

《技术参考文献》

开发符合批准营养或健康声称的食品 之指导准则

出版者：

SPRING
singapore
Enabling Enterprise

TR 58 : 2017
(ICS 67.040; 67.230)

《技术参考文献》

开发符合批准营养或健康声称的食品之指导 准则

版权所有。除非另有说明，未经标新局的书面许可，不得以任何形式包括电子和机械的方式复制或使用此新加坡标准的任何部分：

标新局
1 Fusionopolis Walk
#01-02 South Tower, Solaris
Singapore 138628
电邮: standards@spring.gov.sg

ISBN 978-981-47-8414-6

此《技术参考文献》在 2017 年 5 月 9 日由食品标准委员会（Food Standards Committee）代表新加坡标准理事会（Singapore Standards Council）认可。

首次出版, 2017 年

标准理事会委任的食品标准委员会会员如下:

	姓名	机构
主席	: 林安伦博士	个人名义
副主席	: 林继光先生	个人名义
	: 葉钦赋博士	新加坡农粮兽医局
顾问	: 蔡新民教授	个人名义
	: 陈景新先生	个人名义
秘书	: 李远杰先生	新加坡制造商总会标准制定机构
会员	: 曾衡裕先生	新加坡餐饮业协会
	朱心宜先生	个人名义
	蔡岫秀女士	保健促进局
	蔡淑贤女士	经济发展局
	凯盛博士	新加坡科技研究局
	许明哲先生	南洋理工学院
	高文良先生	新加坡食品科学与技术学会
	许乃洪先生	新加坡制造商总会
	刘振良博士	新加坡工艺教育局
	梁爱卿女士	国家环境局
	梁雪琪女士	新加坡国际企业发展局
	刘伟良先生	新加坡商品编号中心
	刘叶挺博士	个人名义
	Mr Munir Hussain	新加坡回教理事会
	黄梓湘博士	个人名义
	龍曼娜女士	新加坡理工学院
	王美虹博士	个人名义
	郭绍昌女士	个人名义
	谢成春先生	新加坡消费者协会
	郑佳佳女士	标新局
	郑谦木先生	个人名义
	陈素菁女士	淡马锡理工学院
黄梦雄先生	新加坡食品厂商联合会	
叶碧莲女士	新翔集团有限公司	
周维彪教授	新加坡国立大学	

食品标准委员会指定符合批准营养或健康声称的食品工作小组负责本《技术参考文献》的编制工作。该工作小组由以下专家使用个人名义组成。各专家及其职务如下：

姓名

召集人 : 陆伟文博士
秘书 : 谢佳玲女士
会员 : 洪欣怡女士
區淑心女士
陈维宁博士
易凯琳博士
凯盛博士
何诗敏女士
黄德建博士
高文良先生
黎家顺先生
李淑蓉女士
林继光先生
刘子斌先生
王梅凤女士
盛佩欣女士
陈惠恩女士
陈秀莲女士
陈淑芬女士
陈素菁女士
黄顺发先生
陈美環女士
黄梦雄先生

工作小组专家所参与的机构包括：

新加坡科技研究局
新加坡农粮兽医局
ALS Technichem (S) Pte Ltd
巴斯夫东南亚有限公司
新加坡消费者协会
Covance (Asia) Pte Limited
丹尼斯克新加坡有限公司
帝斯曼营养产品亚太
食品创新与资源中心 / 新加坡理工学院
星狮集团
Gardenia Foods (S) Pte Ltd
南洋理工学院
南洋理工大学

新加坡国立大学
百龄麦有限公司
新加坡食品厂商联合会
新加坡食品科学与技术学会
标新局
淡马锡理工学院

目录

	页
前言 _____	6
0 引言 _____	7
1 范围与宗旨 _____	7
2 规范性引用文件 _____	7
3 词汇与定义 _____	8
4 产品概念 _____	8
5 产品开发 _____	9
6 商业生产 _____	10
7 归档与记录 _____	11
例图	
1 开发符合批准营养或健康声称的食品之流程图 _____	12

前言

这份《技术参考文献》是由符合批准营养或健康声称的食品工作小组在食品标准委员会的指导下制成。

此《技术参考文献》是为了满足消费者对具有健康益处的食品的需求而开发，旨在为制造商提供从产品概念、研发、验证、到批量生产的每一个环节提供指导。另外，我们也希望当地食品制造商广泛采用本《技术参考文献》，从而使消费者获益。

《技术参考文献》是一个使用三年的临时标准。目的是利用这三年间所获得的经验来改进这份文件，最终把它提升为新加坡标准。欢迎使用《技术参考文献》者对它的技术内容是否清晰、容易使用提出意见。使用者可利用本参考文献后面的意见表格提呈意见。《技术参考文献》将在三年后，根据所收集到的意见或其它各种考量加以检讨。若适合，《技术参考文献》则会被发展成为新加坡标准。

在编写《技术参考文献》时，我们参考了以下出版物：

1. Allen, L., Benoist, B. de., Dary, O., & Hurrell, R., 世界卫生组织，联合国粮食及农业组织《微量营养素食物强化指南》，2006年，摘自：
http://www.who.int/nutrition/publications/guide_food_fortification_micronutrients.pdf
2. CAC/GL 23-1997，《营养和保健宣称使用准则》2013年修订，食品法典委员会
3. CODEX STAN 1-1985，《预包装食品标识通用标准》，2010年修订，食品法典委员会
4. 《功能食品和天然保健品》，加拿大农业和农业食品部，2015年12月18日修订
5. 美国食品技术协会专家报告，《功能食品：机遇与挑战》
6. 国际食品资讯委员会（IFIC）基金会，2016年食品与健康年度调查，摘自：
http://www.foodinsight.org/sites/default/files/2016-Food-and-Health-Survey-Report_FINAL1.pdf
7. 国际生命科学学会东南亚分会（ILSI SEAR）专题系列，《亚洲功能食品：现状与问题》
8. M.D. Earle and R.L. Earle., 创造新食品 - 产品开发人员指南网络版，2009年，新西兰食品科学与科技学院，摘自：<http://www.nzifst.org.nz/creatingnewfoods/>

在联合国粮食及农业组织（FAO）的同意下，3.2 和 3.3 条款转载自食品法典委员会的 CODEX STAN 1-1985。此标准所表达的意见并不一定反映 FAO 的意见或政策。

感谢以上出版物所提供的信息。

此《技术参考文献》供食品制造商使用。

请注意，本《技术参考文献》中的某些内容可能涉及专利权。标新局不对涉及任何或所有此类专利权承担任何责任。

注意

1. 使用本《技术参考文献》者必须就相关课题向专业人士或专家征询意见。新加坡标新局对任何人因依赖本《技术参考文献》而直接或间接蒙受损失概不负责。
2. 符合《技术参考文献》并不意味着使用者可免去法律责任。

开发符合批准营养或健康声称的食品之指导准则

0 引言

在过去的数十年以来，人类的预期寿命有了显著提高，生活素质也有非常显著的改善，追其原因，食品科技和营养学的进步起到了极大的作用。而食物对人类健康的贡献的重要性也超过了基本的营养需求。

越来越多的科学证据表明食品成分（营养和非营养物质）对人体健康的益处。科技进步及其带来的先进的分析仪器让食品科学家和其他专业人士能够阐明许多食物成分的生物功能及其对保健康作用的因果关系。

越来越多的人希望通过饮食获得保健益处和/或防止疾病，具有健康益处的食品的市场需求日益旺盛。研究报告显示，消费者对具有健康益处的食品非常有兴趣（IFIC 基金，2016年）。

为此，新加坡食品制造商必须采用功能性的成分为食品增值，从而在市场中占有一席之地。虽然本地不少食品制造商已经在努力研发和推销保健食品，许多其它商家虽然也有这方面的愿望却可能没有得到所需的专业指导。

世界卫生组织 (WHO)，美国食品技术协会 (IFT)，国际生命科学学会东南亚分会 (ILSI-SEAR) 和加拿大农业和农业食品局 (AAFC) 等各种组织已经界定了“功能性食品”。然而，到目前为止，这个术语及其定义仍然非常随意。因此，本《技术参考文献》中将不使用“功能性食品”这个术语。

新加坡农粮兽医局(AVA) 已发布了有关批准营养和健康声称的清单。这份《技术参考文献》给本地食品制造商研发保健食品提供实际的可操作指南，并确保产品合符新加坡食物条例以及国际食品法典委员会大会推荐的相关法律条文。

1 范围与宗旨

1.1 范围

本《技术参考文献》列明在制造符合营养或健康声明条件的食品和饮料产品时，有关功能性成分使用及制造作业程序的建议。

1.2 宗旨

此《技术参考文献》旨在提供一套开发符合批准营养或健康声称的食品之指导准则。

2 规范性引用文件

以下引用的文件对于本标准的应用不可或缺。有注明日期的引用文件，只有引用的版本适用。未注明日期的引用文件，则以该文件的最新版本（包括任何修订）为依据。

《食品标签与广告指南》新加坡农粮兽医局 (AVA)

《营养标签手册（新加坡）》，保健促进局 (HPB)