

编号：CXC-GF01

低 GI 产品认证技术规范

A/1(版)

2022 年 03 月 23 日 发布

2025 年 09 月 02 日第一次修订

2025 年 09 月 05 日 实施

华兴检验认证有限公司

目录

- 1 范围3
- 2 规范性引用文件 3
- 3 术语和定义 3
- 4 生产4
- 5 包装4
- 6 贮藏5
- 7 运输5
- 8 质量要求 5
- 9 标志5
- 10 管理体系 6

1 范围

本标准规定了低 GI 产品认证的生产、标识与管理体系要求。

本标准适用于向华兴检验认证有限公司申请低 GI 产品认证的生产技术规范要求。

2 规范性引用文件

中华人民共和国食品安全法

WS/T 食物血糖生成指数测定方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

3 术语和定义

3.1 低 GI: 是指这种食物升糖的能力相对会比较低,使血糖升高的速度比较慢,血糖升高的峰值比较低,下降的速度也比较缓慢。这样的食物使血糖波动不至于过于激烈,有助于稳定血糖。

3.2 配料: 在制造或加工产品时使用的、并存在(包括改性的形式存在)于产品中的任何物质。

3.3 食品添加剂: 为改善食品品质和色、香、味以及防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。

3.4 标识: 在销售的产品及包装、标签或随同产品提供的说明性材料上,以书写、印刷的文字或图形的形式对产品所做的标示。

3.5 认证标志: 证明产品生产或者加工过程符合本标准并通过认证的

专有符号、图案或者符号、图案以及文字的组合。

3.6 内部检查员：内部负责管理体系审核，并配合产品认证管理人员。

4 生产

4.1 基本要求

4.1.1 申请认证的产品须经具有法定资质的第三方检测机构，依据中华人民共和国国家卫生健康委员会发布的 WS/T 652-2019《食物血糖生成指数测定方法》的测定方法进行测定，GI 值应 ≤ 55 。

4.1.2 应对本标准所涉及产品的生产及其后续过程进行有效控制，具体表现如下：

- a)产品必须符合相应的国家标准、企业标准、地方标准或行业标准等。
- b)产品配方确定后不得更改，保持产品营养成分相对稳定和一致性。

4.2 生产过程

- a)应采取必要措施，防止涉及经过本标准认证的产品与其它产品混杂或被禁用物质污染。
- b)加工用水应符合 GB 5749。
- c)应采取必要措施，保证本标准涉及产品的生产、加工原料的一致性。
- d)应确保生产、加工产品的工艺稳定性：确保生产工艺参数（如温度、时间、加工方式）和其他可能影响产品 GI 值的工艺参数稳定。
- e)应采取必要措施，保证产品的配方得到有效控制，不得更改变化配方内容和要求。

5 包装

5.1.1 食品原料及产品应使用食品级包装材料。

5.1.2 使用包装填充剂时，宜使用二氧化碳、氮等物质。

6 贮藏

6.1.1 贮藏产品的仓库应干净、无虫害，无有害物质残留。

6.1.2 低 GI 产品在贮藏过程中不应受其他物质的污染。

6.1.3 除常温贮藏外，可采用以下贮藏方法：

a)贮藏室空气调控；

b)温度控制；

c)湿度调节。

6.1.4 低 GI 产品及其包装材料、配料等应单独存放。若不得不与常规产品及其包装材料、配料等共同存放，应在仓库内划出特定区域，并采取必要的措施确保低 GI 产品不与其他产品及其包装材料、配料等混放。

7 运输

7.1.1 运输工具在装载低 GI 产品前应清洁。

7.1.2 低 GI 产品在运输中应避免与常规产品混放或受到污染。

8 质量要求

8.1 产品检测执行相应的生产标准。

8.2 添加剂使用符合 GB 2760。

9 标志

9.1 标志

9.1.1 低 GI 产品应按照国家有关法律法规、标准的要求进行标识。

9.1.2 低 GI 产品认证标志仅应用于按照本标准的要求生产或加工并获

得认证的低 GI 产品的标志。

9.1.3 标志中的文字、图形或符号等应清晰、醒目。图形、符号应直观、规范。文字、图形、符号的颜色与背景色和底色应为对比色。

9.1.4 低 GI 产品的标志在产品或包装上使用低 GI 产品认证标志的，不应误导消费者。



图：标志样式

10 管理体系

10.1 基本要求

10.1.1 低 GI 产品生产者应有合法的经营证明文件。

10.1.2 低 GI 产品生产者应按本标准建立和保持管理体系，该管理体系应行成 10.2 要求的系列文件，加以实施和保持。

10.2 文件要求

10.2.1 文件内容

管理体系的文件应包括：

- a) 管理手册；
- b) 程序文件；
- c) 系统记录。

10.2.2 文件控制

管理体系所要求的文件应是最新有效的，应确保在使用时可获得适用文件的有效版本。

10.2.3 管理手册

应编制和保持管理手册，该手册包括以下内容：

- a) 低 GI 产品生产者的简介；
- b) 低 GI 产品生产者的管理方针和目标；
- c) 管理组织机构及其相关岗位的责任和权限；
- d) 低 GI 产品标识的管理；
- e) 可追溯体系与产品召回；
- f) 内部检查；
- g) 文件和记录的管理；
- h) 客户投诉的处理；
- i) 持续改进管理体系；

10.2.4 程序文件

- a)防止低 GI 产品受到其他物质污染所采取的措施；
- b)低 GI 产品与常规产品混杂所采取的措施（必要时）；
- c)低 GI 产品运输、贮藏等各工序的操作规范；
- d)卫生管理与有害生物的控制。

10.2.5 记录

低 GI 产品生产者应建立并保持记录。记录应清晰准确，为低 GI 产品生产者提供有效证据。记录至少保存 5 年，并应包括但不限于以下内容：

- a) 原料采购、验收记录；
- b) 添加剂的使用记录；
- c) 配料记录；
- d) 全过程加工记录、检验记录；
- e) 有害生物防治记录和清洁消毒记录；
- f) 培训记录；
- g) 内部检查记录。

10.3 召回

低 GI 产品生产者应建立和保持有效的产品召回制度，包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施、产品召回的演练等，并保留全部记录。

10.4 投诉

低 GI 产品生产者应建立和保持有效的处理客户投诉的程序，并保留投诉处理全过程的记录。

10.5 持续改进

低 GI 生产者应持续改进其管理体系的有效性，低 GI 产品生产者应：

- a) 确定不符合的原因；
- b) 评价确保不符合不再发生的措施的需求；
- c) 确定和实施所需的措施；
- d) 记录所采取措施的结果；
- e) 评审所采取的纠正或预防措施。