

《营养健康行动产品技术要求》征求意见稿编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

2025年7月初，中国食品工业协会标准化工作会议提出，为贯彻落实《“健康中国2030”规划纲要》、《国民营养计划（2017-2030年）》和《健康中国行动（2019-2030年）》等文件关于加强产业指导、规范市场秩序、科学引导消费，促进生产、消费、营养、健康协调发展的精神，建议制定团体标准“营养健康行动产品技术要求”，引导食品企业开展营养健康行动，减少产品中油、盐、糖含量，增加食品中有益成分，满足消费者需求。

7月中，经中国食品工业协会批准，由协会食品安全标准法规工作委员会牵头负责组织标准起草工作。

（二）起草单位及起草人

起草单位：中国食品工业协会、…… ……。

主要起草人：

二、标准制定的目的和意义

按照《“健康中国2030”规划纲要》、《国民营养计划（2017-2030年）》和《健康中国行动（2019-2030年）》等文件要求，中国食品工业协会于2024年1月发起营养健康行动，其主要内容是推动食品企业减少食品中油、盐、糖含量，增加食品中有益成分的生产实践。

制定团体标准“营养健康行动产品技术要求”，对于鼓励符合GB 28050-2025《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》相关要求的产品，在标签上标示相关营养素的含量声称或者比较声称，满足消费者对于食品营养水平的知情权，指导消费者科学合理选择食物消费品，具有重要意义。

三、编制过程

2025年7月，协会食品安全标准法规工作委员会组织专家形成标准起草组，调研国内食品企业在产品标签上标示各类营养健康相关声称的情况。调研发现，通过促进企业依据GB 28050-2025《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》标示食品营养声称，提高营养声称在

市场上的信任度，可以有效促进食品企业开展减少食品中油、盐、糖含量，增加食品中有益成分的生产实践。因此确定了按照GB 28050-2025《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》营养声称条件评价中国食协“营养健康行动产品”的思路。

起草组随后组织召开专家研讨会，对标准讨论稿中的定义、技术要求、检测及验证、标志等内容进行深入讨论，进一步完善讨论稿中的相关内容，形成征求意见稿。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

1. 政策法规遵循原则。严格遵循《中华人民共和国标准化法》、《食品安全法》等规定；落实《国家标准化发展纲要》等政策要求。

2. “减盐、减油、减糖”和提高有益成分相辅相成。良好的营养有赖于各个营养素的均衡摄入，本标准对于减少已摄入过剩的营养素和提高其它有益成分同等提倡，目的是引领和规范食品工业创新，为消费者提供更多选择。

3. 技术实用导向原则。依据国家相关政策，紧密结合生产实践，根据产品质量要求，结合行业和产品特点，首先选择GB 28050中较为切实可行的营养素纳入标准文本。

4. 质量安全优先原则。明确生产加工场所除取得相应类别的食品生产许可外，还应获得以HACCP原理为基础的食品安全体系类认证（如ISO 22000、HACCP、FSSC 22000、BRCGS等GFSI认可的认证）或者质量管理体系认证（如ISO 9001，或乳制品GMP认证等）。

（二）标准依据

遵循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》的要求进行编制。

具体技术要求完全采用GB 28050 中关于相应类别营养声称的各项规定。各相关营养素检测方法采用食品安全国家标准方法。

起草组在以上基础上，结合我国食品工业现状和发展趋势，制定了术语和定义、产品研发、技术要求、生产加工、检测方法、标签标志、贮存运输等要求。

五、标准主要条款说明

（一）术语和定义

营养健康行动：根据GB28050营养声称要求，食品企业通过产品创新，改善食品营养特性的生产实践活动。

高蛋白食品、富膳食纤维食品、低脂食品、减脂食品、无糖食品、低糖食品、减糖食品、高钙食品、富硒食品、低盐食品、减盐食品：应符合GB 28050 中相应营养声称的要求。

（二）主要要求

产品研发

规定企业应建立、实施和保持营养健康行动产品研发程序，保证产品配方和工艺设计能够持续生产符合相应技术要求的营养健康行动产品。

技术要求

产品名称	技术指标	
	固体产品	液体产品
高蛋白食品	蛋白质 $\geq 12\text{g}/100\text{g}$	蛋白质 $\geq 6\text{g}/100\text{ml}$ （或 $/420\text{kJ}$ ）
低脂食品	脂肪 $\leq 3\text{g}/100\text{g}$	脂肪 $\leq 1.5/100\text{mL}$
减脂食品	脂肪 $\leq 75\%$ 参考食品脂肪含量	
富膳食纤维食品 ^a	膳食纤维 $\geq 6\text{g}/100\text{g}$	膳食纤维 $\geq 3\text{g}/100\text{mL}$ （或 $/420\text{kJ}$ ）
无糖食品	$\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$	$\leq 0.5\text{g}/100\text{mL}$
低糖食品	$\leq 5\text{g}/100\text{g}$	$\leq 5\text{g}/100\text{mL}$
减糖食品	糖 $\leq 75\%$ 参考食品糖含量	
高钙食品	钙 $\geq 240\text{mg}/100\text{g}$	钙 $\geq 120\text{mg}/100\text{mL}$ ，或 钙 $\geq 80\text{mg}/420\text{kJ}$
富硒食品	硒 $\geq 18\text{ }\mu\text{g}/100\text{g}$	硒 $\geq 9\text{ }\mu\text{g}/100\text{mL}$ ，或 硒 $\geq 6\text{ }\mu\text{g}/420\text{kJ}$
低盐食品	Na $\leq 120\text{mg}/100\text{g}$	Na $\leq 120\text{mg}/100\text{mL}$
减盐食品	Na $\leq 75\%$ 参考食品钠含量	

^a 膳食纤维总量符合含量要求；或者可溶性膳食纤维、不溶性膳食纤维、膳食纤维单体成分符合含量要求。

生产加工

规定了生产企业应符合GB14881要求、获得相应类别的食品生产许可的基础上，还应获得下列认证之一：ISO 22000、HACCP、FSSC 22000、BRCGS、ISO 9001、乳制品良好生产规范（GMP）认证等、以及其他GFSI认可的认证。

检测方法

食品中蛋白质、脂肪、膳食纤维、糖、钙、硒、钠等营养素或矿物质的测定均按相应的食品安全国家标准规定的方法进行。

标签标志

规定了食品标签在符合GB 7718、GB 28050、《食品标识监督管理办法》以及其它相关食品安全标准和法规公告规定的基础上，经认证符合要求的产品可在标签上标示相应的“营养健康行动产品”标志。

运输贮存

规定产品的贮存运输条件应符合相应产品类别对温度、湿度、通风条件的要求。产品运输时不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

六、与有关的现行法律法规和强制性国家标准的关系

产品的技术要求与GB 28050-2025《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中的相关内容保持一致，通过本标准的要求，确保相关产品在标签上标示的营养素含量声称和比较声称符合上述标准的要求。

七、其他需要说明的问题

无。