ICS 67.220.20
B 38

中国食品添加剂和配料协会团体标准

T/CFAA 000X—2020

食品配料分类

Classification of food ingredients

20××-××-××发布　　20××-××-××实施

中国食品添加剂和配料协会 发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。
本标准由中国食品添加剂和配料协会提出。
本标准由中国食品添加剂和配料协会团体标准技术委员会归口。
本标准起草单位: 中国食品添加剂和配料协会、××××。
本标准主要起草人：××××。
本标准为首次发布。

食品配料分类

1 范围

本标准规定了食品配料的定义和产品分类。

本标准适用于食品配料。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

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，在食品中具有一定作用的可食用物质。

3 分类原则

本标准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

果糖、葡萄糖、1, 6-二磷酸果糖、乳糖、麦芽糖、异麦芽糖、乳酮糖、阿拉伯糖、木糖、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、低聚乳果糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、低聚甘露糖、低聚龙胆糖、低聚异麦芽酮糖、低聚纤维糖、棉子糖、偶合糖、水苏糖等。

4.1.3 多糖（聚糖）

植物多糖、动物多糖、微生物多糖、真菌多糖、枸杞多糖、燕麦β-葡聚糖等。

4.1.4 淀粉糖

淀粉糖浆、果葡糖浆、高麦芽糖浆等。

4.1.5 糖醇

木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖醇、甘露糖醇、异麦芽糖醇、低聚异麦芽糖醇、氢化淀粉水解物等。

4.1.6 糊精

麦芽糊精、玉米糊精等。

4.1.7 膳食纤维

小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维、米糠纤维、大麦纤维、大豆纤维、豌豆纤维、麦麸纤维、甘蔗纤维、柑桔纤维、苹果纤维、梨纤维、甜菜纤维、番茄纤维、花生（壳）纤维、南瓜纤维、芦笋纤维、抗性淀粉、菊粉等。

4.1.8 淀粉

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，香蕉淀粉等。

4.1.9 变性淀粉

4.2 蛋白

4.2.1 动物蛋白

水解动物蛋白、免疫球蛋白、胶原蛋白、鱼精蛋白、乳清蛋白、α-乳白蛋白等。

4.2.2 植物蛋白

水解植物蛋白、大豆（球）蛋白、花生蛋白、豌豆蛋白、小麦蛋白等。

4.2.3 微生物蛋白制品

藻蓝蛋白等。

4.2.4 肽类

植物肽、动物肽等。

4.2.5 氨基酸类

氨基酸、氨基酸盐、氨基酸衍生物、氨基酸螯合物、聚氨基酸。

4.3 脂类

4.3.1 特种油脂

核桃油、山茶籽油、蓖麻油、椰子油、韭菜籽油、胡萝卜油、亚麻籽油、紫苏油、红花油、月见草油、沙棘籽油、海藻油、牛油、鸡油、鸭油、羊油、鱼油、南极磷虾油、海豹油、海狗油等。

4.3.2 粉末油脂

植脂末等。

4.3.3 油脂衍生物

磷脂酰丝氨酸、神经酰胺、神经节苷脂等。

4.3.4 脂肪酸类

亚油酸、α-亚麻酸、γ-亚麻酸、花生四烯酸、共轭亚油酸等。

4.4 提取物

4.4.1 动物提取物

蝮蛇、乌梢蛇、牡蛎、鸡内金、阿胶、蚂蚁、蚕蛹、蚯蚓、田螺、乌鸡、燕窝、珍珠、蛤蟆、羊胎素等提取物。

4.4.2 植物提取物

甘草、葛根、白芷、肉桂、干姜、生姜、高良姜、薤白、山药、白茅根、芦根、菊苣、黄精、玉竹、桔梗、紫苏、桑叶、荷叶、百合、金银花、菊花、代代花、槐花、白扁豆花、丁香、鱼腥草、蒲公英、薄荷、藿香、马齿苋、香薷、淡竹叶、小蓟、枣、沙棘、枸杞子、栀子、覆盆子、山楂、桑椹、乌梅、佛手、木瓜、罗汉果、余甘子、青果、香橼、橘皮、桔红、花椒、黑胡椒、八角茴香、小茴香、白果、刀豆、白扁豆、赤小豆、淡豆豉、酸枣仁、杏仁、桃仁、薏苡仁、火麻仁、郁李仁种子、砂仁、益智仁、决明子、黄芥子、莱菔子、枳椇子、榧子、莲子、紫苏籽、肉豆蔻、麦芽、芡实、龙眼肉、黑芝麻、胖大海、大蒜、蓝莓、仙人掌、桑葚、益智果、刺梨、洋葱、无花果、苦瓜、南瓜、猕猴桃、黄秋葵、胡萝卜、玛咖、慈姑、瓜拉那豆、核桃仁、黑米、黑豆、荞麦、苦荞麦、燕麦、松子、葵花籽、南瓜子、芡实、茶叶、鼠尾草、缬草、乳香等提取物。

4.4.3 微生物提取物

香菇、巴西蘑菇、猴头菇、金针菇、黑木耳、银耳、金耳、螺旋藻、绿藻、蓝藻、小球藻、杜氏藻、盐藻、茯苓等提取物。

4.4.4 海洋生物提取物

鳖、鲨鱼、鲍鱼、海参、海龙、海月、鱼鳔、海马、昆布等提取物。

4.5 果蔬制品

4.5.1 水果制品

沙棘粉、玉米粉、椰子粉、菠萝粉、芒果粉、坚果粉、杏粉、石榴粉、西梅粉、沙棘粉、枸杞粉、葡萄粉、苹果粉、黑加仑粉、樱桃李粉、核桃粉、山楂粉、红枣粉、桑椹粉、草莓粉、苹果汁、桃汁、橙汁、菠萝汁、草莓汁、梨汁、猕猴桃汁、桑汁、石榴汁、冻干水果、果汁粉等。

4.5.2 蔬菜制品

番茄粉、大蒜粉、南瓜粉、脱水甜菜（甜菜粉）、焙烤棉籽粉、芋头粉、胡萝卜粉、苦瓜粉、牛蒡粉、莲子粉、鹰嘴豆粉、洋葱粉、姜粉、苜蓿粉、仙人掌粉、红景天粉、胡萝卜汁、玉米汁、冻干蔬菜、菜汁粉等。

4.6 肉制品

冻干肉类，鱼、虾等海鲜。

4.7 可可及咖啡制品

可可粉、代可可脂、碎可可、可可浆、可可液、咖啡粉等。

4.8 馅料

椰蓉、莲蓉、蓉沙、豆沙、水果馅、水果蓉、果肉馅、果仁馅、动物肉馅、水沙、油沙、枣泥、枣蓉、黑芝麻馅等。

4.9 调味制品

食盐、生姜粉、醋粉、香葱粉、香菜粉、芹菜粉、菠菜粉、香菇粉、大青菜粉、咖喱粉、海带粉、鱼磷片，猪肉粉、鸡肉粉、牛肉粉、排骨粉、鸡肉膏、牛肉膏、排骨膏、骨髓膏、鸡汁、烧烤粉、骨汤粉、肉松、巧克力粉、鱼磷片、鸡精等。

4.10 蛋制品

全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、冻全蛋液、冻蛋黄液等。

4.11 乳制品

乳清粉、工业乳粉、牛初乳等。

4.12 酵母制品

酵母抽提物、酵母精、干酵母、酵母浸膏、酵母浸粉等。

4.13 食品加工用菌种

青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、嗜热链球菌、凝结芽孢杆菌、产丙酸丙酸杆菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、酿酒酵母等。

4.14 蜂产品

蜂王浆、蜂蜡、蜂胶等。

4.15 豆制品

大豆粉、豌豆粉等。

4.16 藻类及其制品

裸藻、蛋白核小球藻、盐藻、雨生红球藻等及其加工制成的产品。

4.17 食用菌及其制品

茶蔗子叶状层菌发酵菌丝体、蛹虫草、广东虫草子实体等及其加工制成的产品。

4.18 坚果及其制品

板栗、开心果、核桃、松籽、葵花籽、花生、蚕豆等及其加工制成的产品。

4.19　其他