

ICS 67.040

X 10

T/CFCA

团 体 标 准

T/CFCA 0015—2020

儿童零食通用要求

General requirements for children snacks

2020-5-15 发布

2020-6-15 实施



中国副食流通协会发布

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 技术要求 2

5 标签和包装 5

参考文献 6

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。

本文件由中国副食流通协会标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：中国副食流通协会食品安全与信息追溯分会、良品铺子股份有限公司、广东滨崎食品有限公司、汕头市华乐福食品有限公司、阜阳健诺生物科技有限公司、江苏微康生物科技有限公司、宁波吉典健康科技有限公司、广州永旺食品有限公司、九信（武汉）中药研究院有限公司、北京工商大学、北京农学院食品科学与工程学院、农业农村部食物与营养发展研究所。

本文件起草人：高海伟、赵刚、陈志峰、梁金辉、庾晓军、魏广智、魏劲文、吴明科、胡晓峰、陈雪姣、李妍、仝其根、朱大洲、沈华、崔绪辉。

声明：本文件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

本文件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。

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

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 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 5009.6 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 5009.12 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 5009.24 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 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 7718 食品安全国家标准预包装食品 食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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 食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

零食 (snacks)

正餐以外，用于补充能量、平衡营养或增加水分，能够放松悠闲、愉悦心情的食品。

3.2**儿童零食 (children snacks)**

适合3~12岁儿童食用的零食。

4 技术要求**4.1 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。

所使用油脂不应含有反式脂肪酸。

所使用原料不应使用辐照或微波处理。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品所应有的正常色泽。
组织形态	外形符合产品设计要求，不应有明显坚硬的尖锐突出。
滋味、气味	不应有异嗅，不应有异味；具有产品应有的香味或气味。
状态	不应有霉变、不应有生虫及其他正常视力可见的外来异物，不应有油污。
口感	应符合相应产品特性，不崩牙。

4.3 营养成分要求

产品中应少添加油脂、食糖和食用盐。

如果在产品中添加营养强化剂，应符合 GB14880 的要求。

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标^a

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 过氧化值：GB 5009.227 酸价：GB 5009.229
添加食糖的产品	应规定果糖或葡萄糖或蔗糖或麦芽糖或乳糖或总糖的限值	GB 5009.8
添加食用盐的产品	应规定氯化钠的限值	GB 5009.44
^a 以上理化指标限值应由生产企业根据产品类别或标准自行规定。		

4.5 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)	水产品以及以动物肝脏为原料的产品 ≤ 0.3	GB 5009.12
	蔬菜制品、水果制品、食用菌制品、豆类制品（豆浆除外）、藻类制品、肉制品、焙烤食品、果冻、膨化食品、可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果 ≤ 0.25	
镉/ (mg/kg)	水产制品（其他鱼类制品除外） ≤ 0.2	GB 5009.15
	蔬菜制品、水果制品、食用菌制品（姬松茸除外）、豆类制品、肉制品（肝脏制品、肾脏制品除外） ≤ 0.1	
硝酸盐(以 NaNO ₃ 计) ^a / (mg/kg)	≤ 200	GB 5009.33
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计) ^b / (mg/kg)	≤ 4	

表 3 (续)

^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。

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6 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/ ($\mu\text{g/kg}$) $\leq$	0.5	GB 5009.22
黄曲霉毒素M1/ ($\mu\text{g/kg}$) ^a $\leq$	0.5	GB 5009.24
^a 仅适用于乳类或以乳类为主要原料的产品。 其他真菌毒素指标应符合GB 2761的规定。		

4.7 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 $\geq 10^6$ CFU/g (mL)]。 其他致病菌限量应符合GB 29921的规定。					

4.8 食品添加剂

4.8.1 可使用 GB 2760 婴幼儿辅助食品中允许的添加剂种类，和所属品类中按生产需要适量使用的食品添加剂以及其他非人工合成的食品添加剂，使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 如产品含营养强化剂，含量控制应涵盖上下限。

5 标签和包装

5.1 标签

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等国家规定的规定。

5.1.2 产品标签中应标注致敏物质信息。

5.1.3 如产品食用过程可能影响儿童安全性，应在包装标签中醒目标注。

5.2 包装

5.2.1 产品所使用的包装材料应确保安全性，不应有有害物质迁移。

5.2.2 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。

5.2.3 产品包装结构设计应考虑儿童安全性。

5.2.4 产品中添加的非食用附加物，如卡片、小玩具、干燥剂等，不应儿童造成危害。干燥剂外包装应有警示图案，防止儿童误食。

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》

中 国 副 食 流 通 协 会
团 体 标 准

《儿童零食通用要求》
T/CFCA 0015-2020

地址：北京市西城区复兴门内大街 45 号
(100031)

网址：<http://www.chinafoods.org.cn/>



T/CFCA 0015-2020

如有印装差错 由本协会调换
版权专有 侵权必究
举报电话：(010) 57273437