4.2 其他要求

感官、理化和安全要求应符合相应的产品标准要求。

5 测定方法

无麸质食品中麸质含量按照CODEX STAN 118-1979（Amendment:1983 and 2015）规定进行测定，采用R5单克隆抗体的酶联免疫吸附分析（ELISA）方法（仲裁法）或其他能提供同等灵敏度和特异性的等效方法。

1）大部分但不是所有对麸质不耐受的人群可耐受燕麦，并且燕麦在种植、收割、运输、生产及加工过程中易被小麦、大麦和黑麦污染。

工业和信息化部标准报批公示

方法定量限不应大于10 mg/kg；使用的抗体应和麸质片段发生特异性反应，不应和其他谷物蛋白或其他食品或配料的组分发生交叉反应；当麸质浓度为5 mg/kg～50 mg/kg时，方法的加标回收率为90%～113%。

6 标签

6.1 预包装无麸质食品的产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.2 符合本文件规定的食品，其产品标签中可标示“无麸质” “不含麸质”等字样或类似表述，并在标签中标示麸质含量。

6.3 按照国家相关规定需要特殊审批的食品，其标签标识按照相关规定执行。

工业和信息化部标准报批公示