

食品技术手册

前 言

为了促进技术进步,增加经济效益,提高食品行业的产品质量。我们组织编印了这本《食品技术手册》。本手册共分为六个部分,婴幼儿食品、冷冻饮品、糕点食品、糖果、调味品、粮油食品。本手册共收集了现行的食品行业的产品标准和卫生标准 200 余种,供食品行业的生产和消费单位使用。

编者

1996 年 6 月

目 录

一、婴幼儿食品

1、GB 7718-94 食品标签通用标准	1
2、GB 13432-92 特殊营养食品标签	5
3、GB/T13494-92 食品标准编写规定	9
4、GB 10765-89 婴幼儿食品 婴儿配方乳粉 I	14
5、GB 10766-89 婴幼儿食品 婴儿配方乳粉 II	21
6、GB 10767-89 婴幼儿食品 婴儿配方代乳粉	27
7、GB 10768-89 婴幼儿食品 5410 配方食品	32
8、GB 10769-89 婴幼儿食品 断奶期配方食品	43
9、GB 10770-89 婴幼儿食品 断奶期补充食品	55
10、GB 10771-89 婴幼儿强化食品 钙强化饼干	64
11、GB 10772-89 婴幼儿强化食品 铁强化糖果	70
12、GB 10773-89 婴幼儿强化食品 铁强化固体饮料	79
13、GB 10774-89 婴幼儿强化食品 维生素 D 强化含乳固体饮料	86
14、GB 10775-89 婴幼儿辅助食品 苹果泥	94
15、GB 10776-89 婴幼儿辅助食品 胡萝卜泥	103
16、GB 10777-89 婴幼儿辅助食品 肉泥	108
17、GB 10778-89 婴幼儿辅助食品 骨泥	113
18、GB 10779-89 婴幼儿辅助食品 鸡肉菜糊	118
19、GB 10780-89 婴幼儿辅助食品 蕃茄汁	124

二、冷冻饮品

1、SB/T 10006-92 冷冻饮品术语	130
2、SB/T 10007-92 冷冻饮品分类	138
3、SB/T 10008-92 冷冻饮品的检验规则、标志、包装、运输及贮存	139
4、SB/T 10009-92 冷冻饮品中总固形物含量的测定	142
5、SB/T 10010-92 冷冻饮品中总糖含量的测定	145
6、SB/T 10011-92 冷冻饮品中脂肪含量的测定	148
7、SB/T 10012-92 冰淇淋膨胀率的测定	152
8、SB/T 10013-92 冰淇淋	154
9、SB/T 10014-92 冰霜	157
10、SB/T 10015-92 雪糕	159
11、SB/T 10016-92 冰棍	162
12、SB/T 10017-92 食用冰	165
13、QB 1554-92 乳酸菌饮料	167
14、QB 1687-93 浓缩苹果青汁	173

15、GB	6914—86 生鲜牛乳收购标准	179
16、GB	2746—85 酸牛乳	186
17、GB	5417—85 全脂加糖炼乳(甜炼乳)	189
18、GB	5408—85 消毒牛乳	192
19、GB	5410—85 全脂乳粉	198
20、GB	5411—85 脱脂乳粉	203
21、GB	5412—85 全脂加糖乳粉	205
22、GB	5415—85 奶油	208
23、GB	5414—85 稀奶油	211
24、GB	5420—85 硬质干酪	213
25、GB	5409—85 牛乳检验方法	218
26、GB	5418—85 全脂加糖炼乳检验方法	230
27、ZBX	11014—89 豆浆晶	237
28、ZBX	51002—89 清型蛋白饮料	240
29、ZBX	51003—89 果香型固体饮料	245
30、GB	8537—95 饮用天然矿泉水	250
31、GB	15266—94 运动饮料	257
32、GB/T	10792—95 碳酸饮料(汽水)	265
33、GB	10789—89 软饮料的分类	275
34、GB	10790—89 软饮用的检验规则、标志、包装、运输、贮存	279
35、QB	2075—95 速溶豆粉(豆奶粉)	282
36、QB/T	2132—95 植物蛋白饮料豆乳和豆乳饮料	288

三、糕点用品

1、SB/T	10030—92 蛋糕通用技术条件	297
2、SB/T	10031—92 片糕通用技术条件	301
3、SB/T	10032—92 桃酥通用技术条件	305
4、SB/T	10033—92 中式糕点分类	308
5、SB/T	10222—94 烘烤类糕点通用技术条件	312
6、SB/T	10223—94 油炸类糕点通用技术条件	317
7、SB/T	10224—94 水蒸类糕点通用技术条件	322
8、SB/T	10225—94 熟粉类糕点通用技术条件	327
9、SB/T	10226—94 月饼类糕点通用技术条件	332
10、SB/T	10227—94 糕点检验规则、包装、标志、运输及贮存	337
11、SB/T	10073—92 起酥油	339
12、QB	1501—92 面包酵母	344
13、QB	1433.1—92 饼干 酥性饼干	352
14、QB	1433.2—92 饼干 韧性饼干	354
15、QB	1433.3—92 饼干 发酵饼干	356
16、QB	1433.4—92 饼干 薄脆饼干	358

17、QB	1433.5—92 饼干 曲奇饼干	360
18、QB	1433.6—92 饼干 夹心饼干	362
19、QB	1433.7—92 饼干 威化饼干	364
20、QB	1433.8—92 饼干 蛋圆饼干	366
21、QB	1433.9—92 饼干 蛋卷	368
22、QB	1433.10—92 饼干 粘花饼干	370
23、QB	1433.11—92 饼干 水泡饼干	372
24、GB	3865—83 中式糕点质量检验方法	374
25、GB	3866—83 西式糕点质量检验方法	378
26、QB	1253—91 饼干通用技术条件	379
27、QB	1252—91 面包	385
28、ZBX	14010—87 人造奶油(人造黄油)	390

四、糖 果

1、糖与糖果标准综述	397
2、GB 317.1—91 白砂糖	398
3、GB/T 317.2—91 白砂糖试验方法	402
4、GB 1445.1—91 绵白糖	411
5、ZBX 31005—89 麦芽糖饴(饴糖)	415
6、SB/T10018—92 硬质糖果	422
7、SB/T10019—92 夹心糖果	425
8、SB/T10020—92 焦香糖果	428
9、SB/T10021—92 凝胶糖果	431
10、SB/T0022—92 抛光糖果	434
11、SB/T0023—92 胶基糖果	436
12、SB/T0024—92 巧克力及巧克力制品	438
13、SB/T0104—92 充气糖果	441
14、QB 1173—91 单晶体冰糖	444
15、QB 1174—91 多晶体冰糖	454
16、QB 1213—91 精制白砂糖	464
17、QB 1214—91 方糖	470
18、QB 1215—91 方糖试验方法	475
19、QB 1432—92 水果冻	478

五、调味品

1、ZBX 04022—87 食用淀粉验收规则	484
2、ZBX 08001—87 食用淀粉包装、标志、运输、贮存标准	485
3、GB 2715—81 粮食卫生标准	487

4、GB	4789.22-94 食品卫生微生物学检验 调味品检验	488
5、GB	2717-81 酱油卫生标准	490
6、GB	5009.39-85 酱油卫生标准的分析方法	491
7、ZBX	66012-87 高盐稀态发酵酱油质量标准	494
8、ZBX	66013-87 低盐固态发酵酱油	496
9、ZBX	66014-87 低盐固态发酵酱油检验方法	498
10、GB	2719-81 食醋卫生标准	503
11、GB	5009.41-85 食醋卫生标准的分析方法	504
12、ZBX	66002-86 老陈醋质量标准	505
13、ZBX	66003-86 麸醋质量标准	507
14、ZBX	66004-86 液态法食醋质量标准	508
15、ZBX	66015-87 固态发酵食醋	509
16、ZBX	66016-87 固态发酵食醋检验方法	511
17、GB	2718-81 酱卫生标准	516
18、GB	5009.40-85 酱卫生标准的分析方法	517
19、ZBX	66019-87 黄豆酱	518
20、ZBX	66020-87 黄豆酱检验方法	520
21、ZBX	66017-87 甜面酱	523
22、ZBX	66018 87 甜面酱检验方法	524
23、GB	2721-81 食盐卫生标准	528
24、GB	5009.42-85 食盐卫生标准的分析方法	530
25、GB	5461-92 食用盐	538
26、GB	7652-87 八角	546
27、GB	10474-89 番茄汁	551

六、粮油食品

1、SB/T	10068-92 挂面	555
2、SB/T	10069-92 花色挂面	560
3、SB/T	10070-92 手工面	563
4、SB/T	10071-92 挂面生产工艺测定方法	567
5、SB/T	10072-92 挂面生产工艺技术规程	580
6、SB/T	10175-93 面条类生产工业用语	586
7、SB/T	10136-93 面包用小麦粉	594
8、SB/T	10137-93 面条用小麦粉	598
9、SB/T	10138-93 饺子用小麦粉	603
10、SB/T	10139-93 馒头用小麦粉	608
11、SB/T	10140-93 发酵饼干用小麦粉	613
12、SB/T	10141-93 酥性饼干用小麦粉	618
13、SB/T	10142-93 蛋糕用小麦粉	623

14、SB/T 10143—93 糕点用小麦粉	630
15、SB/T 10144—93 白发小麦粉	636
16、SB/T 10145—93 小麦胚(胚片、胚粉)	640
17、SB/T 10250—95 方便面	642
18、GB 1350—86 稻谷	647
19、GB 1351—86 小麦	650
20、GB 1352—86 大豆	653
21、GB 1353—86 玉米	656
22、GB 1354—86 大米	658
23、GB/T 14607—93 小麦粉干面筋测定法	662
24、GB 11766—89 小米	664
25、ZBB 22003—85 糙米	667
26、ZBX 11004—85 高粱米	669
27、ZBX 11006—85 黍米、稷米	670
28、GB 1355—86 小麦粉	671
29、GB 8607—88 高筋小麦粉	672
30、GB 8608—88 低筋小麦粉	674
31、GB 10463—89 玉米粉	675
32、GB 8613—88 淀粉业用玉米	676
33、GB 8614—88 发酵业用玉米	678
34、GB 8611—88 油脂业用大豆	679
35、GB 8612—88 豆制品业用大豆	680
36、GB 1532—86 花生果	682
37、GB 1533—86 花生仁	683
38、ZBX 11007—85 甘薯片	685
39、GB 8609—88 发酵业用甘薯片	686
40、GB 8610—88 淀粉业用甘薯片	687
41、GB 1534—86 花生油	688
42、GB 1535—86 大豆油	689
43、GB 1536—86 菜籽油	690
44、GB 10464—89 葵花籽油	691
45、GB 1537—86 精炼棉籽油	693
46、GB 7653—87 大豆色拉油	694
47、GB 7654—87 菜籽色拉油	696
48、GB 8615—88 浓香花生油	697
49、GB 9849.1—88 花生色拉油	699
50、GB 9849.2—88 棉籽色拉油	700
51、GB 9849.3—88 葵花籽色拉油	702
52、GB 9849.4—88 米糠色拉油	704
53、GB 9850.1—88 花生高级烹调油	706

54、GB	9850.2—88	棉籽高级烹调油	707
55、GB	9850.3—88	葵花籽高级烹调油	709
56、GB	9850.4—88	米糠高级烹调油	711
57、GB	11765—89	油茶籽油	713
58、ZBX	14011—87	高吸菜籽烹调油	715
59、ZBX	14012—87	高级大豆烹调油	716
60、GB	8233—87	芝麻油	718
61、GB	8234—87	蓖麻籽油	720
62、GB	8235—87	亚麻籽油	721
63、ZBX	14013—89	玉米胚油	723
64、ZBX	14014—89	精炼米糖油	725
65、GB	8887—88	淀粉分类	727
66、GB	8883—88	食用小麦淀粉	730
67、GB	8884—88	食用马铃薯淀粉	732
68、GB	8885—88	食用玉米淀粉	733
69、GB	14608—93	小麦粉湿面筋测定法	736
70、GB	13103—91	色拉油卫生标准	740
71、GB	8231—87	高粱	742
72、GB	8232—87	粟(谷子)	744
73、GB	11761—89	芝麻	746

中华人民共和国国家标准

食品标签通用标准

GB 7718—94

代替 GB7718—87

General standard for the labelling of foods

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品标签的基本原则、标注内容和标注要求。

本标准适用于在国内销售的预包装食品标签。

2 引用标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 13432 特殊营养食品标签

3 术语

3.1 食品标签

预包装食品容器上的文字、图形、符号,以及一切说明物。

3.2 预包装食品

预先包装于容器中,以备交付给消费者的食品。

3.3 容器

将食品完全或部分包装,以作为交货单元的任何包装形式,也包括包装纸。

3.4 食品添加剂

为改善食品的品质和色、香、味,以及为防腐和加工工艺的需要,加入食品中的化学合成物质或天然物质。

3.5 配料

在制造或加工食品时使用的并存在(包括以改性形式存在)于最终产品中的任何物质。包括水和食品添加剂。

3.6 保质期(最佳食用期)

指在标签上规定的条件下,保持食品质量(品质)的期限。在此期限,食品完全适于销售,并符合标签上或产品标准中所规定的质量(品质);超过此期限,在一定时间内食品仍然是可以食用的。

3.7 保存期(推荐的最终食用期)

指在标签上规定的条件下,食品可以食用的最终日期;超过此期限,产品质量(品质)可能发生变化,因此食品不再适于销售。

3.8 固形物

含有固、液两相物质的食品中的固体部分,不包括可溶性固形物。

4 基本原则

4.1 食品标签的所有内容,不得以错误的、引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品。

国家技术监督局 1994-02-04 批准

1995-02-01 实施

4.2 食品标签的所有内容,不得以直接或间接暗示性的语言、图形、符号导致消费者将食品或食品的某一性质与另一产品混淆。

4.3 食品标签的所有内容,必须符合国家法律和法规的规定,并符合相应产品标准的规定。

4.4 食品标签的所有内容,必须通俗易懂、准确、科学。

5 必须标注内容

5.1 食品名称

5.1.1 必须采用表明食品真实属性的专用名称。

5.1.1.1 当国家标准或行业标准中已规定了某食品的一个或几个名称时,应选用其中的一个。

5.1.1.2 无上述规定的名称时,必须使用不使消费者误解或混淆的常用名称或俗名。

5.1.2 在使用“新创名称”、“奇特名称”、“牌号名称”或“商标名称”时,必须同时使用 5.1.1 条中规定的任一名称。

5.1.3 为避免消费者误解或混淆食品的真实属性、物理状态和制作方法,可以在食品名称前附加或在食品名称后注明相应的词或短语。

5.2 配料表

5.2.1 除单配料食品外,食品标签上必须标明配料表。

5.2.1.1 配料表的标题为“配料”或“配料表”。

5.2.1.2 各种配料必须按加入量的递减顺序一一排列。

5.2.1.3 如果某种配料本身是由两种或两种以上的其他配料构成的复合配料,必须在配料表中标明复合配料的名称,再在其后加括号,按加入量的递减顺序一一列出原始配料。当复合配料在国家标准或行业标准中已有规定名称,其加入量小于食品总量的 25% 时,则不必将原始配料标出,但其中的食品添加剂必须标出。

5.2.2 各种配料必须按 5.1 条的规定使用具体名称。食品添加剂必须使用 GB 2760 规定的产品名称或种类名称。

5.2.3 当加工过程中所用的原料已改变为其他成分时(指发酵产品,如酒、酱油、醋等),为了表明产品的本质属性,可用“原料”或“原料与配料”代替“配料”,并按 5.2.1.2 条的规定标注。

5.3 净含量及固形物含量

5.3.1 必须标明容器中食品的净含量,按以下方式标明:

- a. 液态食品,用体积;
- b. 固态食品,用质量;
- c. 半固态食品,用质量或体积。

5.3.2 容器中含有固、液两相物质的食品,除标明净含量外,还必须标明该食品的固形物含量,用质量或百分数表示。

5.3.3 同一容器中如果含有互相独立且品质相同、形态相近的几件食品时,在标明净含量的同时还必须标明食品的数量。

5.4 制造者、经销者的名称和地址

必须标明食品制造、包装、分装或销售任一单位经依法登记注册的名称和地址。

进口食品必须标明原产国、地区(指香港、澳门、台湾)名及总经销者在国内依法登记注册的名称和地址。

5.5 日期标志和贮藏指南

5.5.1 必须标明食品的生产日期、保质期或/和保存期。

5.5.1.1 日期的标注顺序为年、月、日。

5.5.1.2 可以采用下列方式之一标明保质期或保存期:

- a. “最好在……之前食用”,或“最好在……之前饮用”(用于保质期);

“……之前食用最佳”,或“……之前饮用最佳”(用于保质期);

“……之前食用”,或“……之前饮用”(用于保存期)。

b. “保质期至……”;

“保存期至……”;

c. “保质期……个月”;

“保存期……个月”。

5.5.2 如果食品的保质期或保存期与贮藏条件有关,必须标明食品的贮藏方法。

5.6 质量(品质)等级

产品标准(国家标准、行业标准)中已明确规定质量(品质)等级的食品,必须标明食品的质量等级。

5.7 产品标准号

必须标明产品的国家标准、行业标准或企业标准的代号和顺序号。

5.8 特殊标注内容

5.8.1 经电离辐射线或电离能量处理过的食品,必须在食品名称附近标明“辐照食品”。

5.8.2 经电离辐射线或电离能量处理过的任何配料,必须在配料表中加以说明。

6 允许免除标注内容

6.1 当容器的最大表面的面积小于 10 cm^2 时,除香辛料和食品添加剂外,可免除 5.2 和 5.5~5.7 条的内容。

6.2 产品标准(国家标准、行业标准)中已明确规定保质期或保存期在 18 个月以上的食品,可以免除保质期或保存期。

6.3 进口食品可以免除原制造者的名称、地址和产品标准号。

7 推荐标注内容

7.1 批号

由食品的生产或分装单位自行确定方法,标明食品的生产(分装)批号。

7.2 食用方法

为保证食品的正确食用,可以在标签上标明容器的开启方法、食用方法、每日推荐摄入量、烹调再制方法等对消费者有帮助的说明。必要时可以在标签之外单独附加说明。

7.3 热量和营养素

可以按 GB 13432 的规定,标明热量和营养素的含量。

8 基本要求

8.1 食品标签不得与包装容器分开。

8.2 食品标签的一切内容,不得在流通环节中变得模糊甚至脱落,必须保证消费者购买和食用时醒目、易于辨认和识读。

8.3 食品标签的一切内容,必须清晰、简要、醒目。文字、符号、图形应直观、易懂,背景和底色应采用对比色。

8.4 食品名称必须在标签的醒目位置。食品名称和净含量应排在同一视野内。

8.5 食品标签所用文字必须是规范的汉字。

8.5.1 可以同时使用汉语拼音,但必须拼写正确,不得大于相应的汉字。

8.5.2 可以同时使用少数民族文字或外文,但必须与汉字有严密的对应关系,外文不得大于相应的汉字。

8.6 食品标签所用的计量单位必须以国家法定计量单位为准,如:

质量单位:g 或克,kg 或千克;

体积单位:mL、ml 或毫升,L 或升。

附加说明:

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会组织的起草工作组负责起草。

本标准主要起草人杜朋、裴山、李志强、李家瑞、陈瑶君、郝煜、李红兵。

本标准参照采用 FAO/WHO 食品法规委员会(CAC)CODEX STAN 1—1991《预包装食品标签通用标准》。

特殊营养食品标签

Labelling of foods for special nutrient

1 主题内容与适用范围

本标准规定了特殊营养食品标签的基本原则和基本内容。

本标准适用于销售包装婴幼儿食品、营养强化食品、调整营养素的食品(如低糖食品、低钠食品、低谷蛋白食品)的标签。

2 引用标准

GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

3.1 特殊营养食品

指通过改变食品的天然营养素的成分和含量比例,以适应某些特殊人群营养需要的食品。

3.2 营养素

指构成食品成分的物质,用来保持人体的正常代谢。通常分为蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质和维生素五大类。

3.3 其他术语

与 GB 7718 第 2.1 至 2.9 条同。

4 基本原则

特殊营养食品的标签,除必须遵循 GB 7718 第 3 章的规定外,还应遵循以下原则:

- 4.1 必须标明产品在保质期内所能保证的热量数值和营养素含量。
- 4.2 不得暗示食用该食品可以不经医务人员、营养专家或其他有关人员的指导。
- 4.3 不得标注以下内容:
 - 4.3.1 对某种疾病有“预防”或“治疗”作用。
 - 4.3.2 “返老还童”、“延年益寿”、“白发变黑”、“齿落更生”、“抗癌治癌”或其他类似用语。
 - 4.3.3 “祖传秘方”、“滋补食品”、“健美食品”、“宫廷食品”或其他类似用语。
 - 4.3.4 在食品名称前后,冠以药物名称或以药物图形、名称暗示疗效、保健或其他类似作用。

5 标签的基本内容

5.1 食品名称

- 5.1.1 按 GB 7718 第 4.1 条的规定标明食品名称。
- 5.1.2 凡符合第 3.1 条规定的食品,必须在食品名称中表明食用对象。

5.2 配料表

5.2.1 按 GB 7718 第 4.2 条的规定标明配料表。

5.2.2 如果强调一种或几种原辅料时,则应标明其百分率(质量百分率或体积百分率)。

5.3 热量

按附录 A(补充件)标明该特殊营养食品的热量。

5.4 营养素

按附录 A(补充件)标明该特殊营养食品中蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质、微量元素。

5.5 净含量及固形物含量

按 GB 7718 第 4.3 条的规定标明净含量及固形物的含量。

5.6 厂名、厂址

按 GB 7718 第 4.4 条的规定标明厂名、地址和电话。

5.7 批号

按 GB 7718 第 4.5 条的规定标明生产批号。

5.8 日期标志及贮藏指南

按 GB 7718 第 4.6 条的规定,标明生产日期、保质日期、保存日期和贮藏指南,必要时还应标明以下内容:

5.8.1 如果开封后的特殊营养食品的营养价值和/或感官质量与贮藏条件有关,则应标明贮藏条件。

5.8.2 如果开封后的特殊营养食品不能在原包装容器内贮存,则应提醒消费者注意。

5.9 食(使)用方法指导

除按 GB 7718 第 4.7 条的规定标明食(使)用方法指导外,还必须标明食用方法和食用量。

5.10 质量等级

按 GB 7718 第 4.8 条的规定标明质量等级。

5.11 产品标准代号

必须标明企业执行国家标准、行业标准、地方标准或企业标准的代号、编号。

5.12 商标

按商标法的规定标注。

注:当容器最大表面积小于 10 cm^2 时,可免除 5.2、5.7 和 5.9 至 5.12 条的内容。

6 标签的要求

必须符合 GB 7718 第 7 章的规定。

附录 A
食品中热量和营养素的标注方法
(补充件)

本附录适用于所有食品的热量 and 营养素的标注。

A1 热量

A1.1 标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品的热量以及每份建议食用的定量食品中的热量。

A1.2 热量以 kJ 表示;或用 kJ(相当于 $\times\times$ kcal)表示。

A1.3 热量的计算

碳水化合物	17 kJ/g 或 17 kJ/g(相当于 4 kcal/g)
蛋白质	17 kJ/g 或 17 kJ/g(相当于 4 kcal/g)
脂肪	38 kJ/g 或 38 kJ/g(相当于 9 kcal/g)
乙醇	29 kJ/g 或 29 kJ/g(相当于 7 kcal/g)
有机酸	13 kJ/g 或 13 kJ/g(相当于 3 kcal/g)

A2 营养素

A2.1 蛋白质

A2.1.1 标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中蛋白质的含量(g),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(g)。

A2.1.2 按下式计算所列蛋白质的量:

$$\text{蛋白质的量} = \text{凯氏定氮法测得的总氮量} \times 6.25$$

式中: 6.25——一般换算系数;若该食品的产品标准或分析方法另有换算系数,则应按规定的系数换算。

A2.2 脂肪

标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中脂肪的含量(g),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(g)。

A2.3 碳水化合物

A2.3.1 标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中碳水化合物的含量(g),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(g)。

A2.3.2 如需标明碳水化合物的类型,则应按以下方式:

每 100 g 或 100 mL 含碳水化合物 $\times\times$ g,其中 $\times\times$ 糖 $\times\times$ g。

A2.4 维生素

标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中维生素含量(mg、 μ g 或国际单位),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(mg、 μ g 或国际单位)。

例如: 维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 C 以 mg 或 μ g 表示;

维生素 A、维生素 D 以国际单位表示。

A2.5 矿物质与微量元素

标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中矿物质与微量元素的含量(mg 或 μ g),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(mg 或 μ g)。

附加说明:

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由轻工业部、商业部、农业部、国家商检局、卫生部、中国标准化与信息分类编码研究所共同组成的起草小组负责起草。

本标准主要起草人杜朋、李志强、裴山、许榴、王征、刘奎、郝煜、李红兵、张华莹。

本标准参照采用 FAO/WHO 食品法规委员会(CAC)CODEX STAN 146—1985《预包装特殊用途食品标签和声明的标准》。

GB13432--92《特殊营养食品标签》第1号修改单

本标准经国家技术监督局于1993年3月1日以技监国标函[1993]069号文批准,自1993年6月1日起实施。

4.2 条内容全部删除

相应的 4.3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4 分别改为 4.2.4.2.1, 4.2.4.2.3, 4.2.4.2.4。

刊载于 1993 年第 6 期《中国标准化》

中华人民共和国国家标准

GB/T 13494—92

食品标准编写规定

Rules for drafting food standards

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品标准编写的基本要求、方法和食品标准的构成。

本标准适用于编写国家标准和行业标准。编写地方标准和企业标准亦应参照使用。

2 引用标准

- GB 1.1 标准化工作导则 标准编写的基本规定
- GB 1.3 标准化工作导则 产品标准编写规定
- GB 1.4 标准化工作导则 化学分析方法标准编写规定
- GB 1.6 标准化工作导则 术语标准编写规定
- GB 1.7 标准化工作导则 产品包装标准的编写规定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 10112 确立术语的一般原则与方法

3 食品标准编写的基本要求

- 3.1 编写食品标准应符合 GB 1.1 中第 3 章的规定。
- 3.2 在选择食品标准的技术内容时,应遵循下述三项基本原则。
 - 3.2.1 应根据食品的特性、用途和制定标准的目的,选择必须在标准中规定的技术内容。
 - 3.2.2 在规定技术内容时,原则上只规定食用或使用要求,应使实现这些要求的手段能有最大自由度。
 - 3.2.3 规定的技术要求,应能用试验方法等加以验证。

注:详见 GB 1.3 附录 A(参考件)。

4 食品标准的构成

食品标准的一般构成和编写顺序如下:

概述部分	封面与首页	(见 5.1 条)
	目次	(见 5.1 条)
	标准名称	(见 5.2 条)
	引言	(见 5.3 条)