**GI（血糖生成指数）数据库**

**入库申请**

入库申请说明：

感谢您对中国食品发酵工业研究院GI（血糖生成指数）数据库的支持！

请您准备以下入库申请材料：

1. 填写本文件第二页的入库申请表；
2. 提供产品相关GI测试信息证明材料，可为已发表的文献或GI测试报告。若证明材料为已发表的文献，请您提供原文的PDF版本及实验原始数据；若证明材料为GI测试报告，需提供盖章版本的扫描件或照片，测试方法依据ISO26642:2010或WS/T652-2019方法（中英文均可），且包含至少10人的2-3次的葡萄糖测试原始数据及1次的产品测试原始数据，以供我方进行数据审核；
3. 如有更多产品信息，可提供产品包装正反面照片、营养素检测报告、安全性报告等；

以上材料请发邮件至 [gi@cnif.cn](mailto:gi@cnif.cn) ，联系人：高老师，电话13972389977

**入库申请表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.请填写您的个人信息** | | | |
| 用户名 |  | 姓名 |  |
| 单位名称 |  | 微信号 |  |
| 电子邮件 |  | 手机 /电话 |  |
| **2.请填写您申请加入GI数据库的产品信息 （信息如不清楚可不填）** | | | |
| 食物名称（中文） |  | 食物名称（英文） |  |
| GI（血糖生成指数） |  | GL(血糖负荷) |  |
| 标准份量 |  | 可利用碳水化合物含量（%） |  |
| SE(标准误) |  | SD（标准差） |  |
| 测试年份 |  | 测试时长（h） |  |
| 测试人数 |  | 测试人群类别 |  |
| 产地（国家名） |  | 生产厂家 |  |
| 产品规格 |  | 食用方法（如冲调比例等） |  |
| 加工/烹饪方式 |  | | |
| 配料表 |  | | |
| **每 100g（或 100ml）营养成分含量** | | | |
| 热量（kJ） |  | 热量（kcal） |  |
| 蛋白质（g） |  | 脂肪（g） |  |
| 碳水化合物（g） |  | 膳食纤维（g） |  |
| 钠（mg） |  |  |  |