ICS 67.040
CCS X 10

T/CS

团 体 标 准

T/CS 004—2025

体重管理产品质量要求

Quality requirements for functional oral weight management products

2025－07－30 发布 2025－07－30 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　产品分类 2
5　技术要求 2
6　生产加工过程中的卫生要求 3
7　检验规则 3
8　标签、标志、包装、运输和贮存 4
9　保质期 4
附录 A（资料性）　具有体重管理效果的原辅料 5

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。

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。

本文件由大江生医生物技术（上海）有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：大江生医生物技术（上海）有限公司、欧瑞莲化妆品（中国）有限公司、贵州养森大健康产业有限公司、肉团网络科技（浙江）有限公司、成都律恩健康管理有限公司、西安创客村电子商务有限责任公司、广东弥尚美学控股有限公司、全美世界（中国）药业有限公司。

本文件主要起草人：詹淑婷、倪洁莉、张丽佳、王小华、尚萌萌、文洋、陈张源、王路、何国栋。

体重管理产品质量要求

1 范围

本文件规定了体重管理产品的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以蛋白及多肽、植物、果蔬、药食同源原料、可用于食品的菌种及其制品等中的一种或几种为原料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经相应生产工艺生产的体重管理类产品。

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 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17399 食品安全国家标准 糖果

GB 19299 食品安全国家标准 果冻

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10347 糖果 压片糖果

国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

体重管理产品 weight management product

产品的原料、配方或成品经细胞实验、基因实验、动物实验、人体实验或科学文献佐证，口服后具有一定的体重管理效果的普通食品。

4 产品分类

体重管理产品根据产品类型的不同，可分为：

a) 饮料：包括液体饮料和固体饮料；
b) 压片糖果；
c) 巧克力、代可可脂巧克力及其制品；
d) 果冻：果汁型果冻、果味型果冻、果肉型果冻等。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原辅料应符合相应食品标准和有关规定。

5.1.2 具有体重管理效果的原辅料见附录 A。

5.2 感官要求

5.2.1 饮料的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 饮料感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	液体饮料：取约 50 mL 混合均匀的样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察其状态、色泽，鼻嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味。饮料浓浆按产品标签标示的冲调方法稀释后进行检测； 固体饮料：取约 5 g 的样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其状态、色泽，按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，鼻嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

5.2.2 压片糖果、果冻感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 压片糖果、果冻感官要求

项目	要求	检验方法
外观、色泽	符合相应产品的外观特性，具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察其外观、色泽和状态，鼻嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，无异味	
状态	符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物	

5.2.3 巧克力、代可可脂巧克力及其制品感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 巧克力、代可可脂巧克力及其制品感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取约 50 mL 样品置于烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，鼻嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味	
状态	常温下呈固体或半固体，无正常视力可见的外来异物	

5.3 理化指标

5.3.1 饮料理化指标应符合 GB 7101 的规定。

5.3.2 压片糖果理化指标应符合 SB/T 10347 的规定。

5.4 污染物限量和真菌毒素限量

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.6.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物限量还应符合 GB 7101、GB 17399、GB 9678.2 和 GB 19299 的规定。

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.8 净含量

产品的净含量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定进行检验。

6 生产加工过程中的卫生要求

产品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2 组批

以同一工艺、同一原辅材料生产的同一规格产品为同一组批。

7.3 抽样

按 GB/T 30642 的规定执行，取 2 份试样，1 份用作检验，1 份密封保存备查。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品应经质量检验部门逐批检验合格并附有产品合格证后，方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目包括感官要求、微生物限量和净含量。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况之一的也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

b) 正式生产，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
d) 产品停产 12 个月以上重新恢复生产时；
e) 行业主管部门或质量管理部门提出要求时。

7.5.2 型式检验项目包括本文件 5.2～5.8 规定的全部项目。

7.5.3 型式检验应从出厂检验合格产品中随机抽取，抽取数量应满足检测要求。

7.6 判定规则

检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品合格；检验结果有一项不符合本文件要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果全部符合本文件要求时，判该批产品合格，否则为不合格。微生物限量有一项不符合本文件要求，判该批产品不合格且不进行复检。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱上的包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定选择使用。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料的卫生标准应符合 GB 4806.1 的要求，包装应严密、整齐、无破损。

8.2.2 外包装箱应封口牢固，确保箱内产品不受损伤。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥，有防晒、防雨措施。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压及撞击。

8.3.3 不应与有毒、有腐蚀性、有异味、易挥发、有污染的物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 应根据产品特性进行贮存。常温贮存的，应存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，避免重压和阳光直射。

8.4.2 不应与有毒、有腐蚀性、有异味、易挥发、有污染的物品混贮。

9 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，产品自生产之日起，保质期按产品包装标注执行。

附 录 A
（资料性）
具有体重管理效果的原辅料

A.1 具有体重管理效果的原辅料见表 A.1。

表 A.1 具有体重管理效果的原辅料

功效	原辅料
有助于控制体重	柑橘、花生、金针菇、代代花、黄花菜、红茶、针叶樱桃果、藜麦、木犀科粗壮女贞苦丁茶、金花茶、葛仙米、蒲公英、李子、大米、杨梅、苹果、蜜柚、橘皮、番石榴复合饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、复合发酵果蔬、荷叶复合植物饮料、瓜拉纳提取物、发酵香瓜茄汁、发酵山竹汁、阿萨伊果发酵汁、发酵火龙果汁、复合发酵金柑汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁饮料、诺丽果浆发酵汁、发酵红甜菜汁、覆盆子黑加仑复合发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵粘液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、发酵香蕉复合粉（发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇）、大豆水解蛋白、胶原蛋白（肽）等
有助于控制体内脂肪	柑橘、花生、金针菇、代代花、黄花菜、红茶、针叶樱桃果、藜麦、木犀科粗壮女贞苦丁茶、金花茶、葛仙米、蒲公英、李子、大米、杨梅、苹果、蜜柚、橘皮、番石榴复合饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、复合发酵果蔬、荷叶复合植物饮料、瓜拉纳提取物、发酵香瓜茄汁、发酵山竹汁、阿萨伊果发酵汁、发酵火龙果汁、复合发酵金柑汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁饮料、诺丽果浆发酵汁、发酵红甜菜汁、覆盆子黑加仑复合发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵粘液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、发酵香蕉复合粉（发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇）、大豆水解蛋白、胶原蛋白（肽）等
有助于控制腹部脂肪	柑橘、花生、金针菇、代代花、黄花菜、红茶、针叶樱桃果、藜麦、木犀科粗壮女贞苦丁茶、金花茶、葛仙米、蒲公英、李子、大米、杨梅、苹果、蜜柚、橘皮、番石榴复合饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、复合发酵果蔬、荷叶复合植物饮料、瓜拉纳提取物、发酵香瓜茄汁、发酵山竹汁、阿萨伊果发酵汁、发酵火龙果汁、复合发酵金柑汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁饮料、诺丽果浆发酵汁、发酵红甜菜汁、覆盆子黑加仑复合发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵粘液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、发酵香蕉复合粉（发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇）、大豆水解蛋白、胶原蛋白（肽）等
有助于控制内脏脂肪	柑橘、花生、金针菇、代代花、黄花菜、红茶、针叶樱桃果、藜麦、木犀科粗壮女贞苦丁茶、金花茶、葛仙米、蒲公英、李子、大米、杨梅、苹果、蜜柚、橘皮、番石榴复合饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、复合发酵果蔬、荷叶复合植物饮料、瓜拉纳提取物、发酵香瓜茄汁、发酵山竹汁、阿萨伊果发酵汁、发酵火龙果汁、复合发酵金柑汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁饮料、诺丽果浆发酵汁、发酵红甜菜汁、覆盆子黑加仑复合发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵粘液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、发酵香蕉复合粉（发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇）、大豆水解蛋白、胶原蛋白（肽）等

表A.1　具有体重管理效果的原辅料（续）

功效	原辅料
有助于改善腰围	柑橘、花生、金针菇、代代花、黄花菜、红茶、针叶樱桃果、藜麦、木犀科粗壮女贞苦丁茶、金花茶、葛仙米、蒲公英、李子、大米、杨梅、苹果、蜜柚、橘皮、番石榴复合饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、复合发酵果蔬、荷叶复合植物饮料、瓜拉纳提取物、发酵香瓜茄汁、发酵山竹汁、阿萨伊果发酵汁、发酵火龙果汁、复合发酵金柑汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁饮料、诺丽果浆发酵汁、发酵红甜菜汁、覆盆子黑加仑复合发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵黏液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、发酵香蕉复合粉（发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇）、大豆水解蛋白、胶原蛋白（肽）等
有助于改善臀围	柑橘、花生、金针菇、代代花、黄花菜、红茶、针叶樱桃果、藜麦、木犀科粗壮女贞苦丁茶、金花茶、葛仙米、蒲公英、李子、大米、杨梅、苹果、蜜柚、橘皮、番石榴复合饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、复合发酵果蔬、荷叶复合植物饮料、瓜拉纳提取物、发酵香瓜茄汁、发酵山竹汁、阿萨伊果发酵汁、发酵火龙果汁、复合发酵金柑汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁饮料、诺丽果浆发酵汁、发酵红甜菜汁、覆盆子黑加仑复合发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵粘液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、发酵香蕉复合粉（发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇)、大豆水解蛋白、胶原蛋白（肽）等
有助于控制食欲	柑橘、代代花、苹果、蜜柚、覆盆子黑加仑复合发酵汁/粉、石榴桑葚复合发酵果蔬汁/粉、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、诺丽果浆发酵汁等
有助于降低饥饿感	苹果、蜜柚、覆盆子黑加仑复合发酵汁/粉、石榴桑葚复合发酵果蔬汁/粉、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、诺丽果浆发酵汁等
有助于增加饱腹感	苹果、蜜柚、覆盆子黑加仑复合发酵汁/粉、石榴桑葚复合发酵果蔬汁/粉、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、诺丽果浆发酵汁等
有助于改善代谢	蒲公英、黄花菜、发酵红甜菜汁/粉、美藤果油、复合发酵果蔬汁饮料/粉、覆盆子黑加仑复合发酵汁/粉、白芦笋酵素、胶原蛋白（肽）等
有助于提升脂肪代谢	柑橘、花生、金针菇、代代花、黄花菜、红茶、针叶樱桃果、藜麦、木犀科粗壮女贞苦丁茶、金花茶、葛仙米、蒲公英、李子、大米、杨梅、苹果、蜜柚、橘皮、番石榴复合饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、复合发酵果蔬、荷叶复合植物饮料、瓜拉纳提取物、发酵香瓜茄汁、发酵山竹汁、阿萨伊果发酵汁、发酵火龙果汁、复合发酵金柑汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁饮料、诺丽果浆发酵汁、发酵红甜菜汁、覆盆子黑加仑复合发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵粘液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、发酵香蕉复合粉（发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇)、大豆水解蛋白、胶原蛋白（肽）等
有助于白色脂肪转变为棕色脂肪	柑橘、花生、金针菇、代代花、黄花菜、红茶、针叶樱桃果、藜麦、木犀科粗壮女贞苦丁茶、金花茶、葛仙米、蒲公英、李子、大米、杨梅、苹果、蜜柚、橘皮、番石榴复合饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、复合发酵果蔬、荷叶复合植物饮料、瓜拉纳提取物、发酵香瓜茄汁、发酵山竹汁、阿萨伊果发酵汁、发酵火龙果汁、复合发酵金柑汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁饮料、诺丽果浆发酵汁、发酵红甜菜汁、覆盆子黑加仑复合发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵粘液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、发酵香蕉复合粉(发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇）、大豆水解蛋白、胶原蛋白（肽）等
有助于减少热量摄入	柑橘、代代花、苹果、蜜柚、金针菇、针叶樱桃果、花生、瓜拉纳提取物、大豆红茶复合菌粉、覆盆子黑加仑复合发酵汁/粉、阿萨伊果发酵汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁/粉、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、番石榴复合饮料、发酵秋葵、诺丽果浆发酵汁、植物乳植杆菌 TCI378、酵母粉 TCI907、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904 等

表A.1　具有体重管理效果的原辅料（续）

功效	原辅料
有助于分解淀粉糖类	针叶樱桃果、花生、瓜拉纳提取物、覆盆子黑加仑复合发酵汁/粉、阿萨伊果发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳植杆菌 TCI405、发酵秋葵等
有助于提升体内酮体水平	覆盆子黑加仑复合发酵汁/粉、肠膜明串珠菌肠膜亚种 TCI818 等
有助于补充共轭亚麻油酸	干酪乳酪杆菌 TCI058 等
有助于补充不饱和脂肪酸	约氏乳杆菌 TCI369 等
有助于改善水肿	蒲公英、白芦笋酵素等
有助于减少体内脂肪并提升肌肉量	柑橘、花生、金针菇、代代花、黄花菜、红茶、针叶樱桃果、藜麦、木犀科粗壮女贞苦丁茶、金花茶、葛仙米、蒲公英、李子、大米、杨梅、苹果、蜜柚、橘皮、番石榴复合饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、复合发酵果蔬、荷叶复合植物饮料、瓜拉纳提取物、发酵香瓜茄汁、发酵山竹汁、阿萨伊果发酵汁、发酵火龙果汁、复合发酵金柑汁、石榴桑葚复合发酵果蔬汁饮料、诺丽果浆发酵汁、发酵红甜菜汁、覆盆子黑加仑复合发酵汁、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、红茶大豆肽复合粉、大豆红茶复合菌粉、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵粘液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、发酵香蕉复合粉（发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇）、大豆水解蛋白、胶原蛋白（肽）等
有助于体重控制与血脂调节	柑橘、蒲公英、金针菇、木犀科粗壮女贞苦丁茶、大豆红茶复合菌粉、酵母粉 TCI907、植物乳杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、干酪奶酪杆菌 TCI058、发酵黏液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、凝结魏茨曼氏菌 TCI220、胶原蛋白（肽）等
有助于体重控制与血糖调节	柑橘、花生、蜜柚、覆盆子黑加仑复合发酵汁/粉、发酵秋葵、大米、大豆红茶复合菌粉、复合发酵金柑汁、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、肠膜明串珠菌肠膜亚种 TCI818 等
有助于体重控制与促进排便	发酵猕猴桃、植物乳植杆菌 TCI378、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904 等
有助于体重控制与菌相调节	柑橘、橘皮、复合发酵果蔬汁饮料/粉、发酵秋葵、发酵猕猴桃、红茶大豆蛋白复合粉、大豆红茶复合菌粉、番石榴复合饮料、酵母粉 TCI907、植物乳植杆菌 TCI378、植物乳植杆菌 TCI507、干酪奶酪杆菌 TCI058、德氏乳杆菌保加利亚亚种 TCI904、植物乳植杆菌 TCI405、发酵粘液乳杆菌 TCI757、约氏乳杆菌 TCI369、发酵香蕉复合粉（发酵香蕉粉、低聚木糖、乳糖醇）、凝结魏茨曼氏菌 TCI220 等

A.2　功效判定方法按表 A.2 进行。

表 A.2 功效判定方法

功效	判定方法
有助于控制体重	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于控制体重的作用： a)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的体重或 BMI 量测值有改善之受试者占比大于 60%； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的体重或 BMI 量测值差异有显著性
有助于控制体内脂肪	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于控制体内脂肪的作用： a)经体外测试，脂肪堆积量的差异有显著性； b)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的体内脂肪量测值有改善之受试者占比大于 60%； c)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的体内脂肪量测值差异有显著性
有助于控制腹部脂肪	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于控制腹部脂肪的作用： a)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的躯干体脂肪量测值有改善之受试者占比大于 60%； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的躯干体脂肪量测值差异有显著性

表A.2　功效判定方法（续）

功效	判定方法
有助于控制内脏脂肪	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于控制内脏脂肪的作用： a)经体外测试，脂肪堆积量的差异有显著性； b)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的内脏脂肪量测值有改善之受试者占比大于 60%； c)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的内脏脂肪量测值差异有显著性
有助于改善腰围	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于改善腰围的作用： a)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的腰围量测值有改善之受试者占比大于 60%； b)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的腰围量测值差异有显著性
有助于改善臀围	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于改善臀围的作用： a)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的腰围量测值有改善之受试者占比大于 60%； b)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的腰围量测值差异有显著性
有助于控制食欲	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于控制食欲的作用： a)经体外测试，食欲调节相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的食欲调节相关因子差异有显著性； c)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的摄食量差异有显著性； d)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的食欲调查问卷分数差异有显著性； e)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的食欲调查问卷分数、食欲调节相关因子、摄食量任一项有改善之受试者占比大于 60%
有助于降低饥饿感	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于降低饥饿感的作用： a)经体外测试，食欲调节相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的食欲调节相关因子差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的饥饿感调查问卷分数差异有显著性； d)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的食欲调节相关因子或饥饿感调查问卷分数有改善之受试者占比大于 60%
有助于增加饱腹感	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于增加饱腹感的作用： a)经体外测试，食欲调节相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的食欲调节相关因子差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的饱腹感调查问卷分数差异有显著性； d)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的食欲调节相关因子或饱腹感调查问卷分数有改善之受试者占比大于 60%
有助于改善代谢	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于改善代谢的作用： a)经体外测试，基础代谢率、能量生成相关因子、血管舒张相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的能量生成相关因子或血液循环相关因子的差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的基础代谢率、体温量测值、新陈代谢相关调查问卷分数任一项的差异显著性； d)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的基础代谢率、体温量测值、能量生成相关因子、血液循环相关因子、新陈代谢相关调查问卷分数任一项有改善之受试者占比大于 60%

表A.2　功效判定方法（续）

功效	判定方法
有助于提升脂肪代谢	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于提升脂肪代谢的作用： a)经体外测试，脂肪分解量、脂肪合成相关因子或脂肪代谢相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的脂肪代谢相关因子的差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的脂肪代谢相关因子有改善之受试者占比大于 60%
有助于白色脂肪转变为棕色脂肪	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于白色脂肪转变为棕色脂肪的作用： a)经体外测试，白色脂肪转变为棕色脂肪相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的白色脂肪转变为棕色脂肪相关因子或棕色脂肪量的差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的白色脂肪转变为棕色脂肪相关因子或棕色脂肪量有改善之受试者占比大于 60%
有助于减少热量摄入	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于减少热量摄入的作用： a)经体外测试，油脂吸附能力或脂肪分解酶的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的摄食量差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的摄食量有改善之受试者占比大于 60%
有助于分解淀粉糖类	经体外测试，淀粉消化酵素或蔗糖消化能力的差异有显著性，可以判定该受试样品具有有助于分解淀粉糖类的作用
有助于提升体内酮体水平	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于提升体内酮体水平的作用： a)经体外测试，酮体含量或生酮作用相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的酮体含量或生酮作用相关因子差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的酮体含量或生酮作用相关因子有改善之受试者占比大于 60%
有助于补充共轭亚麻油酸	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于补充共轭亚麻油酸的作用： a)经体外测试，共轭亚麻油酸含量的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的共轭亚麻油酸含量差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的共轭亚麻油酸含量有改善之受试者占比大于 60%
有助于补充不饱和脂肪酸	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于补充共轭亚麻油酸的作用； a)经体外测试，不饱和脂肪酸含量的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的不饱和脂肪酸含量差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的不饱和脂肪酸含量有改善之受试者占比大于 60%

表A.2　功效判定方法（续）

功效	判定方法
有助于改善水肿	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于改善水肿的作用： a)经体外测试，肾脏细胞健康、水通道蛋白功能、抵抗高盐环境损伤肾脏细胞相关因子、血管内皮细胞通透性、淋巴管内皮细胞健康相关因子、排尿功能相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的肾脏细胞健康、水通道蛋白功能、抵抗高盐环境损伤肾脏细胞相关因子、血管内皮细胞通透性、淋巴管内皮细胞健康相关因子、排尿功能相关因子差异有显著性； c)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的细胞外水比量测值、水肿部位围度量测、压痕试验、排尿量、肾脏细胞健康、水通道蛋白功能、抵抗高盐环境损伤肾脏细胞相关因子、血管内皮细胞通透性、淋巴管内皮细胞健康相关因子、排尿功能相关因子、水肿症状调查问卷分数任一项有改善之受试者占比大于60%； d)人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的细胞外水比量测值、水肿部位围度量测、压痕试验、排尿量、水肿症状调查问卷分数差异有显著性
有助于减少体内脂肪并提升肌肉量	符合以下其中一种条件，可以判定该受试样品具有有助于减少体内脂肪并提升肌肉量的作用： a)经体外测试，脂肪堆积量、脂肪分解量、脂肪合成相关因子、脂肪代谢相关因子任一项的差异有显著性。同时，肌肉合成相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的全身体脂肪或躯干体脂肪有改善之受试者占比大于 60% 或试验后比试验前的全身体脂肪或躯干体脂肪量测值差异有显著性，同时试验后比试验前的全身肌肉或躯干肌肉有改善之受试者占比大于 60% 或试验后比试验前的全身肌肉或躯干肌肉量测值差异有显著性
有助于体重控制与血脂调节	符合以下条件，可以判定该受试样品具有有助于体重控制与血脂调节的作用： a)经体外测试，脂肪堆积量、脂肪分解量、脂肪合成相关因子、脂肪代谢相关因子任一项的差异有显著性，同时胆固醇代谢相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的体重、BMI、全身体脂肪、躯干体脂肪、腰围、臀围任一项有改善之受试者占比大于 60% 或试验后比试验前的体重、BMI、全身体脂肪、躯干体脂肪、腰围、臀围任一项量测值差异有显著性，同时试验后比试验前的血液总胆固醇、高密度脂蛋白胆固醇、低密度脂蛋白胆固醇、三酸甘油酯、血脂调节相关因子任一项有改善之受试者占比大于60% 或试验后比试验前的血液总胆固醇、高密度脂蛋白胆固醇、低密度脂蛋白胆固醇、三酸甘油酯、血脂调节相关因子任一项差异有显著性
有助于体重控制与血糖调节	符合以下条件，可以判定该受试样品具有有助于体重控制与血糖调节的作用： a)经体外测试，脂肪堆积量、脂肪分解量、脂肪合成相关因子、脂肪代谢相关因子任一项的差异有显著性。同时，淀粉消化酵素或蔗糖消化能力或血糖调节相关因子的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的体重、BMI、全身体脂肪、躯干体脂肪、腰围、臀围任一项有改善之受试者占比大于 60% 或试验后比试验前的体重、BMI、全身体脂肪、躯干体脂肪、腰围、臀围任一项量测值差异有显著性，同时试验后比试验前的空腹血糖、饭后血糖、血糖调节相关因子任一项有改善之受试者占比大于 60% 或试验后比试验前的空腹血糖、饭后血糖、血糖调节相关因子任一项差异有显著性

表A.2　功效判定方法（续）

功效	判定方法
有助于体重控制与促进排便	符合以下条件，可以判定该受试样品具有有助于体态控制与促进排便的作用： a)经体外测试，脂肪堆积量、脂肪分解量、脂肪合成相关因子、脂肪代谢相关因子任一项的差异有显著性，同时肠道益菌生长量、肠道致病菌生长量、短链脂肪酸分泌量、肠道蠕动相关因子任一项的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的体重、BMI、全身体脂肪、躯干体脂肪、腰围、臀围任一项有改善之受试者占比大于 60% 或试验后比试验前的体重、BMI、全身体脂肪、躯干体脂肪、腰围、臀围任一项量测值差异有显著性，同时试验后比试验前的肠道益菌生长量、肠道致病菌生长量、短链脂肪酸分泌量、肠道蠕动相关因子、便秘调查问卷分数任一项有改善之受试者占比大于 60% 或试验后比试验前的肠道益菌生长量、肠道致病菌生长量、短链脂肪酸分泌量、肠道蠕动相关因子、便秘调查问卷分数任一项差异有显著性
有助于体重控制与菌相调节	符合以下条件，可以判定该受试样品具有有助于体重控制与菌相调节的作用： a)经体外测试，脂肪堆积量、脂肪分解量、脂肪合成相关因子、脂肪代谢相关因子任一项的差异有显著性，同时肠道菌群多样性、肠道益菌生长量、肠道致病菌生长量任一项的差异有显著性； b)动物或人体摄取受试样品的试验期，试验后比试验前的体重、BMI、全身体脂肪、躯干体脂肪、腰围、臀围任一项有改善之受试者占比大于 60% 或试验后比试验前的体重、BMI、全身体脂肪、躯干体脂肪、腰围、臀围任一项量测值差异有显著性，同时试验后比试验前的肠道菌群多样性、肠道益菌生长量、肠道致病菌生长量任一项有改善之受试者占比大于 60% 或试验后比试验前的肠道菌群多样性、肠道益菌生长量、肠道致病菌生长量任一项差异有显著性