

ICS 67.040

X 10/29

中国食品添加剂和配料协会团体标准

T/CFAA 0002—2021

食品配料分类

Classification of food ingredients

2021-06-02 发布

2021-06-02 实施

中国食品添加剂和配料协会 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专利的责任。

本文件由中国食品添加剂和配料协会提出。

本文件由中国食品添加剂和配料协会团体标准技术委员会归口。

本文件起草单位：中国食品添加剂和配料协会、中国食品发酵工业研究院有限公司、晨光生物科技集团股份有限公司。

本文件主要起草人：薛毅、李惠宜、程远欣、孙瑾、刘捷、焦利卫、杜鉴、彭雪菲、徐晨、刘明、张晓芳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——本文件为首次发布。

食品配料分类

1 范围

本文件规定了食品配料的定义和产品分类。
本文件适用于食品配料。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

食品配料 food ingredients

一般是指不包括食品主要原料（如米、面、糖、油）和食品添加剂，在食品中具有特定作用的可食用物质。

3 分类原则

本文件按食品配料产品的主要成分、加工方法和功能特性等进行分类。

4 产品分类

4.1 碳水化合物

4.1.1 单、双糖

葡萄糖（浆）、果糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、乳糖、麦芽糖（麦芽糖浆、麦芽糖粉、结晶麦芽糖）、L-阿拉伯糖、塔格糖等。

4.1.2 低聚糖（寡糖）

低聚果糖、大豆低聚糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚甘露糖、棉子低聚糖、水苏糖、壳寡糖等。

4.1.3 多糖（聚糖）

枸杞多糖、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖等、蚌肉多糖、阿拉伯半乳聚糖、多聚果糖等。

4.1.4 糖醇

异麦芽酮糖醇、氢化淀粉水解物等。

4.1.5 糊精

糊精、麦芽糊精等。

4.1.6 膳食纤维

果蔬纤维（如甘蔗纤维、柑橘纤维、苹果纤维、梨纤维、甜菜纤维、番茄纤维、南瓜纤维、芦笋纤维、菊粉等）、粮谷纤维（如小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维、豌豆纤维、米糠纤维、大麦纤维、大豆纤维、薯类纤维等）、抗性糊精等。

4.1.7 淀粉类

小麦淀粉，大米淀粉，绿豆淀粉，木薯淀粉，马铃薯淀粉，甘薯淀粉，山药淀粉，芋头淀粉，香蕉淀粉、葛根淀粉、藕淀粉等。

4.2 蛋白类

4.2.1 蛋白

动物蛋白（如胶原蛋白、乳清蛋白、酪蛋白等）、植物蛋白（如大豆蛋白、豌豆蛋白、蚕豆蛋白、小麦蛋白、玉米蛋白、大米蛋白、燕麦蛋白、荞麦蛋白、花生蛋白、马铃薯蛋白、藜麦蛋白等）。

4.2.2 肽类

植物蛋白肽（如大豆蛋白肽、小麦低聚肽、玉米低聚肽等）、动物蛋白肽（如淡水鱼蛋白肽、海洋鱼低聚肽等）。

4.2.3 氨基酸类

茶叶茶氨酸、 γ -氨基丁酸等。

4.3 油脂类

4.3.1 油脂

动物油脂（如猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油、磷虾油等）、植物油脂（如蓖麻油、椰子油、亚麻籽油、红花籽油、沙棘籽油、油茶籽油、米糠油、葡萄籽油、牡丹籽油、御米油、奇亚籽油、核桃油、DHA藻油、花椒籽油、水飞蓟籽油、山茶籽油、火麻籽油、小麦胚芽油、玉米胚芽油等）。

4.3.2 油脂制品

食用氢化油（人造奶油、人造黄油、植脂奶油、植脂末）、起酥油、代可可脂、粉末油脂、磷脂酰丝氨酸、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、甘油二酯油等。

4.4 提取物

动物提取物、植物提取物、微生物提取物等。

4.5 果蔬制品

4.5.1 水果制品

果（汁）粉、浓缩果汁（浆）、果干等。

4.5.2 蔬菜制品

蔬菜粉、蔬菜汁、脱水蔬菜等。

4.6 可可及咖啡制品

可可粉、可可块、可可液、可可脂、巧克力粉、咖啡粉、咖啡液等。

4.7 乳制品

全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉、乳清粉等。

4.8 酵母制品

酵母抽提物等。

4.9 馅料

4.10 调味制品

4.11 蛋制品

4.12 食品加工用菌种制剂

4.13 蜂产品

4.14 豆类及其制品

4.15 藻类及其制品

4.16 食用菌及其制品

4.17 坚果及其制品

4.18 其他
