《加工食品基本术语和分类 第1部分：加工食品基本术语》

编制说明

1. 工作简况
2. 任务来源

根据国家标准化管理委员会2008年1月24日下达的国家标准计划，《加工食品基本术语和分类 第1部分：加工食品基本术语》列入国家标准修订项目计划，项目编号 20079439-T-469。

1. 标准主要起草单位及主要起草人

该标准归口单位全国食品工业标准化技术委员会（SAT/TC 64），由全国食品工业标准化技术委员会秘书处负责组织起草。

本标准起草单位：全国食品工业标准化技术委员会秘书处、

主要起草人： 。

1. 主要工作过程
2. 起草阶段

1. 征求意见阶段

2023年 月～2023年 月，全国食品工业标准化技术委员会在其工作群及网站发布《关于对<加工食品基本术语和分类 第1部分：加工食品基本术语>国家标准公开征求意见的函》，共收到3家单位提出的55条意见或建议。牵头单位对反馈意见进行分类、归纳、整理，组织起草组对55条反馈意见进行了逐条讨论、分析和研究，最终采纳了21条，部分采纳9条，未采纳25条。起草组按照征求意见处理结果修改标准文本及编制说明后，提交全国食品工业标准化技术委员会审查。

1. 审查阶段
2. 报批阶段

二、国家标准编制原则和确定国家标准主要内容的依据，修订国家标准时，应增列新旧国家标准水平的对比

（一）标准编制原则

本标准编制遵循“统一性、协调性、适用性、规范性”原则，依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》等要求进行编写。在标准制定过程中力求做到：内容表述正确无误；文字表达准确、简明、易懂；标准构成严谨合理；内容编排、层次划分等符合逻辑与规定。

（二）确定国家标准主要内容的依据

1.标准名称

《加工食品基本术语和分类 第1部分：加工食品基本术语》，代替GB/T 15091-1994《食品工业基本术语》。

2. 规范性引用文件

参考标准：

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 2760－2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14880－2012 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 10221-2021 感官分析 术语

CNAS-SC16:2017 良好生产规范（GMP）认证机构认可方案

GB 19538-2004 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

GB/T 26604-2011 肉制品分类

GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油

GB 10146-2015 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 15196-2015 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB/T 35886-2018 食糖分类

GB 2713-2015 食品安全国家标准 淀粉制品

GB/T 34262-2017 蛋与蛋制品术语和分类

GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包

GB/T 20980-2021 饼干质量通则

GB 17399-2016 食品安全国家标准 糖果

GB/T 19343-2016 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品

GB/T 17204-2021 饮料酒术语和分类

GB/T 10789-2015 饮料通则

GB/T 30590-2014 冷冻饮品分类

GB/T 20573-2006 蜜蜂产品术语

GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品

GB/T 22165-2022 坚果与籽类食品质量通则

24. GB/T 5532-2022 动植物油脂 碘值的测定

GB13432－2013 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

GB 5009.88－2023 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB/T 29605-2013 感官分析 食品感官质量控制导则

（三）新旧国家标准对比

* 1. 标准的适用范围

原标准的适用范围规定了食品工业常用的基本术语；新修订标准确立了加工食品常用的术语，并界定了常用术语的定义或含义。

GB/T 15091-1994将基本术语划分为一般术语，产品术语，工艺术语，质量、营养及卫生术语；《加工食品基本术语和分类 第1部分：加工食品基本术语》划分为一般术语，产品术语，食品质量术语，加工工艺术语，食品营养术语。

* 1. 标准的主要变化

GB/T 15091-1994确立的基本术语219条，新标准确立的基本术语208条。新修订《加工食品基本术语和分类 第1部分：加工食品基本术语》与GB/T 15091-1994《食品工业基本术语》相比变化情况见表1。

表1：标准修改前后术语对比情况表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **旧标准** | | | **新标准** | | | |
| 序号 | 术语类型 | 术语数量 | 序号 | 术语类型 | 术语数量 | 新标准与旧标准比较变化情况 |
| 1 | 一般术语 | 62 | 1 | 一般术语 | 30 | **增加**：加工食品、转基因食品、新食品原料、生产日期、食品加工过程检验、食品链和食品包装，共7个术语。  **调整：**速冻食品和罐头食品调到产品术语，食品质量调到质量术语，食品营养调到营养术语，共4个。食品感官特性、食品感官分析、食品理化分析3条调入。  **删除**：动物性食品、植物性食品、传统食品、干制食品、糖制食品、腌制品、烘焙食品、熏制食品、膨化食品、方便食品、特殊营养食品、婴幼儿食品、强化食品和摸拟食品，14个食品术语。  **删除：**食品制造、食品加工、食品工业、食品资源、食品新资源、主料、酶、软包装、硬包装、食品质量管理、食品质量监督、食品质量检验、食品卫生、食品工业标准化、食品标准、食品产品标准、食品卫生标准、食品厂卫生规范、食品分析方法标准、食品生产许可证、食品产品合格证、食品卫生许可证、食品卫生合格证、食品工业副产品，24个一般术语。 |
| 2 | 产品术语 | 19 | 2 | 产品术语 | 42 | **增加**：食用植物油、食用动物油脂、食用油脂制品、焙烤食品、面包、饼干、巧克力、巧克力制品、冷冻饮品、蜂产品、预制食品、冷冻食品、坚果与籽类食品、素肉制品、细胞培养肉、特殊食品、特殊膳食用食品、应急（救援）食品、工业发酵制品、食品配料类、代餐食品，共21个。 |
| 3 | 工艺术语 | 74 | 3 | 加工工艺术语 | 72 | **增加**：超微粉碎、二氧化碳超临界流体萃取、溶剂萃取、重力沉降、离心沉降、结晶、老化、油脂氢化、超高压灭菌、微胶囊包埋、水解、淀粉水解、酯交换反应、催化反应、酶催化、酶解、蛋白质变性，17个。  **删除：**原料清理、原料预处理、粉碎、破碎、凝沉、氢化、营养强化、盐渍、酱渍、糖渍、酸渍、糟渍、成熟、消毒、接种、培菌、染菌、食品包装、真空包装、充气包装、无菌包装，21个。  **调整**：液化和软化各分解为2个。 |
| 4 | 质量、营养及卫生术语 | 64 | 4 | 食品质量术语 | 20 | **增加**：酶促褐变、非酶促褐变、食物过敏、干燥失重，4个。  **调整**：固形物分解为固形物和沥干物2个术语。 |
| 5 | 食品营养术语 | 44 | **增加**：常量营养素、微量营养素、必需营养素、营养强化、推荐摄入量、适宜摄入量、可耐受最高摄入量、微生物蛋白、蛋白质质量、蛋白质利用率、肽、非必需氨基酸、反式脂肪酸、顺式脂肪酸、无效碳水化合物、常量元素、非还原糖，共17个。 |
|  |  |  | **删除**：蛋白质营养学评价、蛋白质变性、每日推荐的营养素供给量(RDA)、营养价值、不溶性固形物、食品污染、生物性污染、化学性污染、放射性污染、重金属、微生物毒素、农药残留、兽药残留、食物中毒、食物安全毒理学评价、人体每日允许摄入量(ADI)、食品微生物学检验、菌落总数、大肠菌群、致病菌、抗生素，共21个。  **调整**：食品感官特性、食品感官分析、食品理化分析3条调到一般术语。食品质量和食品营养调入。 |

主要变化包括：删除了不适用或不常用术语80条；新增适应食品工业发展的术语66条。对7条术语进行了类别调整；固形物、液化、软化3个术语分别分解为二；对部分术语按照相应的国家标准中的定义进行了更新，以保持标准间的协调一致，共更新术语19条。完善术语53条。

**更新及完善的术语：**

1. 一般术语

对食品、天然食品、原料、辅料、食品成分、食品分析、食品包装材料、食品包装容器8个术语的定义进行了规范和完善。

对预包装食品、配料、食品添加剂、食品营养强化剂、加工助剂、保质期、良好加工规范、危害分析与关键控制点8个术语按照相关国家标准中所列明定义进行了更新。

1. 产品术语

对食糖、淀粉制品、蛋制品、糕点、糖果、饮料酒、饮料、罐头食品、速冻食品9个产品术语按照相应的现行有效的国家标准中定义进行了更新。

1. 工艺术语

对酸处理、硫处理、碱处理、分离、离心分离、膜分离、过滤、筛分、沉降、浓缩、精馏、蒸发、闪蒸、离子交换、吸附、吸收、脱水、复水、浸取、均质、发酵、酿造、精制、速冻、气调贮藏、辐照贮藏、灭菌、超高温瞬时灭菌、巴氏杀菌29个术语定义进行了规范和完善。

1. 质量术语

食品质量、水分、灰分、酸度、总酸、碘价、酸价、过氧化值8个术语定义进行了规范和完善。

对营养素按照相应的现行有效的国家标准中定义进行了更新。

1. 营养术语

蛋白质、蛋白质互补、氨基酸、脂肪酸、不饱和脂肪酸、碳水化合物、有效碳水化合物、矿物质8个术语定义进行了规范和完善。

对膳食纤维按照相应的现行有效的国家标准中定义进行了更新。

* 1. 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等

三、主要试验（或验证）的分析、综述报告、技术经济论证，逾期的经济效果

无。四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

通过检索未发现国际国外同类术语标准。五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系； 在标准修订过程中，检索了相应的产品及检测等国家标准，在现行有效的新国家标准中有准确定义的术语， 在本标准中即进行了采纳更新，保持标准间的一致性。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议；

建议以推荐性国家标准发布。

八、贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议由全国食品工业标准化技术委员会组织推进标准的宣贯实施。

九、废止现行有关标准的建议

本标准发布后，原标准 GB/T 15091-1994食品工业基本术语（全部代替）废止。

十、其他应予说明的事项

原标准 GB/T 15091-1994《食品工业基本术语》仅涵盖术语内容，修订过程中增加了加工食品分类内容，因此修订计划项目名称为《加工食品基本术语和分类 第1部分：加工食品基本术语》。分类部分为制定计划项目，名称为《加工食品基本术语和分类 第2部分：加工食品分类》。

标准起草工作组

2024 年 1 月 15日