T/CFCA

中国副食流通协会发布

XX-XX-XX实施

XX-XX-XX发布

中国副食流通协会团体标准

T/CFCA

中国副食流通协会发布

儿童零食通用要求

General requirements for snacks for children

**（征求意见稿）**

目  次

[前  言 II](#_Toc33198785)

[1 范围 1](#_Toc33198786)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc33198787)

[3 术语和定义 1](#_Toc33198788)

[4 产品分类 2](#_Toc33198789)

[5 技术要求 2](#_Toc33198792)

[6 其他 4](#_Toc33198801)

[参考文献： 5](#_Toc33198804)

前  言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由中国副食流通协会标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准起草人：

**声明：本标准的知识产权归属于中国副食流通协会，未经中国副食流通协会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准开展认证、检测等活动应经中国副食流通协会批准授权。**

儿童零食通用要求

1. 范围

本标准规定了儿童零食的术语和定义、产品分类、技术要求、标签和包装要求。

本标准适用于适合3到12岁儿童食用的各类零食,并为生产企业制定儿童零食产品标准提供指导。

1. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 4789.2 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 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准食品中镉的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准食品中脂肪的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准食品中氯化物的测定

GB 5009.227食品安全国家标准食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准食品中酸价的测定

GB 5009.24 食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素M族的测定

GB 5009.33食品安全国家标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 10769 食品安全国家标准婴幼儿谷类辅助食品

GB 10770 食品安全国家标准婴幼儿罐装辅助食品

GB29922食品安全国家标准特殊医学用途配方食品通则

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB 14880 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 零食（snack）

零食（snack food）是指正餐以外，用于补充营养（或平衡营养）、放松悠闲、愉悦心情的食品。

3.2 儿童零食（snack for children）

指适合3～12岁儿童食用的零食。

3.2 学龄前儿童（preschoolers）

指3～6岁（60个月以内）学龄前的儿童。

3.3 学龄儿童（children of school age）

指6～12岁达到上小学年龄的儿童。

1. 产品分类
	1. 学龄前儿童零食

根据学龄前儿童的成长特征，满足学龄前儿童营养需求的零食。

* 1. 学龄儿童零食

根据学龄儿童的成长特征，满足学龄儿童营养需求的零食。

1. 技术要求
	1. 原料要求

所使用原料应符合相关安全标准及有关规定。应保证儿童的安全，满足营养需要，不应使用危害儿童营养与健康的物质。

不应使用氢化油脂。

不应使用辐照处理过的原料。

* 1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 具有该产品所应有的正常色泽；不应有过焦、过白现象。 |
| 组织形态 | 外形符合产品设计要求，不应有明显尖锐突出。 |
| 滋味、气味 | 无异嗅，无异味；具有产品应有的香味或气味。 |
| 状态 | 无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物，无油污。 |
| 口感 | 应符合相应产品特性，不粘牙，不崩牙。 |

* 1. 营养成分要求

产品中应尽量少添加油、糖和盐。

如果在产品中添加营养强化剂，应符合GB14880的要求。

* 1. 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品类别 | 要求 | 检测方法 |
| 添加油脂的产品 | 应规定脂肪、酸价、过氧化值的限值 | 脂肪：GB 5009.6酸价：GB 5009.227过氧化值：GB 5009.229 |
| 添加食糖的产品 | 应规定蔗糖的限值 | GB 5009.8 |
| 添加食用盐的产品 | 应规定氯化钠的限值 | GB 5009.44 |

* 1. 污染物指标

 应符合表3的规定。

表3污染物指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| 铅/（mg/kg） | 水产品及以动物肝脏为原料的产品≤ | 0.3 | GB 5009.12 |
| 其他产品≤ | 0.25 |
| 镉/（mg/kg） | 水产类产品≤ | 0.2 | GB 5009.15 |
| 其他产品≤ | 0.1 |
| 硝酸盐(以 NaNO3 计)a/(mg/kg) ≤ | 200 | GB 5009.33 |
| 亚硝酸盐(以 NaNO2计)b/(mg/kg)≤ | 4 |
| a硝酸盐指标不适用于以蔬菜和水果为主要原料、仅添加其他少量辅料制成的儿童零食。b亚硝酸盐指标不适用于豆类儿童零食。 |

* 1. 真菌毒素指标

 应符合表4的规定。

表4真菌毒素指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| 黄曲霉毒素B1/（μg/kg）≤ | 0.5 | GB 5009.24 |
| 黄曲霉毒素M1/（μg/kg）a≤ | 0.5 |
| a仅适用于乳类或以乳类为主要原料的产品。 |

* 1. 微生物指标

罐头工艺生产的产品应符合商业无菌要求，其他产品应符合表5的规定。

表5 微生物指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量(若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示)  | 检测方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数b | 5 | 2 | 1000 | 10000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3平板法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| a 样品的分析及处理按 GB 4789.1执行。b不适用于添加活性菌种(好氧和兼性厌氧益生菌)的产品[产品中活性益生菌的活菌数应≥106CFU/g (mL)]。 |

* 1. 食品添加剂

学龄前儿童零食中食品添加剂的使用可参考GB 2760婴幼儿辅助食品中允许的添加剂种类及使用量，学龄儿童零食中食品添加剂的使用可参照GB 2760中相同或相近产品中允许的添加剂种类及使用量。如产品含营养强化剂，含量控制应涵盖上下限。

1. 其他
	1. 标签

6.1.1产品标签应符合GB 7718和GB 28050等国家标准的规定。

6.1.2产品标签中必须标注致敏源信息。

6.1.3如产品食用过程会可能影响儿童安全性，应在包装标签中醒目标注。

* 1. 包装

6.2.1产品所使用的包装材料应确保安全性，不得有有害物质迁移。

6.2.2产品所使用包装材料应有良好的密封性，确保产品不易变质。

6.3.3产品包装结构设计应考虑儿童安全性。

6.3.4产品中的附加物，如卡片、小玩具、干燥剂等，不应对儿童造成危害。干燥剂外包装应有警示图案，防止误食。

参考文献：

《论儿童食品包装的安全性设计》，山东理工学院

《中国儿童青少年零食指南2018》