

低 GI 食品认证技术规范

Q/CHCC-001-2025



北京华夏沃土技术有限公司 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。

本技术规范由北京华夏沃土技术有限公司（简称华夏沃土）组织制定、发布，版权归华夏沃土所有，任何组织和个人未经华许许可，不得以任何形式全部或部分使用。

根据《中华人民共和国认证认可条例》、《中华人民共和国食品安全法》、《食物 血糖生成指数测定方法》等法律法规建立了低 GI 产品认证技术规范。

请注意本技术规范的某些内容可能涉及专利。华夏沃土不承担识别这些专利的责任。

本技术规范为首次制定，可根据实际情况进行修订并发布修订版。



目 录



1 适用范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 认证评价要求	4
4. 1 认证模式	4
4. 2 认证单元划分	5
4. 3 GI 含量要求	5
4. 4 生产环境要求	5
5 加工要求	5
5. 1 基本要求	5
5. 2 加工过程控制	6
5. 3 有害生物防治	6
6 包装和标签	6
7 贮藏和运输	6
8 可追溯性	6
9 GI 值测定及 GI 食品分级判定	7
9. 1 检验规则	7
9. 2 测定方法	7



低 GI 食品认证技术规范



1 适用范围

本技术规范规定了低 GI 食品的术语和定义、生产技术要求、包装和标签、贮藏和运输及可追溯性要求，及 GI 值测定和低 GI 食品分级判定。

本技术规范适用于低 GI 食品的认证，低 GI 生产组织和其他相关机构可参考使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本技术规范的应用是必不可少的条款。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本技术规范。

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

GB/Z 21922 食品营养成分基本术语

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

WS/T 652 食物血糖生成指数测定方法

ISO 26642 Food products — Determination of the glycaemic index (GI) and recommendation for food classification (食品—血糖生成指数 (GI) 的测定及其食物分类建议)

3 术语和定义

3.1 食物血糖生成指数 glycemic index; GI

进食含目标量（通常为 50g）可利用碳水化合物的食物后，一段时间内（≥2 h）血糖应答曲线下面积相比空腹时的增幅除以进食含等量可利用碳水化合物的参考食物（葡萄糖）后相应的增幅，以百分数表示。

3.2 低 GI 食品 low GI food

低 GI 食品是指食品含可利用碳水化合物，且血糖生成指数 (GI) 低于 55（含）以下的食品。

4 认证评价要求

4.1 认证模式

4.1.1 可选认证模式包括：

- a) 型式试验+现场检查+认证后监督。
- b) 工厂检查+型式试验+认证后监督。

认证机构可根据产品特点适当调整基本认证模式，并在实施细则中加以规定。

4.1.2 认证环节包括：



- a) 型式试验：依据产品标准实施全部适用项目的检测。
- b) 现场检查：为获证的产品现场检查，包括质量保证能力检查和产品一致性检查，使用现场抽样和/或检查。
- c) 认证后监督：为认证后的跟踪检查，包括认证后的跟踪检查、生产现场抽取样品检测和/或检查、市场抽样检测，认证机构应结合申请企业实际情况，确定获证后监督的内容与方式。
- d) 工厂检查：包括质量保证能力检查和产品一致性检查。

4. 2 认证单元划分

4. 2. 1 低 GI 食品应按照食品分类和食品的种类划分认证单元。

4. 3 GI 含量要求

食品中 GI 的含量应符合表 1 理化指标的规定。

表 1 理化指标

项目	要求	检验方法
GI 值	≤55	WS/T 652

4. 4 生产环境要求

4. 4. 11 产地环境要求

低 GI 食品种植生产需要在适宜的环境条件下进行，生产基地应远离城区、工矿区、工业污染源、生活垃圾场等，并宜持续改进产地环境。产地的环境质量应符合以下要求：

- a) 在风险评估的基础上选择适宜的土壤，并符合 GB 15618 的要求；
- b) 农田灌溉用水水质符合 GB 5084 的规定。

5 加工要求

5. 1 基本要求

- 5. 1. 1 加工厂应符合 GB 14881 的要求，其他产品加工厂应符合国家及行业部门的有关规定。
- 5. 1. 2 在加工过程中，对关键控制点进行严格监控，确保每个环节都达到规定要求。
- 5. 1. 3 控制加工方式，低 GI 食品的加工方式要尽可能减少食物的 GI 值。
- 5. 1. 4 不应使用可能危害人体健康的物质。
- 5. 1. 5 加工用水应符合 GB 5749 的要求。



5. 2 加工过程控制

5. 2. 1 应根据食品质量标准的要求，综合考虑对食品质量有影响的因素，重点关注对 GI 值有影响的原辅料称量的准确性；
5. 2. 2 产品宜采用合理的生产工艺，不应添加其他化学试剂。
5. 2. 3 在加工和贮藏过程中不应采用辐照处理。
5. 2. 4 不应使用石棉过滤材料或可能被有害物质渗透的过滤材料。
5. 2. 5 加工中使用的添加剂和加工助剂，使用条件应符合 GB2760 的规定。
5. 2. 6 应在生产低 GI 食品前对生产设备清理干净，可采取冲顶、首先生产 GI 食品等措施确保生产过程中低 GI 食品不与非低 GI 食品混杂。

5. 3 有害生物防治

5. 3. 1 应优先采取以下管理措施来预防有害生物的发生：
 - a) 消除有害生物的孳生条件；
 - b) 防止有害生物接触加工和处理设备；
 - c) 通过对温度、湿度、光照、空气等环境因素的控制，防止有害生物的繁殖。
5. 3. 2 可使用机械类、信息素类、气味类、黏着性的捕害工具、物理障碍、硅藻土、声光电器具等设施或材料防治有害生物。
5. 3. 3 在加工或贮藏场所遭受有害生物严重侵袭的紧急情况下，宜使用中草药进行喷雾和熏蒸处理；不应使用硫磺熏蒸。

6 包装和标签

6. 1 低 GI 食品标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 13432 等国家法律法规对标签的规定。
6. 2 低 GI 食品标签上如标有“低 GI 食品”、“低 GI”字样，其表述应与产品实际检测和认证结果相符合。
6. 3 产品不能直接食用时，应标注推荐的食用/烹饪方式。

7 贮藏和运输

7. 1 低 GI 食品在贮藏和运输过程中，应避免与非低 GI 食品的混杂；
7. 2 低 GI 食品及其包装材料、原辅料等宜单独存放，若与非低 GI 食品及其包装材料、原辅料等共同存放，应在仓库内划出特定区域，并采取必要的措施确保不与非低 GI 食品及其包装材料、原辅料等混杂。
7. 3 在运输和装卸过程中，外包装上的低 GI 食品标识及有关说明不应被沾污或损毁。

8 可追溯性

应建立、实施和保持低 GI 食品可追溯性程序，确保具备识别低 GI 食品及其状态的追溯能力，在低 GI 食品生产过程中，采用适宜的方法识别低 GI 食品并建立唯一性标识，使其具



有可追溯性。

9 GI 值测定

9.1 检验规则

按本技术规范要求生产的低 GI 食品，采用对其进行现场抽样送检的方式进行血糖生成指数（GI）的测定，若低 GI 食品不能直接食用，应按照包装上描述的推荐食用方式和/或烹饪方式对样品进行制备后测定。

若低 GI 食品配方/配料/工艺等发生变更需要重新测定 GI 值。

9.2 测定方法

测定依据：WS/T 652 《食物血糖生成指数测定方法》测定及其食物分类建议。