



中华人民共和国国家标准

GB/T 23526—2009

食品中必需营养素添加通则

General principles for the addition of essential nutrients to foods

[CAC/GL 09—1987(amended 1989,1991), IDT]

2009-04-27 发布

2009-08-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准等同采用国际标准 CAC/GL 09—1987(1989,1991 年修订)《食品中必需营养素添加通则》(英文版)。

本标准由全国特殊膳食标准化技术委员会提出并归口。

本标准负责起草单位:中国食品发酵工业研究院、北京大学第三医院运动医学研究所。

本标准主要起草人:陈岩、艾华、涂顺明、仇凯。

食品中必需营养素添加通则

1 范围

本标准适用于添加必需营养素食品的生产 and 流通。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

营养素 nutrients

食品中具有特定生理作用,能维持机体生长、发育、活动、繁殖以及正常代谢所需的物质,缺少这些物质,将导致机体发生相应的生化或生理学的不良变化。包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素五大类。

2.2

必需营养素 essential nutrients

人体内不能合成或合成不足,需要从食品中获得的营养素。

2.3

营养等同 nutritional equivalence

具有相同的营养价值,蛋白质应考虑其数量和质量,其他必需营养素应考虑其种类、数量和生物利用率。向替代食品中添加营养素时,为保证营养等同,添加后营养素含量应不低于所替代食品中该营养素的含量。

2.4

替代食品 substitute food

在外观、组织、风味和气味方面与普通食品相似,并可全部或部分地替代同类食品的食品。

2.5

强化 fortification or enrichment

为预防或纠正某一人群或特定人群的营养素缺乏,将一种或多种必需营养素添加到某食品中(不管该食品中是否含有这种营养素)。

2.6

复原 restoration

向食品中添加必需营养素,使该营养素在加工、贮藏、运输过程中的损失得到恢复。

2.7

特殊用途食品 special purpose foods

具有某种特定功能的食品,例如添加了一种或多种营养素的强化食品。但该类食品并不局限于特殊用途。

2.8

营养素密度 nutrient density

一定单位(kJ 或 kcal)能量的食品中所含某营养素的量。

2.9

标准化 standardization

为了补偿一些天然食品中某种营养素的不足,通过添加该营养素,使其达到一定的含量。