



中华人民共和国国家标准

GB/T 15091.2—2026

加工食品基本术语和分类 第2部分：加工食品分类

Fundamental vocabulary and classification of processed food—
Part 2: Classification of processed food

2026-01-28 发布

2026-08-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类原则与分类方法	1
4.1 分类原则	1
4.2 分类方法	1
5 分类层次	2
5.1 分类层次结构图	2
5.2 第一层的类别	2
5.3 第二层的类别	2
5.4 第三层的类别	3
6 分类表	3
参考文献	19

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件是 GB/T 15091《加工食品基本术语和分类》的第 2 部分。GB/T 15091 已经发布了以下部分：

——第 1 部分：加工食品基本术语；

——第 2 部分：加工食品分类。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：山东美佳集团有限公司、烟台富美特信息科技股份有限公司、厦门圣尔康食品有限公司、安琪酵母股份有限公司、安井食品集团股份有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、内蒙古国家乳业技术创新中心有限责任公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、嘉必优生物技术(武汉)股份有限公司、农夫山泉股份有限公司、李锦记(新会)食品有限公司、佛山市海天调味食品股份有限公司、舍得酒业股份有限公司、贵州国台酒业集团股份有限公司、洽洽食品股份有限公司、浙江百强乳业有限公司、东鹏饮料(集团)股份有限公司、陕西西凤酒股份有限公司、青岛开创食品有限责任公司、思念食品(河南)有限公司、上海康识食品科技有限公司、五常市润福祥商贸有限公司、杭州金羚羊企业管理咨询有限公司、山东天骄生物技术股份有限公司、湖南诺泽生物科技有限公司、辽宁安井食品有限公司、逢时(青岛)海洋科技有限公司、河南品正食品科技有限公司、深圳中渔海洋科技有限公司、谱尼测试集团股份有限公司、东莞市南北检测认证技术有限公司、谱尼测试集团江苏有限公司、上海源本食品质量检验有限公司、贵州谱尼测试技术有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、江中食疗科技有限公司、豆黄金食品有限公司、苏州金记食品有限公司、国检测试控股集团(安徽)拓维检测服务有限公司、安徽润安信科检测科技有限公司、河南洋瑞食品有限公司、中轻食品工业管理中心、中国肉类食品综合研究中心、北京食品科学研究院、江南大学、北京工商大学、华南农业大学、中国副食流通协会、广东省科学院生物与医学工程研究所、大连工业大学、中国海洋大学、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国糖业协会、中国饮料工业协会、中国乳制品工业协会、食品行业生产力促进中心、北京义利食品有限公司、泰安金冠宏食品科技有限公司、贝欧宝(广东)健康科技有限公司、内蒙古草原红太阳食品股份有限公司、云南农业大学、海南天壮营养工程有限公司、南京卫岗乳业有限公司、上海旨禹实业有限公司、重庆德庄农产品开发有限公司、江苏楷益智能科技股份有限公司、湖北耀荣木瓜生物科技发展有限公司、立高食品股份有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、中国生物发酵产业协会。

本文件主要起草人：董浩、李有钢、杨雪、张佳兵、肖瑶煌、邓娟娟、郑洪故、陈江平、张鑫、高晓娟、杜娟、廖源、何剑、方芳、李琴、高文茹、李安军、李翔宇、唐孝鹏、李博玲、翟鹏贵、孙胜枚、卢健瑜、桂军强、曲景君、蒲吉洲、饶家权、王晓平、卢君、陈江琳、王仲达、徐余、胡海娥、李学莉、金成勇、冯雅芳、罗运红、张志伟、宋会玲、范雯、周泽业、李国华、贾琳琳、蔡红亮、李海岭、刘智谋、丁浩宸、周芳、邓飞、徐赞、肖进进、何晓军、朱秋红、曹琥靓、朱小毛、倪来学、姚现琦、尧梅香、孙娜娜、金兴仓、柯洋洋、戴彬、黄杰、邢德昌、孙森伟、李雅坤、高鹏、杨晓明、李洋、顾尤、蒋婉、王守伟、赵冰、范大明、王静、雷红涛、高海伟、高裕锋、黄雪影、董秀萍、李冬梅、林洪、魏立立、俞嘉毅、柳嘉、杨永兰、黄海丰、岳增君、屠振华、李春刚、侯杰、王磊、马红帆、纪晓梅、盛军、赵存朝、曾纪锴、龄南、陈秀芳、张丽、江水泉、洪斌、郑卫平、雷敏芝、胡修玉。

引 言

食品术语和分类标准是食品领域的重要基础标准,具有规范各类食品标准及信息交流的作用。GB/T 15091《加工食品基本术语和分类》拟由两个部分构成。

- 第1部分:加工食品基本术语。目的在于确定加工食品基本术语,界定加工食品的一般术语、产品术语、食品质量术语、加工工艺术语和食品营养术语。
- 第2部分:加工食品分类。目的在于规范加工食品的分类,促进相互理解,方便信息交流及相关组织使用。

加工食品基本术语和分类

第2部分：加工食品分类

1 范围

本文件确立了加工食品的分类原则,描述了分类方法,界定了分类层次,给出了加工食品分类表。本文件适用于加工食品的分类,不包括食品添加剂。

2 规范性引用文件

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/T 15091.1 加工食品基本术语和分类 第1部分:加工食品基本术语

3 术语和定义

GB/T 15091.1 界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类原则与分类方法

4.1 分类原则

4.1.1 协调性

加工食品的分类与食品行业的分类标准协调一致。

4.1.2 适用性

加工食品的分类适用于生产、科研、管理等组织直接使用,便于促进相关理解。

4.1.3 可扩展性

加工食品的分类体系通过其他类别设置在新增食品细分类别或产品时,不打乱已建立的分类体系,具有可扩展的空间。

4.2 分类方法

加工食品采用以下层级分类法:

- a) 按农副产品直接作为原料来源的类别,如谷物制品类;
- b) 按食品性质划分的类别,如饮料类;
- c) 按加工工艺划分的类别,如焙烤食品类;
- d) 按用途划分的类别,如配料类食品;

注:配料类食品,如碳水化合物类配料、蛋白质类配料等。

- e) 其他类。