



保健食品原料标准体系 发展趋势探讨

中国营养保健食品协会

郭新光 教授级高工
全国食品发酵标准化中心
中国食品发酵工业研究院
2018年10月30日 北京

提纲



一、保健食品及原料管理制度

二、保健食品原料标准体系现状

中国营养保健食品协会

三、保健食品原料团体标准发展趋势

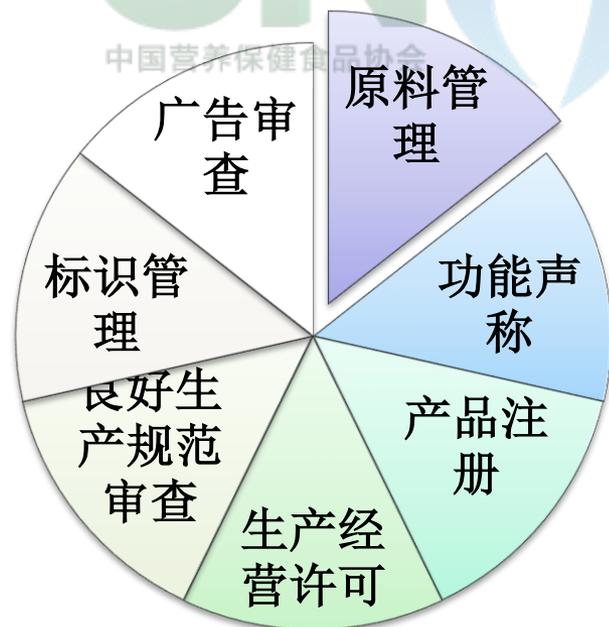
四、全国食品发酵标准化中心



一、保健食品及原料管理制度

2、我国对保健食品原料的管理

- **保健食品的原料**：形成保健食品**功效成分**和**配方**的初始物料。包括普通食品、新食品原料等。
- **保健食品的辅料**：指生产保健食品时所用的**赋形剂**和**其他附加物料**，包括**填充剂**、**成型剂**、**甜味剂**、**着色剂**等。





一、保健食品及原料管理制度

2、我国对保健食品原料的管理

1987年 原卫生部《禁止食品加药卫生管理办法》

- 既是食品又是药品的品种名单（第一批）（33种）

2001年 原卫生部关于印发真菌类和益生菌类保健食品评审规定的通知

- 可用于生产保健食品的真菌菌种（11种）
- 可用于保健食品益生菌类原料（10种）

2002年 原卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知

- 既是食品又是药品的物品名单（87种）
- 可用于保健食品的物品名单（114个，不能在普通食品中使用）
- 保健食品禁用物品名单（59个）

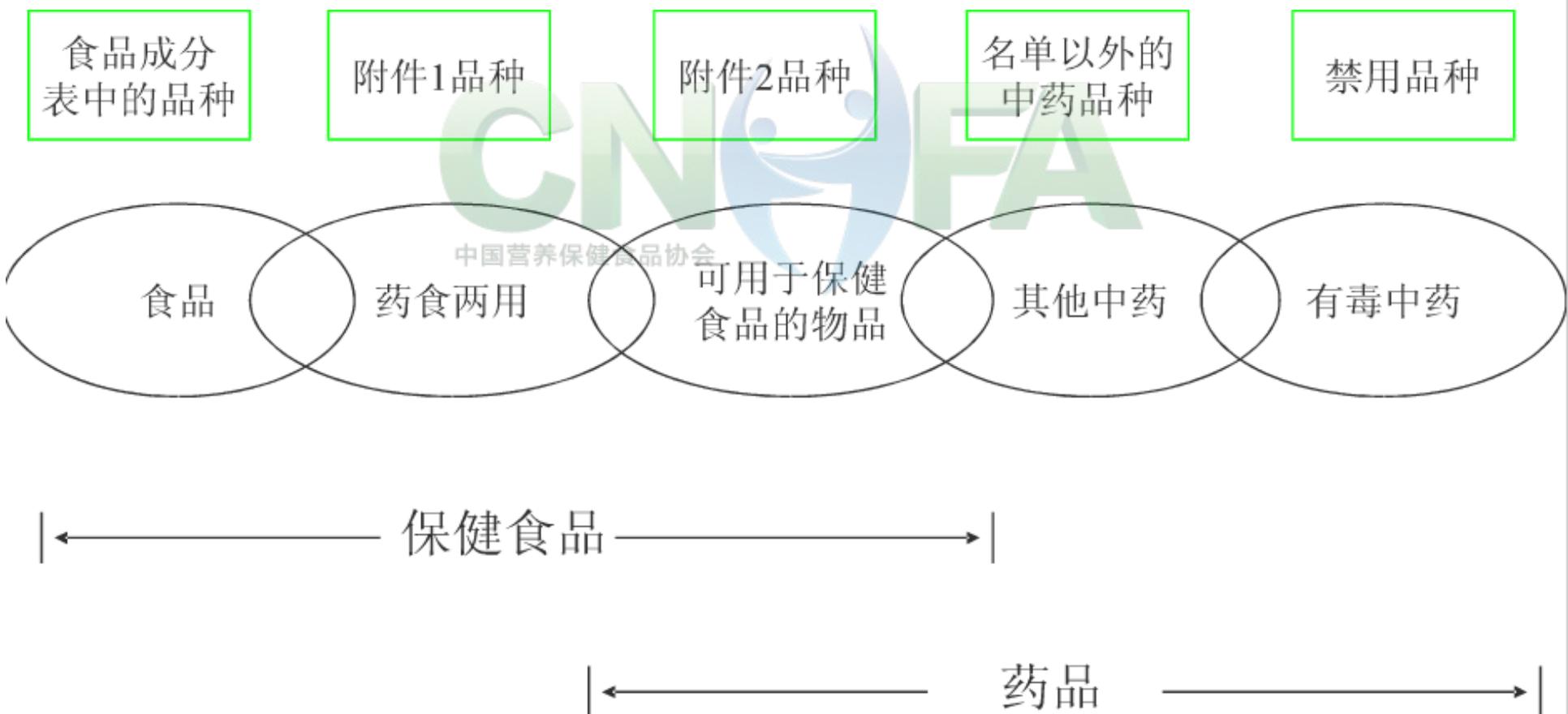
2013年 国家卫生计生委办公厅关于征求《按照传统既是食品又是中药材物质目录管理办法》（征求意见稿）意见的函

- 《按照传统既是食品又是中药材的物质目录》（征求意见稿）（101种）



一、保健食品及原料管理制度

保健食品原料范畴





一、保健食品及原料管理制度

可作为保健食品的原料

类别	举例
普通食品	乳清蛋白粉、大豆油、乳糖、花生油、葡萄籽油，等
既是食品又是药品的物品	淡竹叶、菊花、黄精、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、蜂蜜、薄荷、薏苡仁、覆盆子，等
可用于保健食品的物品	人参叶、人参果、三七、土茯苓、大蓟、女贞子、山茱萸，等
真菌和益生菌	酿酒酵母、产朊假丝酵母、乳酸克鲁维酵母、红曲霉、两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆、短双歧杆菌等
新食品原料	乳木果油、番茄籽油、枇杷叶、燕麦 β -葡聚糖、海藻糖、塔格糖、壳寡糖、人参（人工种植）、小麦低聚肽，清酒乳杆菌、乳酸片球菌，等
食品添加剂和营养强化剂	二氧化钛、番茄红、 β -环状糊精，等 碳酸钙、硫酸镁、磷酸二氢钾、葡萄糖酸锰，等
赋形剂、填充剂	糊精等
经特殊批准的物品	褪黑素、核酸、芦荟、螺旋藻，等

提纲



一、保健食品及原料管理制度

二、保健食品原料标准体系现状

中国营养保健食品协会

三、保健食品原料团体标准发展趋势

四、全国食品发酵标准化中心



二、保健食品原料标准体系现状

1、食药监食监三便函〔2014〕60号——关于印发保健食品注册原辅料技术要求指南汇编（第一批）的通知

原则

- 将根据食品标准制修订、保健食品注册工作不断完善，相关标准以最新版本为准。
- 指南涉及的食品原料和食品添加剂应符合相应的食品安全标准，如GB 2761、GB 2762、GB 2763等关于真菌毒素、污染物、农残等标准的要求。
- 保健食品所使用的原料和辅料应符合国家标准和卫生要求。未制修订国家标准的，可参照行业标准、地方标准、《中国药典》或制修订企业标准。

保健食品所使用的原料和辅料应符合国家标准和卫生要求。无国家标准的，应当提供行业标准或自行制定的质量标准，并提供与该原料和辅料相关的资料。

——《保健食品注册管理办法》第六十条



二、保健食品原料标准体系现状

(一) 常用普通食品

1、食药监食监三便函〔2014〕60号——关于印发保健食品注册原辅料技术要求指南汇编（第一批）的通知

乳及乳制品	豆类及其制品	谷物及其制品	蛋及蛋制品	酒类
	菌藻类及其制品		糖类	
淀粉类及其制品		调味品		茶类
坚果及其制品			肉及肉制品	
	食用油脂及其制品	水产品	调味品	蜂蜜及花粉

表1 保健食品原料中常用普通食品技术要求

类别	原料名称	标准名称及编号	
乳及乳制品	生乳	GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳	
	乳粉	GB 19644-2010 食品安全国家标准 乳粉	
	乳清粉	GB 11674-2010 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉	
	乳清蛋白粉	GB 11674-2010 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉	
	牛初乳粉	RHB 602-2005 牛初乳粉	
	炼乳	GB 13102-2010 食品安全国家标准 炼乳	
	乳酪	GB 5420-2010 食品安全国家标准 干酪	
	乳糖	GB 25595-2010 食品安全国家标准 乳糖	
	食用油脂及其制品	食用植物油	GB 2716-2005 食用植物油卫生标准
		大豆油	GB 1535-2003 大豆油
玉米油		GB 19111-2003 玉米油	
花生油		GB 1534-2003 花生油	
棕榈油		GB 15680-2009 棕榈油	
芝麻油		GB 8233-2008 芝麻油	
油茶籽油		GB 11765-2003 油茶籽油	
亚麻籽油		GB/T 8235-2008 亚麻籽油	
葡萄籽油		GB/T 22478-2008 葡萄籽油	
米糠油		GB 19112-2003 米糠油	
葵花籽油		GB 10464-2003 葵花籽油	



二、保健食品原料标准体系现状

(二) 常用食品添加剂

1、食药监食监三便函〔2014〕60号——关于印发保健食品注册原辅料技术要求指南汇编（第一批）的通知

表 2 保健食品中常用食品添加剂技术要求

原料名称	标准名称及编号
赤藓红	GB 17512.1-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
赤藓红铝色淀	GB 17512.2-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红铝色淀
靛蓝	GB 28317-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 靛蓝
靛蓝铝色淀	GB 28318-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 靛蓝铝色淀
二氧化钛	GB 25577-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛 2010 年版药典二部 P1179
番茄红素（合成）	卫生部关于亚硝酸钾等 27 个食品添加剂产品标准的公告（卫生部公告 2011 年第 19 号）
番茄红	GB 28316-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 番茄红
红曲红	GB 15961-2005 食品添加剂 红曲红
红曲米（粉）	GB 4926-2008 食品添加剂 红曲米（粉）
红花黄	GB 5176-1985 食品添加剂 红花黄色素（标准号调整为 LY 1299-1999）
焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法）	GB 8817-2001 食品添加剂 焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法）



二、保健食品原料标准体系现状

(三) 营养素补充剂 (22种)

2、总局关于公开征求保健食品原料目录 (第一批) 意见的公告 (2016年第38号)

3、关于再次公开征求保健食品原料目录 (第一批) (征求意见稿) 意见的函——食药监食监三便函〔2016〕130号

4、关于发布《保健食品原料目录 (一)》和《允许保健食品声称的保健功能目录 (一)》的公告 (2016年第205号)

保健食品原料目录 (一)

营养素补充剂原料目录

营养素	原料名称			每日用量				功效
	化合物名称	标准依据	适用范围	功效成分	适宜人群	最低值	最高值	
钙	碳酸钙	GB1886.214《碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)》	所有人群	Ca (以Ca计, mg)	1—3岁	120	500	补充钙
	葡萄糖酸钙	GB15572《乙酸钠》	4岁以上人群		4—6岁	150	700	
	氯化钙	GB1886.45《氯化钙》	所有人群		7—10岁	200	800	
	柠檬酸钙	GB17203《柠檬酸钙》	所有人群		11—13岁	250	1000	
	葡萄糖酸钙	GB15571《葡萄糖酸钙》	所有人群		14—17岁	200	800	
	乳酸钙	GB1886.21《乳酸钙》	4岁以上人群		成人	200	1000	
	磷酸氢钙	GB1886.3《磷酸氢钙》	所有人群		孕妇	200	800	
	磷酸二氢钙	GB25559《磷酸二氢钙》	4岁以上人群					
	磷酸三钙	GB25560《磷酸三钙》	4岁以上人群					



二、保健食品原料标准体系现状

(四) 辅料

- 食药监食监三便函〔2016〕126号——关于公开征求《保健食品备案可用辅料名单（第一批）》等意见的函
- 总局关于印发《保健食品备案产品可用辅料及其使用规定（试行）》和《保健食品备案产品主要生产工艺（试行）》的通知(食药监特食管〔2017〕36号)

保健食品备案产品可用辅料及其使用规定（试行）

序号	辅料名称	相关标准	最大使用量	
			固体制剂	液体制剂
3	β-环状糊精	GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂 β-环状糊精	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用
122	α-环状糊精	关于批准紫甘薯色素等9种食品添加剂的公告（2012年 第6号）	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用
129	糊精	《中华人民共和国药典》2015版四部	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用
164	麦芽糊精	GB/T 20884 麦芽糊精（国家标准）	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用
178	异麦芽酮糖醇	QB/T 4486 异麦芽酮糖醇（行业标准）	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用



三、保健食品原料团体标准发展趋势

（五）新食品原料（新资源食品）

申报保健食品中涉及的物品（或原料）是我国新研制、新发现、新引进的无食用习惯或仅在个别地区有食用习惯的，按照《新资源食品卫生管理办法》有关规定执行。

——《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》

以新食品原料为突破口，逐渐丰富了保健食品原料来源。



三、保健食品原料团体标准发展趋势

(五) 新食品原料（新资源食品）

- 2013年近5年批准发布发布新食品原料51项；
- 仅有海藻糖和4种新菌种制定了国家或行业标准。

	中文名称	拉丁名称	批准日期	公告号
1	黑果腺肋花楸	Black chokeberry	2018/9/12	2018年第10号
2	球状念珠藻（葛仙米）	Nostoc sphaeroides	2018/9/12	2018年第10号
3	(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素	Zeaxanthin	2017/6/8	2017年第7号
4	乳木果油	Shea butter (Sheanut oil, Shea oil)	2017/5/31	2017年第7号
5	宝乐果粉	Borojo powder	2017/5/31	2017年第7号
6	N-乙酰神经氨酸	Sialic acid	2017/5/31	2017年第7号
7	顺-15-二十四碳烯酸	Cis-15-Tetracosenoic Acid	2017/5/31	2017年第7号
8	西兰花种子水提物	Aqueous Extract of Seed of Broccoli	2017/5/31	2017年第7号

团体标准是保健食品原料质量安全标准化的重要出口。

提纲



一、保健食品及原料管理制度

二、保健食品原料标准体系现状

中国营养保健食品协会

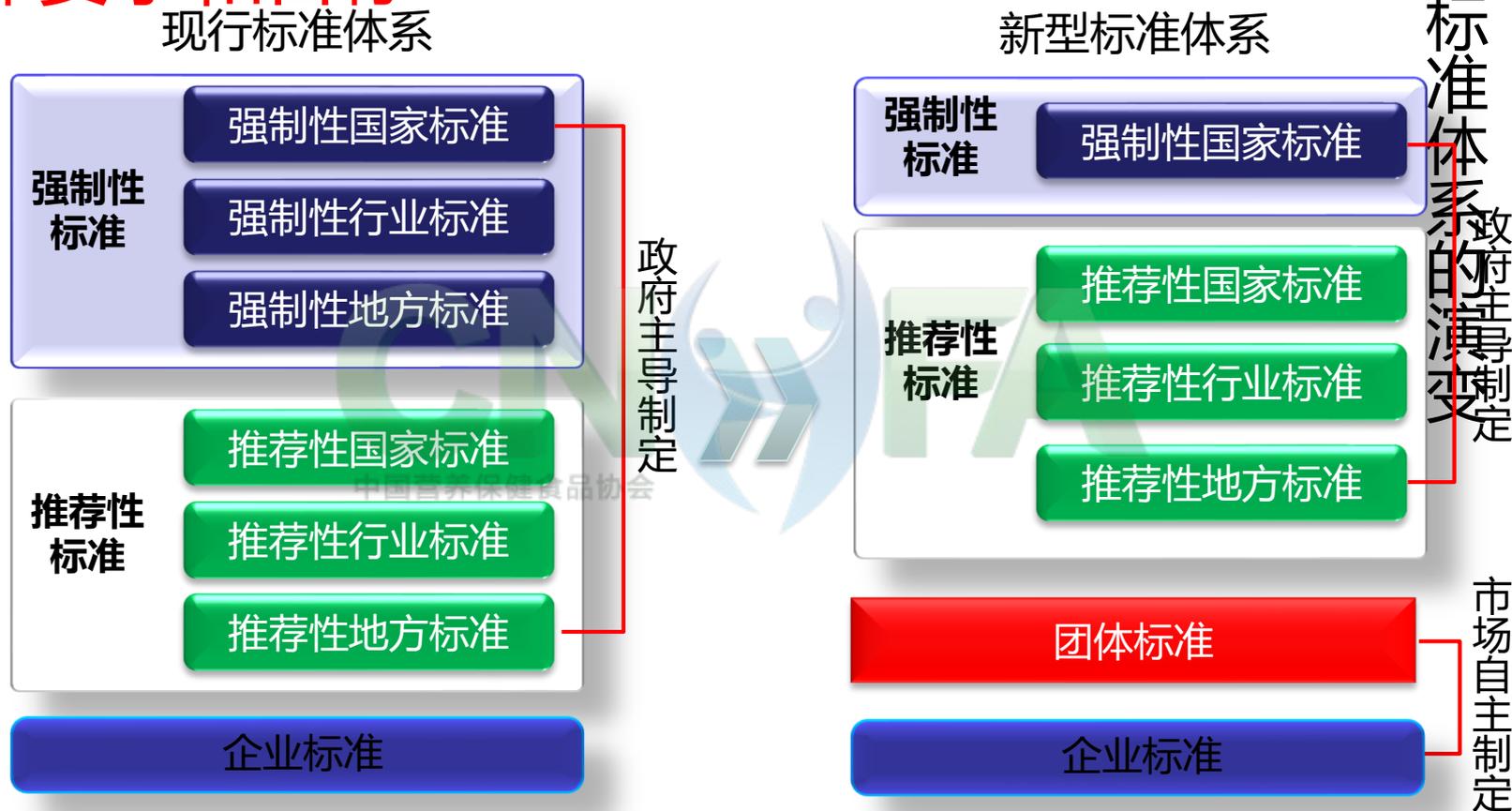
三、保健食品原料团体标准发展趋势

四、全国食品发酵标准化中心



三、保健食品原料团体标准发展趋势

总体要求和目标



政府主导制定的标准侧重于保基本，市场自主制定的标准侧重于提高竞争力。同时建立完善与新型标准体系配套的标准化管理体制。



三、保健食品原料团体标准发展趋势

- 培育发展团体标准

在标准制定主体上

01

- 鼓励具备相应能力的学会、协会、商会、联合会等社会组织和产业技术联盟协调相关市场主体共同制定满足市场和创新需要的标准，供市场自愿选用，增加标准的有效供给。



三、保健食品原料团体标准发展趋势

改革举措：

鼓励具备相应能力的学会、协会、商会、联合会等社会组织和产业技术联盟协调相关市场主体共同制定**满足市场和创新需要的标准**，供市场**自愿选用**，**增加标准的有效供给**



三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



- 1 具有法人资格的社会团体
- 2 公平竞争、优胜劣汰
- 3 创新技术转化应用



三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



- 1 统一团标编号规则
- 2 严格团标制定原则和程序
- 3 第三方评估、社会公众监督和政府事中事后监管



三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



1

统一团标编号规则

2

严格团标制定原则和程序

3

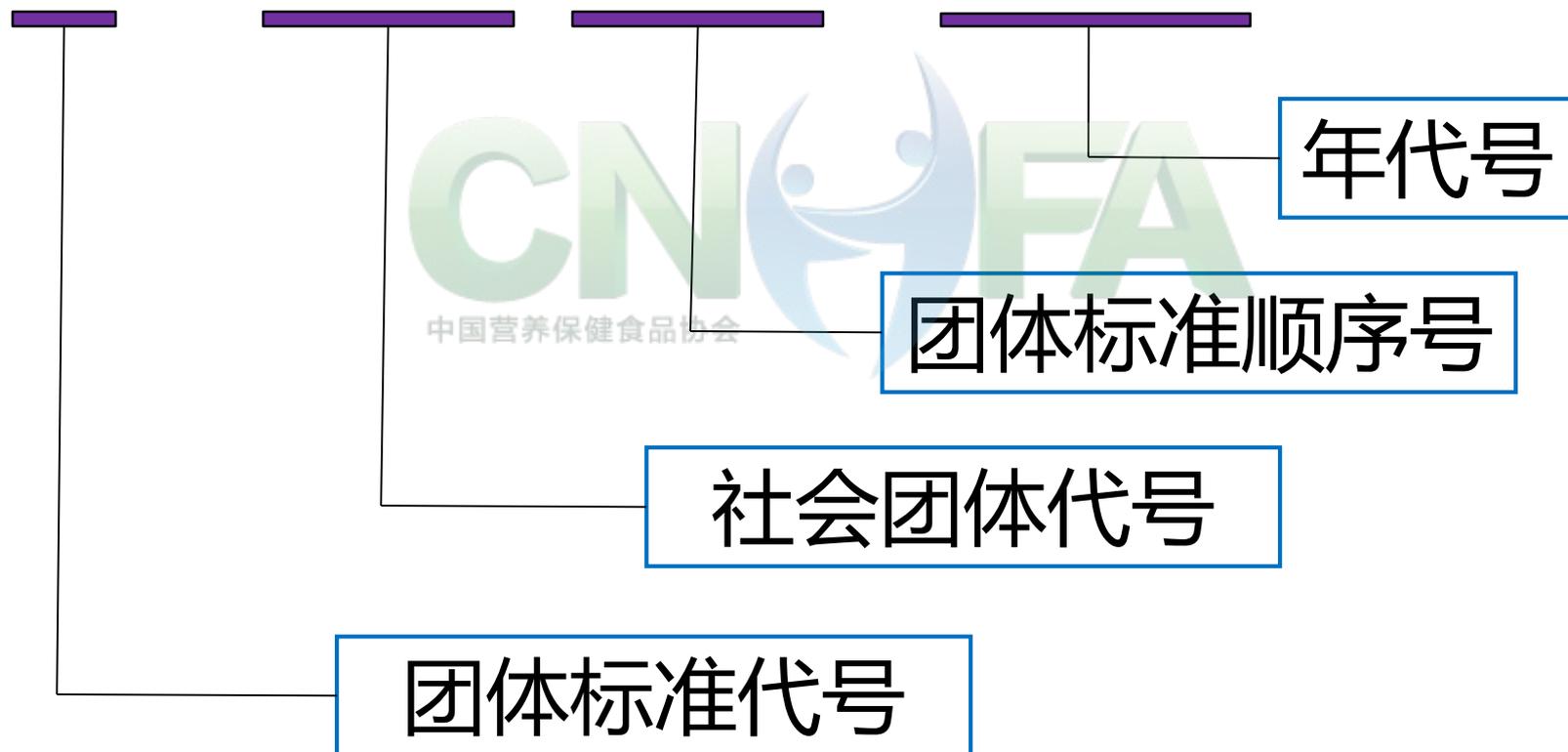
第三方评估、社会公众监督和政府事中事后监管



三、保健食品原料团体标准发展趋势

统一团标编号规则

T / CAS 115 - 2015





三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



1

统一团标编号规则

2

严格团标制定原则和程序

3

第三方评估、社会公众监督和政府事中事后监管



三、保健食品原料团体标准发展趋势

严格团标制定原则和程序

在标准制定的原则上

- 社会团体应遵循开放、公平透明和协商一致的原则
- 吸纳利益相关方广泛参与

在标准制定的程序上

- 社会团体应制定团体标准化工作相关的管理办法, 严格团体标准制修订程序。

在标准制定的程序上

- 社会团体应按照相关法律法规和国家标准, 制定团体标准涉及专利的处置规则。对于团体标准中的必要专利, 应及时披露并获得专利权人许可声明。



三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



1

统一团标编号规则

2

严格团标制定原则和程序

3

第三方评估、社会公众监督和政府事中事后监管



三、保健食品原料团体标准发展趋势

第三方评估、社会公众监督和政府事中事后监管

政府事中事后监管

第三方评估

- 第三方专业机构对团体标准内容的合法性、先进性和适用性开展评估。

社会公众监督

- 鼓励社会公众，特别团体标准使用者对不符合法律法规和强制性标准要求的团体标准进行投诉和举报。

- 对团体标准内容的合法性进行随机抽查。
- 督促相关社会团体限期改正或废止，拒不执行的，在团体标准信息平台上予以披露，并将有关情况通报社会团体登记管理部门。
- 对团体标准化活动中乱摊派、乱收费、侵犯知识产权、垄断等违法违规行为依法依规进行处理。



三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



- 1 提供标准信息服务
- 2 良好行为评价
- 3 团体标准转化
- 4 营造良好政策环境



三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



- 1 提供标准信息服务
- 2 良好行为评价
- 3 团体标准转化
- 4 营造良好政策环境



三、保健食品原料团体标准发展趋势

提供标准信息服务





三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



- 1 提供标准信息服务
- 2 良好行为评价
- 3 团体标准转化
- 4 营造良好政策环境



三、保健食品原料团体标准发展趋势

国际通行做法：良好行为评价



- 对于已开展标准化活动的团体，为**改进和完善**其相关程序和规则提供指导
- 对于尚未开展标准化活动的团体，为其**创建**相关程序、规则提供指引

中国营养保健食品协会



- 团体标准转化为国家标准的前提：社会团体通过了标准化良好地为评价。



三、保健食品原料团体标准发展趋势

团体标准化良好行为指南的主要内容

1.在团体标准化管理运行方面

引导团体设置开展标准化活动所必备的**管理协调机构和标准制定技术机构**，在标准化活动中充分体现公开、公平、透明、协商一致等**原则**。制定完善的**专利、版权政策**。

2.在标准制定程序方面

引导团体设置向感兴趣的利益相关方开放的标准制定程序，程序中包括标准立项、起草、征求意见，批准发布、复审等**必备节点**。

3.在标准化对象方面

鼓励团体制定**严于国家标准**、行业标准和产品和服务类标准。



三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



- 1 提供标准信息服务
- 2 良好行为评价
- 3 团体标准转化
- 4 营造良好政策环境



三、保健食品原料团体标准发展趋势

团体标准转化

作用

- 优化整合利用各类标准化资源
- 进一步激 市场主体活力
- 促进国家标准与科技创新的结合

思路

- 评价组织：是否通过良好行为评价（ANSI做法）
- 评价标准：GB/T 1.1,实施效果， 国标范围

程序

- B程序：省略起草阶段
- C程序：省略起草阶段和征求意见阶段



三、保健食品原料团体标准发展趋势

顶层政策设计



- 1 提供标准信息服务
- 2 良好行为评价
- 3 团体标准转化
- 4 营造良好政策环境



三、保健食品原料团体标准发展趋势

我国团体标准现状

协会标准、联盟标准等团体标准在我国已经存在并自发探索了一段时间。协会标准在国内开展较早的学协会，如：

协会名称	标准代码号	开展时间	制定标准数量
中国工程建设标准化协会	CECS	1986	近420项
中国通信标准化协会	CCSA	2002	72项
中国汽车工程学会	SAE-China	2006	30余项
中国标准化协会	CAS	2001	130多项

联盟标准：半导体照明产业联盟、节能减排技术联盟等



三、保健食品原料团体标准发展趋势

我国团体标准现状

试点工作单位

- 中国标准化协会、中国汽车工程学会、中华中医药学会、中国土木工程学会、中国电子学会、中国机械工程学会、中国印刷技术协会、中国电机工程学会、中国水利学会、中国仪器仪表学会、中国公路学会等中国科协所属学协会，中国质量协会、认证认可协会、电器工业协会、通信标准化协会、闪联、节能减排联盟等39单位。

中国营养保健食品协会

试点目标和任务

- 建立团体标准化相关制度；制定和实施一批团体标准项目；提出团体标准相关引导、规范和监督的建议；开展团体标准良好行为评价等。
- 为了试点工作能取得实效，国家标准委专门针对每家参与试点的单位，分别下达了具体的试点任务。

提纲



一、保健食品及原料管理制度

二、保健食品原料标准体系现状

中国营养保健食品协会

三、保健食品原料团体标准发展趋势

四、全国食品发酵标准化中心



中国食品发酵工业研究院

China National Research Institute of Food & Fermentation Industries



背景介绍：创建于1955年2月，是我国规模最大、历史最久的从事食品、生物工程研究与开发的科研机构。现有科技人员250余名，中高级技术职称科技人员占2/3以上。具有突出的解决企业实际问题和行业高新技术成果转化实施能力，为共和国食品和发酵相关产业的建立与发展做出过卓越贡献。





七个国家级技术平台机构

- 全国食品发酵标准化中心
- 国家食品质量监督检验中心
- 全国食品与发酵工业信息中心
- 中国工业微生物菌种保藏管理中心
- 发酵酒品质与安全国家级国际联合研究中心
- 北京市蛋白功能肽工程技术研究中心
- 国际合作与培训中心

七大技术研发部门

- 标准信息研究发展部
- 食品安全研究发展部
- 食品工程研究发展部
- 发酵工程研究发展部
- 传统发酵工程研究发展部
- 功能肽产业化研究发展部
- 国际合作与贸易部

上述部门和中心都是食品行业内强大的技术支撑力量



背景简介： 全国食品发酵标准化中心是我国成立最早、行业公认的标准化研究与组织制修订的技术权威机构。

全国专业标准化技术委员会秘书处(SAC)：

- **全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会秘书处 (SAC/TC64/SC5)**
Subcommittee 5 on Fermentation Industry of National Technical Committee 64 on Food industry of Standardization Administration of China
功能糖、微生物菌种类（酵母）、酶制剂、有机酸、氨基酸等
- 全国特殊膳食标准化技术委员会秘书处 (SAC/TC466)
- 原轻工行业添加剂标准归口单位
- 全国白酒标准化技术委员会秘书处 (SAC/TC358)
- 全国酿酒标准化技术委员会秘书处 (SAC/TC471)
- 全国饮料标准化技术委员会秘书处 (SAC/TC472)
- 全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会秘书处 (SAC/TC64/SC2)

工作团队 目前标准中心由专职从事食品工业领域标准化工作的研究人员构成，其中包括获得政府特殊津贴专家，教授级高工，高、中级职称研究人员，具有硕士学位的研究人员二十多人。拥有在食品安全、酿酒、饮料、特殊膳食、罐头、工业发酵、食品添加剂、培烤食品、冷冻食品等行业领域内500多名重要技术专家组成的标准化工作系统。

全国酿酒标准化技术委员会 (SAC/TC471)
全国食品标签标准化技术委员会 (SAC/TC473)
成立大会暨第一届第一次全体委员大会



全国白酒标准化技术委员会第一届第三次全体委员大会

2011.06.02 于北京



全国白酒标准化技术委员会第二次秘书长联席工



全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会
(TC64/SC2) 第三届三次委员会议

北京 2014.3





十二五期间承担国家标准76项、食品安全国家标准149项、行业标准112项，合计337项。

• 食品添加剂（约100项）

食品工业用酶制剂、天然胡萝卜素、乳酸、溶菌酶、酪蛋白磷酸肽、卡拉胶、决明胶、焦糖色、姜黄、甲基纤维素、活性炭、红曲红、硅酸镁、单、双硬脂酸甘油酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺梧桐胶、冰结构蛋白、 β -环状糊精、紫草红、植物炭黑、栀子蓝、正己烷、蔗糖聚丙烯醚、硬脂酸钾、氧化铁红、辛,癸酸甘油酯、纤维素、维生素E、脱乙酰甲壳素（壳聚糖）、萜烯树脂、甜菊糖苷、天然胡萝卜素、酸性红（偶氮玉红）、乳酸钾、羟基硬脂精、普鲁兰多糖、葡萄皮红、膨润土、柠檬酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸亚锡二钠、棉籽糖、玫瑰茄红、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、磷脂、辣椒油树脂、可得然胶、聚甘油聚亚油酸酯、聚丙烯酸钠、酒石酸、焦糖色（苛性硫酸盐法）、焦糖色、姜黄、甲基纤维素、活性炭、槐豆胶（刺槐豆胶）、槐豆胶、琥珀酸二钠、红曲黄色素、红花黄、硅酸镁、瓜尔胶、食用单宁、甘油、番茄红、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、靛蓝铝色淀、靛蓝、单、双甘油脂肪酸酯、刺梧桐胶、冰结构蛋白、阿拉伯胶、 β -胡萝卜素（发酵法）、 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛、D-甘露糖醇、迷迭香提取物、辛烯基琥珀酸淀粉钠、异构化乳糖液……

注：标红出现在《保健食品备案可用辅料名单（第一批）》《尚需进一步论证的保健食品备案可用辅料名单》。



- **营养强化剂（14项）**

硒化卡拉胶、维生素C磷酸酯镁、碳酸锌、柠檬酸亚铁、乳铁蛋白、氯化胆碱、酪蛋白钙肽、富硒食用菌粉、富硒酵母、低聚半乳糖、硒化卡拉胶、维生素C磷酸酯镁、D-生物素、二十二碳六烯酸油脂（金枪鱼油）

- **生产卫生规范（7项）**

蒸馏酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒、啤酒、糖果巧克力、食用植物油、葡萄酒、罐头食品

- **食品产品（3项）**

食品加工用酵母、食用粕类、食用酒精

- **检验方法（5项）**

味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定、食品容器、包装材料及其树脂中游离酚的测定、食品模拟物中高锰酸钾消耗量的测定、酒中乙醇浓度（酒精度）的测定、食品中赭曲霉毒素A的测定



2017年承担在研标准

- **食品安全国家标准**

食品用菌种、谷氨酸钠、d-木糖、胭脂树橙、胭脂虫红、叶绿素铜钾盐、花生衣红、酒石酸氢胆碱.....

- **国家标准**

低聚果糖（修订）、菊粉、食品生产用酿酒酵母鉴定技术指南、酵母抽提物（修订）、食品加工用酵母（修订）、蛋白酶制剂（修订）、果葡糖浆（修订）.....

- **行业标准**

壳寡糖、开菲尔粒、食品原料用芦荟制品（修订）、果糖基转移酶、果蔬发酵汁.....



2018年承担标准计划

食品产品标准	酒酿
食品添加剂质量规格标准	食品添加剂 DL-丙氨酸
	食品添加剂 L-苏氨酸
	食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精 (GB 1886.180-2016)
	食品添加剂 叶绿素铜
生产经营规范标准	食品安全国家标准 乳制品良好生产规范 (GB 12693-2010)
	食品安全国家标准 粉状婴幼儿配方食品良好生产规范 (GB 23790-2010)
检验方法标准	食品中酵母 β -葡聚糖的测定
	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验 (GB 4789.26-2013)
行业标准	酵母 β -葡聚糖
	氨基葡萄糖
	N-乙酰-D-氨基葡萄糖
	玛咖粉



THANKS

中国营养保健食品协会

中国食品发酵工业研究院
CHINA NATIONAL RESEARCH INSTITUTE OF FOOD & FERMENTATION INDUSTRIES

全国食品发酵标准化中心

CHINA NATIONAL STANDARDIZATION CENTER OF FOOD & FERMENTATION



服务项目

- 相关食品原辅料与食品添加剂咨询申报
- 标准的制修订与咨询
- 质量标准检测方法研究开发
- 承办产品发布与应用技术研讨会
- 产品包装及标签合规性评价
- 国内外食品标准法规信息平台

联系方式

邮箱: guoxg@139.com, ffstandard@163.com

电话: 010-53218329, 53218330

传真: 010-53218325

地址: 北京市朝阳区酒仙桥中路24号院6号楼621

<http://www.scff.org.cn/>



微信号: cnscff

