

ICS 67.060  
CCS X10

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T XXXXX—XXXX

## 全谷物与全谷物食品通则

General principle for whole grains and whole grain foods

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家粮食和物资储备局 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。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、中国疾病预防控制中心营养与健康所、想念食品股份有限公司、黑龙江省五常金禾米业有限责任公司、内蒙古燕谷坊全谷物产业发展有限责任公司、安徽燕之坊食品有限公司、湖南裕湘食品有限公司、佳禾食品工业股份有限公司、滨州中裕食品有限公司。

本文件主要起草人：谭斌、翟小童、霍军生、王充、李云辉、余治权、刘井山、李先银、柳新荣、曹连义、乔聪聪。

# 全谷物与全谷物食品通则

## 1 范围

本文件界定了全谷物与全谷物食品的术语和定义、全谷物原料的判定、全谷物食品分类和标签标识。本文件适用于全谷物与全谷物食品的生产、加工、流通、贸易和管理领域。

## 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 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*

基本营养成分与谷物类似，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 grains*

谷物或假谷物去除外壳等不可食用的部分后保留的具有完整颖果结构的籽粒；或再经碾磨、破碎、压片，经过或不经发芽、发酵等方式加工，但胚乳、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原料。

### 3.3

**发芽全谷物** *germinated whole grains; sprouted whole grains*

有控制地发芽的全谷物，芽长不超过籽粒的长度。

### 3.4

**全谷物原料** *whole grains as ingredients*

用于食品生产加工或制作的全谷物，包括全谷物米、全谷物粉、全谷物片等。

#### 3.4.1

**全谷物米** *milled whole grains*

以谷物或假谷物为原料，经清理、脱壳等工艺，去除不可食用部分后的粒状全谷物产品，如糙米、糙小米、全谷物燕麦米等。

#### 3.4.2

**全谷物粉** *whole grain flour*

以全谷物为原料，经碾磨等制粉工艺加工制成的粉状全谷物产品，如全麦粉、糙米粉、燕麦全粉、玉米全粉等。

#### 3.4.3

**全谷物片** *whole grain flake*

以全谷物为原料，经压片成型等工艺加工制成的片状全谷物产品，如全谷物燕麦片等。

#### 3.4.4

**发芽全谷物米** *germinated whole grains; sprouted whole grains*

以发芽全谷物为原料加工制成的粒状全谷物产品，如发芽糙米、发芽燕麦米等。

#### 3.4.5

**发芽全谷物粉** *germinated whole grain flour; sprouted whole grain flour*

以发芽全谷物为原料，经碾磨等制粉工艺加工制成的粉状全谷物产品，如发芽全麦粉、发芽糙米粉、发芽燕麦全粉等。

### 3.5

**全谷物含量** *whole grain content*

全谷物原料在食品中的质量百分比。

注：含量以干基计。

### 3.6

#### 全谷物食品 whole grain foods

以全谷物为主要原料，经加工制成的、全谷物原料含量在25%以上（以干基计）的食品，包括但不限于全谷物蒸煮食品、全谷物焙烤食品、全谷物膨化食品、全谷物冲调谷物食品、全谷物饮品等。

### 4 全谷物原料的判定

4.1 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。

4.2 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。

4.3 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。

4.4 发酵或发芽全谷物原料应保留完整的种皮、胚和胚乳。

4.5 发芽全谷物的原料的芽长不应超过谷物籽粒长度。

### 5 全谷物食品分类

#### 5.1 按全谷物含量

##### 5.1.1 全谷物食品（100%） whole grain foods（100%）

用于生产加工的原料均为全谷物原料的食品。

注：含量以干基计。

##### 5.1.2 全谷物食品（50%+） whole grain foods（50%+）

含有全谷物原料，且全谷物原料在食品中的质量百分比不低于50%同时低于100%的食品。

注：含量以干基计。

##### 5.1.3 全谷物食品（25%+） whole grain foods（25%+）

含有全谷物原料，且全谷物原料在食品中的质量百分比不低于25%同时低于50%的食品。

注：含量以干基计。

#### 5.2 按产品品类

##### 5.2.1

##### 全谷物蒸煮食品 steamed whole grain foods

以全谷物为主要原料，且全谷物含量达到规定比例的蒸煮食品，如全谷物面条、全谷物馒头、全谷物米饭、全谷物速冻面米制品等。

##### 5.2.2

**全谷物焙烤食品 baked whole grain foods**

以全谷物为主要原料，且全谷物含量达到规定比例的焙烤食品，如全谷物面包、全谷物饼干等。

## 5.2.3

**全谷物膨化食品 puffed whole grain foods**

以全谷物为主要原料、且全谷物含量达到规定比例，采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。

## 5.2.4

**全谷物冲调谷物食品 prepared whole grain cereal products**

以全谷物为主要原料、且全谷物含量达到规定比例，添加或不添加辅料，经熟制和/或干燥等工艺加工制成，直接冲调或冲调加热后食用的食品。

## 5.2.5

**全谷物饮品 whole grain drinks**

以全谷物为主要原料、且全谷物含量达到规定比例，经过定量包装的，供直接引用或按一定比例用水冲调或冲泡应用的，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。

## 5.2.6

**其他类 other categories**

以上各类未包括的产品。

**6 标签标识**

6.1 标签标识应符合相关规定。

6.2 全谷物原料的标签标识：应在包装配料表中注明全谷物原料的种类及具体含量。

6.3 全谷物食品的标签标识：应根据全谷物食品中的全谷物含量在包装主视面醒目标识“全谷物食品（100%）”、“全谷物食品（50%+）”或“全谷物食品（25%+）”，可在包装配料表中标注产品中全谷物原料的具体含量。