



中国营养保健食品协会团体标准

T/CNHFA 00X—202X

婴幼儿冻干辅助食品  
Freeze-Dried Supplementary Foods For Infants  
and Young Children

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国营养保健食品协会 发布

## 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。

本文件由漳州美莱生物科技有限公司提出，中国营养保健食品协会归口。

本文件起草单位：漳州美莱生物科技有限公司、福建美一食品有限公司、湖南英氏营养食品有限公司、青岛明月海祥营养食品有限公司、北京绿友食品有限公司、中国营养保健食品协会婴幼儿辅食专业委员会。

本文件主要起草人：陈云海、陈来荫、戴志勇、覃小玲、谢建伟、张明、……

本文件为首次发布。

# 婴幼儿冻干辅助食品

## 1 范围



本文件规定了婴幼儿冻干辅助食品的产品术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、净含量、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于 6~36 月龄较大婴儿和幼儿食用的婴幼儿冻干辅助食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。下列文件中所包含的部分条款通过相关标准的引用而成为本标准的部分内容。凡是注明日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改版本）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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 10770 食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3. 术语和定义

## 婴幼儿冻干辅助食品

食品原料经处理、熟制或不熟制、杀菌、真空冷冻干燥等工艺，可在常温下保存的适用于 6~36 月龄较大婴儿和幼儿食用的冻干食品。

### 4 产品分类

#### 4.1 按产品原料来源分类

##### 4.1.1 植物来源婴幼儿冻干辅助食品

产品以水果和/或蔬菜为主要原料，添加或不添加其他辅料制成的婴幼儿冻干辅助食品。

##### 4.1.2 动物来源婴幼儿冻干辅助食品

产品以畜肉、禽肉、鱼肉、虾肉和动物肝脏为唯一配料或唯一蛋白质来源的婴幼儿冻干辅助食品。

##### 4.1.3 动物和植物来源婴幼儿冻干辅助食品

产品以畜肉、禽肉、鱼肉、虾肉、动物肝脏中的一种或多种与水果或蔬菜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加其他辅料制成的婴幼儿冻干辅助食品。

### 5 技术要求

#### 5.1 原料要求

产品所使用的原料应符合相应的安全标准和/或相关规定，应保证婴幼儿的安全，满足婴幼儿的营养需要，不应使用危害婴幼儿营养与健康的物质。

与产品直接接触的生产用水应符合 GB 5749 的要求。

畜肉、禽肉、鱼肉、虾肉和动物肝脏等原料应去掉骨、鳞、刺和筋膜等不适宜婴幼儿食用的物质；对植物来源的原料必要时去除粗纤维。

水果、蔬菜原料应使用优质的原料或其制品；畜肉、禽肉、鱼肉、虾肉和动物肝脏等应使用新鲜或冷冻的原料或其制品。

不应使用经辐照处理过的原料。

不应使用氢化油脂。

不应使用香辛料。

不应使用蜂蜜。

不应使用蔗糖。

#### 5.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	应符合相应产品应有的特性	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，正常视力观察其色泽和组织状态、是否有外来异物，取少量嗅其气味品尝其滋味
滋味、气味	应符合相应产品应有的特性	
组织状态	产品呈颗粒、片（块）状，大小应保障不会引起婴幼儿吞咽困难、组织形态疏松，入口易于溶化，不应有正常视力可见外来异物	

### 5.3 理化指标

- 5.3.1 畜肉、禽肉、鱼肉、虾肉、动物肝脏为产品中唯一配料或唯一蛋白质来源的产品。该产品蛋白质含量不应小于 1.7g/100kJ，脂肪含量不应大于 1.4g/100kJ。
- 5.3.2 畜肉、禽肉、鱼肉、虾肉、动物肝脏等分别（含组合）与其他食品原料制作的产品，畜肉、禽肉、鱼肉、虾肉、动物肝脏含量最多的配料占产品的总质量不应小于 25%（按配料占比计算）。该产品蛋白质含量不应小于 1.7g/100kJ，脂肪含量不应大于 1.4g/100kJ。
- 5.3.3 含有鱼肉的产品，产品中组胺的量不应大于 40mg/100g。
- 5.3.4 以水果和/或为主要原料的粉状、颗粒或片（块）状产品，不应添加氯化钠。
- 5.3.5 产品的钠值含量在即食状态下不应大于 200mg/100g。
- 5.3.6 产品的能量按照 GB 10769 中的方法计算。蛋白质检验方法见 GB 5009.5，脂肪检验方法见 GB 5009.6；钠值检验方法见 GB 5009.91。
- 5.3.7 其他理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分/% ≤	5.0	GB 5009.3

### 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。

### 5.6 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

指标	采样方案 <sup>1</sup> 及限量 <sup>2</sup>				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>3</sup>	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4

<sup>1</sup>样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。  
<sup>2</sup>若非指定，均以 CFU/g 表示。  
<sup>3</sup>不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧菌）的产品[产品中活菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g (mL)]。

### 5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

- 5.7.1 食品添加剂和食品营养强化剂的使用应分别符合 GB 2760 及 GB 14880 的规定，及有关公告。
- 5.7.2 食品添加和营养强化剂质量应分别符合相应的安全标准和相关规定，及有关公告。

## 6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定及其他有关国家标准或规定的要求。

## 7 净含量

应符合 JJF 1070 及其他有关安全标准或规定的要求。

## 8 检验规则

## 8.1 组批

同一批原料、工艺、生产线、日期、规格的产品为一批次。

## 8.2 抽样方法和抽样数量

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样备查的需要。

## 8.3 出厂检验

8.3.1 产品需经逐批检验合格，附产品合格证方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为本文件包含的全部项目。

## 8.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目，正常生产每年需对产品进行1次型式检验，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料产地或供应商发生变化时；
- c) 更改生产主要设备或关键工艺时；
- d) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家食品安全监管部门提出要求时。

## 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

8.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

8.5.3 检验结果中如有不合格项，可双倍取样复检，复验结果合格时，则判定该批产品为合格品，如仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

## 9 标志、标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标志、标签

9.1.1 产品标签标注内容应符合 GB 13432 和其他相关的规定。

9.1.2 营养成分表的标识应增加“100 千焦（100kJ）”含量的标示。

9.1.3 应标明适宜的婴幼儿月龄、食用方法、食用注意事项、每天食用量。

9.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

产品内包装采用食品用复合材料或金属材料，包装材料应分别符合 GB/T 28118、GB 4806.9 的要求；包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定；包装空隙率应符合 GB 23350 的规定。可以使用符合食品安全国家标准的二氧化碳和/或氮气作为包装介质。

### 9.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

### 9.4 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。