

团 体 标 准

T/CMATB XXXX—202X

低 GI 肉制品通用要求

General requirements for low GI meat products

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中国肉类协会 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。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国肉类协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

低 GI 肉制品通用要求

1 范围

本文件规定了低 GI 肉制品的术语和定义、技术要求、生产加工过程要求、标签和标志、包装、储存和运输等要求。

本文件适用于低 GI 肉制品的生产、加工或销售。

2 规范性引用文件

下列文件中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 191	包装储运图形符号标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19303	食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31661	食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范
GB/T 36187	冷冻鱼糜
WS/T 652	食物血糖生成指数测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

低 GI 肉制品 general requirements for low GI meat products

以鲜（冻）畜禽产品、动物性水产品及其制品为主要原料，添加淀粉、糖或其他谷物等辅料，按一定配方设计、研发生产的含可利用碳水化合物大于 5 g/100 g，且血糖生成指数(GI)≤55 的肉制品。

注：本文件提及的可利用碳水化合物，是指能在小肠消化吸收的碳水化合物，主要包括糖、淀粉（抗性淀粉除外）和部分具有生血糖作用的糖醇等。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 原辅料要求

- 4.1.1.1 鲜(冻)畜禽产品应符合 GB 2707 的相关规定。
- 4.1.1.2 鲜(冻)动物性水产品及其制品应符合 GB 2733、GB/T 36187 的相关规定。
- 4.1.1.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。
- 4.1.1.4 其他原辅料应符合国家相关标准和有关规定。

4.1.2 质量要求

应符合相应类别对应相关标准的规定。

4.1.3 食品安全要求

应符合 GB 2726、GB 2730、GB 2762、GB 7098 等标准的相关规定。

4.2 GI 要求

- 4.2.1 应由具备国家认证资质的第三方检测机构，按照 WS/T 652-2019《食物血糖生成指数测定方法》规定的方法测定，GI 值 ≤ 55 的产品为低 GI 食物。
- 4.2.2 用于测定 GI 的产品配方应与产品标示的配方及制作工艺一致。

4.3 配料选择和营养健康要求

- 4.3.1 为避免脂肪干预 GI 值，低 GI 肉制品的脂肪含量宜 ≤ 25 g/100 g，饱和脂肪酸含量宜 ≤ 10 g/100 g。
- 4.3.2 产品配方应遵循营养均衡原则，控制添加糖的使用。
- 4.3.3 鼓励技术创新，宜使用低 GI 的甜味替代品（如 D-阿洛酮糖）、低 GI 配料（如白芸豆提取物、低 GI 水果玉米）及富含不饱和脂肪酸的植物油（如橄榄油）。

5 生产加工过程要求

应符合 GB 14881、GB 19303、GB 31661 等标准的相关规定。

6 标签和标志

- 6.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的相关规定。
- 6.2 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等相关标准的规定。
- 6.3 产品标识标注应符合《食品标识监督管理办法》的要求。
- 6.4 符合本文件要求的肉类制品，产品包装中可标注“低 GI”和（或）“血糖生成指数(GI)值 ≤ 55 ”，也可在标签中体现或命名为“低 GI+具体产品名称”，同时可标注“根据 WS/T 652-2019《食物血糖生成指数测定方法》规定的等级划分标准，经第三方检测，本产品的 GI 值 ≤ 55 ，属于低 GI 食物”等字样。

7 包装

包装材料应符合相应的标准要求和有关规定。

8 储存和运输

- 8.1 产品应储存在卫生、阴凉、干燥的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。
- 8.2 冷藏、冷冻产品的储存和运输应符合 GB 31605 的相关规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
 - [2] 食品标识监督管理办法（国家市场监督管理总局令第100号）
-