



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

全谷物食品命名与标示要求

Nomenclature and labelling rules for whole-grain foods

(征求意见稿)

(本稿完成日期：2024年11月)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件由全国食品营养健康管理标准化工作组提出。

本文件由全国食品营养健康管理标准化工作组与全国粮油标准化技术委员会共同归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

全谷物食品命名与标示要求

1 范围

本文件规定了全谷物、全谷物食品等相关术语定义、产品分类，全谷物原料的基本要求、全谷物原料和全谷物食品的命名要求和标签标示要求。

本文件适用于预包装全谷物食品。

2 规范性引用文件

下列文件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/T 22515-2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 通用术语

3.1.1

谷物 cereal

禾本科草本植物的种子，如稻谷、小麦、玉米，以及大麦、燕麦、莜麦、青稞、高粱、粟、黍、薏苡、菰等。

[来源：GB/T 22515-2008，2.1.1]

3.1.2

假谷物 pseudocereal

基本营养成份与谷物类似，可作为粮食的非禾本科草本植物的种子，包括但不限于蓼科草本植物荞麦、藜科草本植物藜麦、苋科草本植物籽粒苋等。

3.1.3

颖果 caryopsis

谷物或假谷物的籽实，由种皮、胚乳和胚三部分组成。

3.2

全谷物 whole grain

谷物或假谷物去除外壳等不可食用部分后保留具有完整颖果结构的籽粒；或再经碾磨、破碎、压片，经过或经过发芽、发酵等方式加工，且胚乳、胚和种皮等解剖学组分的相对比例仍与完整颖果基本一致的谷物或假谷物。

3.3

发芽全谷物 sprouted whole grain

有控制地发芽且芽长不超过籽粒长度的全谷物。

3.4

全谷物原料 whole grain as ingredient

用于全谷物食品生产加工的全谷物。

3.5

全谷物含量 whole grain content

全谷物原料占有所有原料的质量百分比。

注：以干基计。

3.3

全谷物食品 whole-grain foods

全谷物含量在25%以上的食品。

4 产品分类

4.1 按食品类型分

4.1.1 全谷物米

以全谷物为主要原料加工制成的粒状产品，如全谷物稻米、发芽全谷物稻米、全谷物小米、全谷物燕麦米、混合全谷物米等。

4.1.2 全谷物粉

以全谷物为主要原料，经碾磨等制粉工艺加工制成的粉状产品，如全麦粉、全谷物稻米粉、发芽全谷物稻米粉、全谷物燕麦粉、全谷物玉米粉、混合全谷物粉等。

4.1.3 全谷物片

以全谷物为主要原料，经压片成型等工艺加工制成的片状产品，如全谷物燕麦片等。

4.1.4 全谷物挂面

以全谷物粉、小麦粉为主要原料加工制成的挂面产品，如全麦挂面等。

4.1.5 全谷物粉类制成品

以全谷物粉、小麦粉、稻米粉等为主要原料加工制成的谷物粉类制成品产品，如全麦半干面等。

4.1.6 全谷物方便食品

以全谷物等为主要原料加工制成的主食类或冲调类产品，如方便全谷物饭、即食全谷物粉等。

4.1.7 全谷物膨化食品

全谷物含量在食品中达到规定比例，采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。

4.1.8 全谷物饼干

以全谷物等为主要原料加工制成的饼干产品。

4.1.9 全谷物糕点

以全谷物等为主要原料加工制成的热加工糕点或冷加工糕点产品。

4.1.10 全谷物饮料

全谷物原料在终产品中的比例（以产品质量计）不低于5%、同时全谷物含量在制品中达到规定比例，经过定量包装的，供直接饮用或按一定比例用水冲调或冲泡饮用的，乙醇含量（质量分数）不超过0.5%的制品。也可为饮料浓浆或固体形态。

4.1.11 其他类

以上各类未包括的全谷物食品。

4.2 按全谷物含量分

4.2.1 全谷物食品（100%）

用于生产加工的主要原料均为全谷物原料的全谷物食品。

4.2.2 全谷物食品（50%+）

全谷物含量低于100%且不低于50%的全谷物食品。

4.2.3 全谷物食品（25%+）

全谷物含量低于50%且不低于25%的全谷物食品。

5 全谷物原料的基本要求

5.1 全谷物原料的种类应包括稻谷、小麦、玉米，以及大麦、燕麦、莜麦、青稞、高粱、粟、黍、薏苡、菰等禾本科谷物，或蓼科荞麦、藜科藜麦、苋科籽粒苋等假谷物。

5.2 全谷物原料在加工过程中种皮及胚等解剖学组成部分的损失不应超过颖果总质量的2%（以干基计）。

5.3 在全谷物制粉的加工过程中，同一批次的一个或多个品种或类别的单一全谷物原料组合，应在分离成部分加工完成后，将这些部分按照完整颖果的比例重新组合。

5.4 不同批次的一个或多个品种或类别的单一全谷物原料组合，应明确按照每个批次中全谷物原料的原始比例进行混合。

6 全谷物原料和全谷物食品的命名要求

6.1 全谷物原料的命名要求

全谷物原料应采用如下命名规则：需声称的全谷物原料预处理方式的名称（非必选）+全谷物（必选）+谷物或假谷物名称（必选）+全谷物原料的物理形态（必选）。

示例：全谷物稻米、发芽全谷物稻米、全谷物玉米、全谷物小米、全谷物燕麦片、全谷物大麦粉、全谷物荞麦粉。

注：如该全谷物已有广泛采用的名称，采用已用名称进行命名。

示例：全麦、全麦粉。

6.2 全谷物食品的命名要求

6.2.1 全谷物食品应采用如下命名规则：主要全谷物原料的名称+食品类型。

示例：全谷物稻米饭、全麦面包、全谷物荞麦挂面、全谷物燕麦饼干等。

6.2.2 含有多种全谷物原料的产品，可以使用含量最高的全谷物原料命名，或以“混合全谷物”+食品类型的形式命名。

7 标签标示

7.1 标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 相关规定。

7.2 应在包装配料表中注明产品中全谷物原料的种类及对应含量。

7.3 标签应按照全谷物含量标示产品类别，同时标示产品中全谷物原料的种类及对应的全谷物含量。

附录 A
全谷物含量计算方法
(规范性)

A.1 全谷物食品中全谷物含量的计算公式

全谷物食品中的全谷物含量 (X) 按公式 (1) 计算:

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X——产品中的全谷物含量, %;

m_1 ——产品中全谷物原料的质量 (以干基计), 单位为千克 (kg), 以投料时的全谷物原料质量 (以干基计) 计算;

m ——产品中所有原料的质量 (以干基计), 单位为千克 (kg), 以投料时的所有原料质量 (以干基计) 进行计算。
