ICS 67.040
CCS X 00

中华人民共和国国家标准

GB/T 47141—2026

食品保质期确定指南

Guidelines for determination of shelf life of 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
1　范围 …… 1
2　规范性引用文件 …… 1
3　术语和定义 …… 1
4　总则 …… 1
5　需考虑的因素 …… 2
6　食品保质期确定的工作流程 …… 4
7　食品保质期的验证 …… 6
8　食品保质期确定的管理制度 …… 7
附录 A（资料性）　食品保质期确定流程的示意图 …… 8
附录 B（资料性）　参照食品相似性的比较方法 …… 9
附录 C（资料性）　食品稳定性试验方案设计 …… 12
附录 D（资料性）　食品保质期确定报告示例 …… 14
附录 E（资料性）　食品保质期验证报告示例 …… 15
参考文献 …… 16

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。

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。

本文件由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本文件起草单位：中国食品工业协会、中国标准化研究院、星巴克企业管理(中国)有限公司、罗盖特贸易(上海)有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、鲜生活冷链物流有限公司、上海市质量监督检验技术研究院、益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司、光明乳业股份有限公司、雀巢(中国)有限公司、广东喜之郎集团有限公司、农夫山泉股份有限公司、嘉吉投资(中国)有限公司、丹尼斯克(中国)有限公司、内蒙古蒙牛乳业(集团)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、中国农业大学、大连工业大学、深圳市标准技术研究院、厦门银鹭食品集团有限公司、江西省质量和标准化研究院、中国消费品质量安全促进会、杭州娃哈哈科技有限公司。

本文件主要起草人：马勇、潘韧、刘鹏、丁绍辉、李欢、王昉、刘明、葛宇、戴岳、王格平、苏永红、李强、马浩、段敏、于珊珊、年益莹、孙思成、黄湛深、翟鹏贵、高岩、彭荣、张琤琤、何剑、古志华、李琴、赵靓、廖小军、宋弋、陈桂阳、陈波、高峰、曹梦思、孙黎明、周学礼、张菊、李斌、刘晶。

食品保质期确定指南

1 范围

本文件提供了食品保质期确定的总则、需考虑的因素、工作流程、食品保质期的验证及管理制度等方面的指导。

本文件适用于食品保质期的确定。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品保质期 shelf life of food

食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。

3.2

贮存条件 storage condition

食品在放置时为保证固有品质的稳定性而需要的温度、湿度、光照等环境条件。

3.3

配料 ingredient

在制造或加工食品时使用的，并存在(包括以改性的形式存在)于食品中的任何物质，包括水、食用农产品、用作原料的食品以及食品添加剂(含食品营养强化剂)。

3.4

食品稳定性试验 food stability test

研究食品在不同环境条件下品质发生变化的程度和规律，从而确定食品保质期的方法。

注：食品稳定性试验包括长期稳定性试验和加速破坏性试验。

4 总则

4.1 食品保质期确定工作的目标宜包括：

——确保该期限符合法律、法规和相关标准要求；

——确保该期限内食品的固有品质具有稳定性；

——节约食物资源、减少食品浪费；

——准确评估和减少食品保质期误差；

——为研发和全面质量管理提供基础资料。

4.2 宜充分考虑对食品具有显著影响的内源性和外源性因素，根据充分的依据，科学设计并实施食品保质期确定方案。食品保质期确定的常用方法有参照法、文献法和试验法：