

团 体 标 准

T/CQYY 001—2025

特色营养食品

Specialty Nutritious Foods

2025 - 08 - 01 发布

2025 - 08 - 01 实施

重庆市营养师协会
重庆市食品科学技术学会
重庆市食品工业协会

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》的规定进行起草。

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这些专利的责任。

本文件由重庆市营养师协会提出。

本文件由重庆市营养师协会、重庆市食品科学技术学会和重庆市食品工业协会归口。

本文件起草单位：重庆市三品功能食品研究院有限公司、重庆工商大学绿色食品研究院、重庆大学功能农业中心、重庆医科大学公共卫生学院、西南大学产研院农产品安全与营养工程技术研发中心、重庆西部食品产业技术研究院有限公司、重庆道格骨科医院有限公司、重庆渝蔓味餐饮管理有限公司、重庆康润饮食服务有限公司、重庆裕翔丰食品科技有限公司。

本文件主要起草人：李忠、邓美林、胡仕林、唐春红、李继斌、刘雄、赵勇、申明亮、赵蓓、崔娟子、李倩、尤婷、杜菲菲、熊丹丹、王文欢。

特色营养食品

1 范围

本文件规定了特色营养食品的术语和定义、基本要求、技术要求、检验规则及标签标识。

本文件适用于具有特定营养功能的特色营养食品。包括农副产品、餐饮食品和预包装食品，不包括保健食品、特殊医学用途膳食食品、婴幼儿配方食品。

2 规范性引用标准

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.18 食品安全国家标准 食品中氟的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B₁的测定
- GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B₂的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素B₆的测定
- GB 5009.158 食品安全国家标准 食品中维生素K₁的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.210 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定
- GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
- GB 5009.242 食品安全国家标准 食品中锰的测定
- GB 5009.248 食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定
- GB 5009.259 食品安全国家标准 食品中生物素的测定
- GB 5009.267 食品安全国家标准 食品中碘的测定
- GB 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素B₁₂的测定
- GB 5009.290 食品安全国家标准 食品中维生素K₂的测定
- GB 5009.296 食品安全国家标准 食品中维生素D的测定
- GB 5009.297 食品安全国家标准 食品中钼的测定
- GB 5413.20 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22249 保健食品中番茄红素的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 5888 低嘌呤食品
- SN/T 4675.11 出口葡萄酒中7种花色苷的测定 超高效液相色谱法
- WS/T 652 食物血糖生成指数测定方法
- T/CQYY 002 “特色营养食品”认定规范
- 《食品标识监督管理办法》（2025年3月14日国家市场监督管理总局令第100号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特色营养食品 specialty nutritious foods

因独特的自然环境或种植养殖技术，生长出富含特定营养素或功能因子的产品；或以具有功能特性的原料和（或）传统工艺为基础，经科学配方，加工而成，在营养成分和功能因子上显著区别于普通食品的一类食品，包括农副产品、餐饮食品和预包装食品。

4 基本要求

4.1 原材料要求

- 4.1.1 农副产品种植养殖过程及生产加工环境应无污染。
- 4.1.2 原料应符合相应食品安全标准，优先使用天然、有机或地理标志产品。
- 4.1.3 食品添加剂的使用应符合GB 2760及相关公告。

4.2 工艺要求

- 4.2.1 传统工艺需保留原有营养特性，现代工艺需确保营养素的稳定性。
- 4.2.2 加工过程不得引入有毒有害物质。
- 4.2.3 食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 及其相关规定。

5 技术要求

5.1 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽和外观	具有产品应有的色泽。	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味与滋味	具有产品应有的滋味和气味。	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物。	

5.2 营养成分含量要求

营养成分含量声称方式和限制性条件要求应符合表2的规定。

表2 营养成分含量声称方式和限制性条件

项目	含量声称方式	指标	检验方法
维生素A	富含维生素A	$\geq 264 \mu\text{gRE}/100\text{g}$ (固体); $\geq 132 \mu\text{gRE}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.82
维生素D	富含维生素D	$\geq 3.3 \mu\text{g}/100\text{g}$ (固体); $\geq 1.7 \mu\text{g}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.296
维生素E	富含维生素E	$\geq 4.62 \text{mg} \alpha\text{-TE}/100\text{g}$ (固体); $\geq 2.31 \text{mg} \alpha\text{-TE}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.82
维生素K	富含维生素K	$\geq 26.4 \mu\text{g}/100\text{g}$ (固体); $\geq 13.2 \mu\text{g}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.158 GB 5009.290
维生素B ₁	富含维生素B ₁	$\geq 0.46 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 0.23 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.84
维生素B ₂	富含维生素B ₂	$\geq 0.46 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 0.23 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.85
维生素B ₆	富含维生素B ₆	$\geq 0.46 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 0.23 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.154
维生素B ₁₂	富含维生素B ₁₂	$\geq 0.79 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 0.395 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.285
维生素C	富含维生素C	$\geq 33 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 17 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.86
烟酸	富含烟酸	$\geq 4.62 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 2.31 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.89
叶酸	富含叶酸	$\geq 132 \mu\text{g}/100\text{g}$ (固体); $\geq 66 \mu\text{g}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.211
泛酸	富含泛酸	$\geq 1.65 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 0.83 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.210
生物素	富含生物素	$\geq 13.2 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 6.6 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.259
胆碱	富含胆碱	$\geq 165 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 82.5 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5413.20
钙	富含钙	$\geq 264 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 132 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.92
钾	富含钾	$\geq 660 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 330 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.91
镁	富含镁	$\geq 99 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 49.5 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.241
铁	富含铁	$\geq 4.95 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 2.48 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.90
锌	富含锌	$\geq 3.63 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 1.82 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.14
碘	富含碘	$\geq 39.6 \mu\text{g}/100\text{g}$ (固体); $\geq 19.8 \mu\text{g}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.267
硒	富含硒	$\geq 19.8 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 9.9 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.93
铜	富含铜	$\geq 0.26 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 0.13 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.13
氟	富含氟	$\geq 0.33 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 0.165 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.18
锰	富含锰	$\geq 0.99 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 0.495 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.242
铬	富含铬	$\geq 9.9 \mu\text{g}/100\text{g}$ (固体); $\geq 4.95 \mu\text{g}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.123
钼	富含钼	$\geq 33 \mu\text{g}/100\text{g}$ (固体); $\geq 16.5 \mu\text{g}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.297
赖氨酸	富含赖氨酸	$\geq 1157 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 579 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.124
苏氨酸	富含苏氨酸	$\geq 579 \text{mg}/100\text{g}$ (固体); $\geq 289 \text{mg}/100\text{mL}$ (液体)	GB 5009.124

表 2 营养成分含量声称方式和限制性条件（续）

项目	含量声称方式	指标	检验方法
亮氨酸	富含亮氨酸	≥1505 mg/100g（固体）；≥752 mg/100mL（液体）	GB 5009.124
色氨酸	富含色氨酸	≥154 mg/100g（固体）；≥77 mg/100mL（液体）	GB 5009.124
异亮氨酸	富含异亮氨酸	≥772 mg/100g（固体）；≥386 mg/100mL（液体）	GB 5009.124
缬氨酸	富含缬氨酸	≥1003 mg/100g（固体）；≥502 mg/100mL（液体）	GB 5009.124
组氨酸	富含组氨酸	≥386 mg/100g（固体）；≥193 mg/100mL（液体）	GB 5009.124
脂肪	富含n-3多不饱和脂肪酸	a-亚麻酸≥0.63 g/100 g(固体)或100 mL(液体)或者 ^a EPA和 ^b DHA总和≥84 mg/100g(固体)或100 mL(液体)	GB 5009.168
	低脂	≤2.85 g/100g（固体）；≤1.43 g/100mL（液体）	GB 5009.6
花色苷 ^d	富含花色苷	≥30 mg/100g（固体）；≥15 mg/100mL（液体）	参照SN/T 4675.11
番茄红素	富含番茄红素	≥5.4 mg/100g（固体）；≥2.7 mg/100mL（液体）	参照GB/T 22249
叶黄素	富含叶黄素	≥3 mg/100g（固体）；≥1.5 mg/100mL（液体）	GB 5009.248
植物甾醇	富含植物甾醇	≥270 mg/100g（固体）；≥135 mg/100mL（液体）	GB/T 25223
钠	低钠/低盐	≤114 mg/100g（固体）；≤114 mg/100mL（液体）	GB 5009.91
糖	低糖	≤4.75 g/100g（固体）；≤4.75 g/100mL（液体）	GB 5009.8
膳食纤维	富含膳食纤维	≥6.3 g/100g（固体）；≥3.15 g/100ml(液体)	GB 5009.88
GI ^e	低GI	≤54	WS/T 652
嘌呤	低嘌呤	≤49 mg/100g	QB/T 5888
备注： ^a EPA:二十碳五烯酸，是人体所必需的一种属于n-3系列多不饱和脂肪酸。 ^b DHA:二十二碳六烯酸，是人体所必需的一种多不饱和脂肪酸。 ^c GI:血糖生成指数。 ^d 花色苷：花色苷是花青素在食物中存在的主要形式。			

5.3 特色营养食品的认定

5.3.1 申请认定特色营养食品中至少有一种营养素符合表 2 要求，其认定程序应符合 T/CQYY 002 要求。

5.3.2 申请认定特色营养食品除表 2 之外的食品营养成分指标时，食品营养成分含量应高于 GB 28050 规定的富含声称 1.1 倍以上。

5.3.2 不得将所添加营养强化剂作为“特色营养食品”的认定指标。

6 检验规则

6.1 组批

同一投料、同一班次或同一日期生产的同品种的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 成品出厂前应检验合格。

6.3.2 出厂检验指标的选择应参考相应的国家或行业产品执行标准。

6.4 型式检验

型式检验项目包括该产品技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时；
- g) 种植养殖基地变更或扩大后产品上市前。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装食品标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050、GB 13432 和产品标准及《食品标识监督管理办法》等相关规定。其他类别食品标签应符合相应规定。

7.1.2 符合本文件的特色营养食品，经认定后可在外包装上主要展示面按照 T/CQYY 002 规定进行标注。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的产品标准要求。

7.3 运输

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存于能保持营养素稳定的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
