

# 中华人民共和国国家标准化指导性技术文件

GB/Z ××××—202×

---

## 天然食品成分使用指南

Guidance of the use for natural food ingredients

(ISO/TS 19657:2017, Definitions and technical criteria for food ingredients to be considered as natural, MOD)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

---

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。

本文件修改采用 ISO/TS 19657:2017《天然食品配料成分的定义和技术要求》。

本文件与 ISO/TS 19657:2017 相比做了下述结构调整：

——4.1、4.2、4.3、4.4、4.5 对应 ISO/TS 19657:2017 中的第 4 章，其中 4.1a)、4.1b)、4.1c) 分别对应 ISO/TS 19657:2017 标准条款 4(a)、4(b)、4(c)。

本文件与 ISO/TS 19657:2017 的技术差异及原因如下：

- 根据标准的实际使用目的，更改了适用范围(见第 1 章)；
- 根据我国的实际需要，更改了食品术语和定义(见 3.1)；
- 关于技术要求条款，本文件按指南标准编写的要求进行了调整，具体调整如下：
  - 将“技术要求”(见第 4 章)更改为“技术要素”，以符合指南标准编写要求；
  - 将要求型表述“应”(见第 4 章)更改为“宜”“是”等推荐型和陈述型表述，以符合指南标准编写要求。

本文件做了下列编辑性改动：

——为符合我国行业实际需要，文件名称更改为《天然食品成分使用指南》。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：北京工商大学、洽洽食品股份有限公司、河北科技大学、北京市农林科学院、河北养元智汇饮品股份有限公司、河北农业大学、济南恒辉科济食品配料有限公司、合肥工业大学、农夫山泉股份有限公司、山东悠乐滋生物科技有限公司、甘肃普罗生物科技有限公司、河北省知识产权保护中心、天津农学院、江苏实朴检测服务有限公司、山东阳成生物科技有限公司、仁和全域(上海)大健康研究院有限公司、湖南国燕控股集团有限公司、山西林溪种植股份有限公司、杭州唯铂莱生物科技有限公司、浙江森宇有限公司、广东正当年生物科技股份有限公司、东莞市南北检测认证技术有限公司、杭州松鲜鲜自然调味品有限公司、宁波御坊堂生物科技有限公司、云南天保桦生物资源开发有限公司、华大精准营养(深圳)科技有限公司、瑞之恩生物科技(河南)有限公司、河南三乐元食品科技有限公司、浙江茗皇天然食品开发股份有限公司、佛山市澳加联盈生物科技有限公司、石家庄市惠康食品有限公司、北京青颜博识健康管理有限公司、广东青云山药业有限公司、绿之韵生物工程集团有限公司、迪辅乐生物(上海)有限公司、山东国和堂制药有限公司、江中食疗科技有限公司、西安天美生物科技股份有限公司、山东天骄生物技术股份有限公司、海南华研胶原科技股份有限公司、天津和治友德制药有限公司、上海欧睿生物科技有限公司、广东西乐健康科技股份有限公司、江苏西麦食品有限责任公司、铁骑力士食品有限责任公司、杭州茗宝生物科技有限公司、大连深蓝肽科技研发有限公司、华海健康科技(浙江)有限公司、广东南兴天虹果仁制品有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、青岛花帝食品配料有限公司。

本文件主要起草人：马爱进、钟春艳、金龙、王志新、姚奎章、孙纪录、王丽英、郑磊、徐胜、王志勇、马金勇、张微、杨薇、张慧勤、戈连峰、黄生权、张书光、高甜、康军、孙海峰、陶福平、俞元省、汪涛、何晓军、嵇国华、晏永球、钟毓、张海峰、朱新科、谢松玲、欧志坚、杨路成、黄杰宇、王威、边丽贤、姜燕飞、李卫军、胡国安、庾庆华、李迎迎、尧梅香、胡永卫、薛迎春、李海岭、赵子方、韩金明、王玉梅、陈晓聪、李璐、周建川、叶群、王祖哲、郭靖、周欣航、张延杰、张玉芳。

# 天然食品成分使用指南

## 1 范围

本文件提供了天然食品成分使用指导。

本文件适用于食品成分。

本文件不适用于香料、天然矿泉水和瓶装饮用水。

## 2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **食品 food**

各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品,但是不包括以治疗为目的的物品。

### 3.2

#### **食品成分 food ingredients**

任何用于制造或配制食品并且可能以改良形式存在于最终产品中的物质。

注:不包括食品添加剂。

## 4 技术要素

4.1 满足以下技术要素的食品成分将被认为是天然的。

- a) 原料来源于植物、藻类、真菌、动物、微生物、矿物质或海水中的一种或几种。化石燃料不作为原料。
- b) 天然食品成分是通过物理和/或酶和/或微生物处理从原料中获得的。酶和/或微生物处理生产的成分是自然界中存在的物质。这些生产工艺可调节 pH。
- c) 当没有物理和/或酶和/或微生物处理工艺可用时,可以使用不改变成分的其他工艺。

4.2 如果是天然复配食品,每种构成成分均为天然食品成分。

4.3 在食品成分生产过程中可使用和掺入水。

4.4 天然食品成分加工过程中可去除一种或多种组分。

4.5 宜利用附录 A 决策树确定配料是否是天然的。

附录 A  
(资料性)  
决策树

A.1 决策树

决策树见图 A.1。

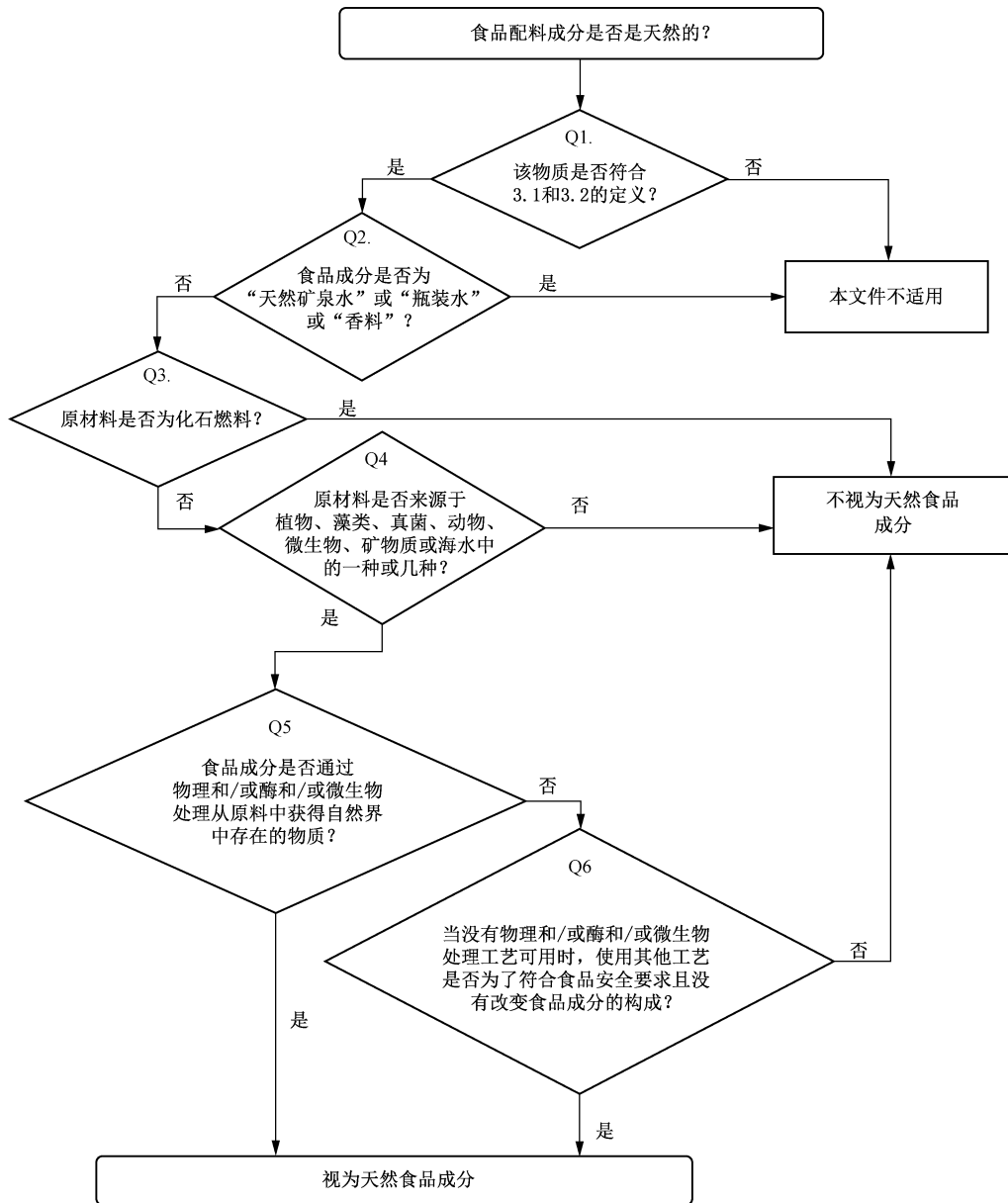


图 A.1 决策树图