

ICS 01.040.01

X04

团 体 标 准

T/TBIA 0001—2019

食品术语 西藏青稞食品

Food terms Tibetan barley food

2019 - 12 - 03 发布

2019 - 12 - 03 实施

西藏自治区青稞产业协会 发布

目 录

前 言.....II

1 范围..... 1

2 术语和定义..... 1

 2.1 青稞食品术语和定义..... 1

 2.2 青稞产品术语和定义..... 1

 2.2.1 糌粑..... 1

 2.2.2 青稞米..... 1

 2.2.3 青稞复配米..... 1

 2.2.4 青稞膨化食品..... 1

 2.2.5 青稞烘焙食品..... 1

 2.2.6 青稞方便食品..... 1

 2.2.7 青稞糖制食品..... 2

 2.2.8 青稞代用茶..... 2

 2.2.9 青稞酒..... 2

 2.2.10 青稞粉..... 2

 2.2.11 青稞挂面..... 2

 2.2.12 青稞（麦）片..... 2

 2.2.13 其他青稞食品..... 2

前 言

本标准按照GB/T 1.1规则起草。

本标准由西藏自治区青稞产业协会提出并归口。

本标准起草单位：西藏奇正青稞健康科技有限公司。

本标准主要起草人：王学兵、杨宁、巴桑卓玛、德央、王进容、王世东、周正刚、常云海、雷鹏。

食品术语 西藏青稞食品

1 范围

本标准规定了青稞食品的基本要求和一般术语。

本标准适用于青稞食品的加工、经营、科研及其他相关领域。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

1.1 青稞食品术语和定义

在西藏生产加工的、以西藏区域内种植出产的青稞（添加量 $\geq 20\%$ ）为原料，辅以其他谷物、豆类、可食用植物、食糖、果蔬类、坚果、乳类、蛋类等，添加（或不添加）食品添加剂，采用相关工艺制成的，即食食品及非即食食品。

1.2 青稞产品术语和定义

2.2.1 糌粑

以青稞（添加量 $\geq 50\%$ ）、豆类等为主要原料，经清洗、干燥、炒熟、磨粉等工艺而制成的其他方便食品。

2.2.2 青稞米

以100%青稞为原料，经除杂、脱皮、筛分等工艺加工的青稞制品。

2.2.3 青稞复配米

以青稞米（添加量 $\geq 50\%$ ）为主要原料，添加（或不添加）可食用植物、谷物、豆类等，经相关工艺制成的食品。

2.2.4 青稞膨化食品

以青稞（添加量 $\geq 20\%$ ）、其他谷物等为主要原料，采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。

2.2.5 青稞烘焙食品

以青稞（添加量 $\geq 20\%$ ）、其他谷物等为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，采用烘焙工艺制成的食品。

2.2.6 青稞方便食品

以青稞（添加量 $\geq 20\%$ ）、其他谷物等为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，经相关工艺，制成的部分或完全熟制，不经烹调或仅需简单加热、冲调就能食用的食品。

2.2.7 青稞糖制食品

以食糖、乳制品、油脂、青稞（添加量 $\geq 20\%$ ），果仁、豆类、水果等为主要原料，添加香料或食品添加剂，经相关工艺制成的食品。

2.2.8 青稞代用茶

以青稞（添加量 $\geq 50\%$ ）为主要原料，辅以可食用植物，经相关工艺加工制成的，类似茶叶冲泡（浸泡或煮）方式，供人们饮用的产品。

2.2.9 青稞酒

以青稞（添加量 $\geq 20\%$ ）、其他谷物等为主要原料，添加其它辅料，经相关工艺加工制成的发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

2.2.10 青稞粉

以100%青稞为原料，经清理、研磨、筛理等加工工艺制成的产品。

2.2.11 青稞挂面

以青稞粉（添加量 $\geq 20\%$ ）、谷物粉、豆类粉、蔬菜粉（汁）等为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，经相关工艺加工制成的产品。

2.2.12 青稞（麦）片

以青稞（添加量 $\geq 50\%$ ）或青稞米（添加量 $\geq 50\%$ ）为主要原料，添加其他谷物或辅料，经碾、磨、压等工艺加工制成的食品。

2.2.13 其他青稞食品

以青稞为原料（添加量 $\geq 20\%$ ），制成的可供人类食用或饮用的食品。