

食品分类系统

食品分类系统是指科学规范食品的分类体系的一个标准性文件。有十六大分类，三百多个小类。是我国制定企业标准，食品安全认证主要的依据性文件。随着食品工业的发展，很多新型食品已在这个文件中找不到依据。因此，及时修订它非常必要。

简介

食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，只适用于使用该标准查询添加剂。该标准的食品分类系统共分十六大类。每一大类下分若干亚类，亚类下分次亚类，次亚类下分小类，有的小类还可再分为次小类。如果允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外。具体说:如果食品大类可用的食品添加剂，则其下的亚类、次亚类、小类和次小类所包含的食品均可使用;亚类可以使用的，则其下的次亚类、小类和次小类可以使用，但是，大类不可以使用，另有规定的除外。

十六大类

- 1、乳与乳制品
- 2、脂肪、油和乳化脂肪制品
- 3、冷冻饮品
- 4、水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等

5、可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果

6、粮食和粮食制品

7、焙烤食品

8、肉及肉制品

9、水产品及其制品

10、蛋及蛋制品

11、甜味料

12、调味品

13、特殊营养食品

14、饮料类

15、酒类

16、其他类

具体分类

1、粮食及制品:指各种原粮、成品粮以及各种粮食加工制品,包括方便面等;

- 2、食用油:指植物和动物性食用油料,如花生油、大豆油、动物油等;
- 3、肉及其制品:指动物性生、熟食品及其制品,如生、熟畜肉和禽肉等;
- 4、消毒鲜乳:指乳品厂(站)生产的经杀菌消毒的瓶装或软包装消毒奶,以及零售的牛、羊、马奶等;
- 5、乳制品:指乳粉、酸奶及其他属于乳制品类的食品;
- 6、水产类:指供食用的鱼类、甲壳类、贝类等鲜品及其加工制品;
- 7、罐头:将加工处理后的食品装入金属罐、玻璃瓶或软质材料的容器内,经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序达到商业无菌的食品;
- 8、食糖:指各种原糖和成品糖,不包括糖果等制品;
- 9、冷食:指固体冷冻的即食性食品,如冰棍、雪糕、冰激凌等;
- 10、饮料:指液体和固体饮料,如碳酸饮料、汽水、果味水、酸梅汤、散装低糖饮料、矿泉饮料、麦乳精等;
- 11、蒸馏酒、配制酒:指以含糖或淀粉类原料,经糖化发酵蒸馏而制成的白酒(包括瓶装和 散装白酒)和以发酵酒或蒸馏酒作酒基,经添加可食用的辅料配制而成的酒,如果酒、白兰地、香槟、汽酒等;
- 12、发酵酒:指以食糖或淀粉类原料经糖化发酵后未经蒸馏而制得的酒类,如葡萄酒、啤酒;

13、调味品:指酱油、酱、食醋、味精、食盐及其他复合调味料等;

14、豆制品:指以各种豆类为原料,经发酵或未发酵制成的食品,如豆腐、豆粉、素鸡、腐竹等;

15、糕点:指以粮食、糖、食油、蛋、奶油及各种辅料为原料,经烘烤、油炸或冷加工等方式制成的食品,包括饼干、面包、蛋糕等;

16、糖果蜜饯:以果蔬或糖类的原料经加工制成的糖果、蜜饯、果脯、凉果和果糕等食品;

17、酱腌菜:指用盐、酱、糖等腌制的发酵或非发酵类蔬菜,如酱黄瓜等;

18、保健食品:指依据《保健食品管理办法》,称之为保健食品的产品类别;

19、新资源食品:指依据《新资源食品卫生管理办法》,称之为新资源食品的产品类别;

20、其他食品:未列入上述范围的食品或新制订评价标准的食品类别。

日常主要食物食性分类表

一、寒凉类食物

1、粮油类:小米、大麦、荞麦、绿豆、薏苡仁、麻油、猪油、豆腐、黄豆芽、绿豆芽、淡豆鼓、麦芽

2、蔬菜类:芹菜、菠菜、蕹菜、苋菜、大白菜、莼菜、紫菜、甜菜、油菜、黄花菜、薇菜、生菜、丝瓜、黄瓜、冬瓜、苦瓜、竹笋、芦笋、茼蒿笋、茄子、番茄、茭白、百合、荸荠、莲藕、慈姑、马兰头、马

齿苋、枸杞头、白萝卜、青萝卜、菜瓜、葫芦、蘑菇、草菇、海带、葛根、鱼腥草、苳蓝

3、鱼肉类：羊肝、鸭肉、鸭血、兔肉、鸭蛋、黑鱼、田螺、螺蛳、蟹、蚌、蛤蚧、牡蛎、蛭、河蚬、青蛙、牛乳、发菜

4、水果类：梨、柑、柚子、罗汉果、柿子、杨桃、芒果、猕猴桃、香蕉、橙子、草莓、西瓜、甜瓜、胖大海、余甘子、梔子

5、其他：食盐、白糖、蜂蜜、酱油、酱、茶、啤酒、薄荷、菊花、淡竹叶、金银花、决明子、菊苣、苡米、鲜白茅根、鲜芦根、桑叶

二、平性类食物

1、粮油类：小麦、燕麦、玉米、粳米、黄豆、黑大豆、玉米油、赤小豆、白扁豆、黑芝麻、花生、花生油、豆腐浆、豆腐皮、腐乳、大豆黄卷

2、蔬菜类：芥菜、花菜、卷心菜、蓬蒿菜、青菜、塌棵菜、西洋菜、清明菜、北瓜、马铃薯、芋艿、山药、胡萝卜、苜蓿、芡实、香菇、猴头菇、木耳、银耳、蒲公英、豌豆、蚕豆、四季豆、扁豆、荷兰豆、西兰花、甘薯、豇豆、金针菇

3、鱼肉类：猪肉、猪心、猪肝、猪脑、猪骨、火腿、牛肚、鸡肫、鹅肉、鹌鹑肉、鸽肉、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽蛋、青鱼、鲤鱼、鲫鱼、鲈鱼、刀鱼、鲥鱼、鲟鱼、鳊鱼、白鱼、银鱼、黄鱼、鲳鱼、鳜鱼、鳙鱼、墨鱼、鲨鱼、橡皮鱼、鳖、海蜇、人乳、乌梢蛇

4、水果类：枇杷、桑椹、莲子、枣、榛子、苹果、无花果、梅子、乌梅、菠萝、甘蔗、橘仁、香榧、菱角、葵花子、西瓜子、枸杞子、枣仁、桃仁、白果、郁李仁、火麻仁、刺梨

5、其他：味精、甘草、茯苓、菜菔子、代代花、荷叶、鸡内金

三、温热类食物

1、粮油类：高粱、粳米、糯米、牛油、菜油、豆油

2、蔬菜类：芥菜、韭菜、大头菜、南瓜、刀豆、香椿头、芫荽、辣椒、大蒜、葱、洋葱、生姜、平菇、金瓜、木瓜、魔芋

3、鱼肉类：猪肚、牛肉、牛骨髓、羊肉、羊肚、羊脑、狗肉、鸡肉、麻雀肉、雉肉、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼、鳊鱼、塘鳢鱼、带鱼、黄

鳝、泥鳅、蚶、河虾、海参、鲍鱼、羊乳、淡菜

4、水果类：桃子、李子、葡萄、龙眼、椰子、橄榄、杏子、杏仁、橘子、金橘、荔枝、柠檬、樱桃、杨梅、石榴、槟榔、香橼、佛手、山楂、栗子、松子、南瓜子、核桃、益智

5、其他：红糖、桂花、桂皮、花椒、胡椒、茴香、八角茴香、丁香、砂仁、薤白、玫瑰花、玉兰花、醋、咖啡、米酒、白酒、黄酒、葡萄酒、红花、肉豆蔻、紫苏、陈皮、五香粉、高良姜、肉桂、白芷、藿香、沙棘、黄芥子