

团体标准

T/CIFST XXX-20XX

辅食餐

Complementary meal

（征求意见稿）

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。

本文件依据 GB 10769《食品安全国家标准 婴幼儿谷物辅助食品》制定。

本文件与 GB 10769 相比，提出了辅食餐、餐份定义，增加了调味品、不同月龄产品质地及颗粒度要求，细化了能量及营养元素指标等内容。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

辅食餐

1 范围

本文件规定了辅食餐的基本要求、技术要求、检验规则、判定规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于 6~36 月龄婴幼儿辅食添加使用的辅食餐。

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。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。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文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10769 食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

WS/T 678 婴幼儿辅食添加营养指南

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 国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辅食餐 complementary meal

满足婴幼儿辅食喂养一餐份辅食喂养需求的辅助食品。以一种或多种谷物（如：小麦、大米、大麦、燕麦、黑麦、玉米等）为主要原料，且谷物占干物质组成的 50% 以上，添加适量的营养强化剂，以及肉类、奶类、蛋类、维生素 A 丰富的蔬果（不包括果汁）、其他蔬果、豆类及其制品/坚果类这六类食物中两类及以上，经原料预处理、熟化、干燥等工艺加工制成的谷类辅助食品。按食物性状分为辅食粥、辅食面和辅食饭，使用前需加水（或乳或其他适宜液体）冲调。

3.2

餐份 meal serving

指根据食品标签标示的食用方法制备或当食品在食用前无需进一步制备时构成的一份正常餐食的食品量。

4 基本要求

4.1 辅食餐的食品安全指标应符合 GB 10769 的规定。

4.2 冲调后的辅食餐，提供的餐量以及食物性状、质地，应符合WS/T 678的要求。

4.3 辅食餐可按所适用的婴幼儿年龄段分为6月龄+、7月龄+、8月龄+、10月龄+、12月龄+。每餐份辅食餐提供的食物种类不应少于三类。除谷薯类外，其他肉类、奶类、蛋类、维生素A丰富的蔬果（不包括果汁）、其他蔬果、豆类及其制品/坚果类这六类食物中应至少添加两类及以上。

4.4 辅食餐宜保持原味，不宜添加刺激性辅料，适用于12月龄内婴儿的辅食餐不应添加盐、糖，1岁后逐渐尝试淡口味的膳食。

5 技术要求

5.1 原料要求

辅食餐食品中所使用的原料应符合相应的标准和（或）相关规定，禁止使用危害食用者健康的物质。

5.2 感官要求

5.2.1 辅食餐冲调前感官要求

辅食餐产品冲调前，其感官要求应符合表1的规定。

表1 辅食餐冲调前感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|-------------------|--|
| 色泽 | 具有该产品应有的特性 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物，闻其气味，用水漱口，品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的气味和滋味，无异味 | |
| 组织状态 | 无正常视力可见的外来杂质 | |

5.2.2 辅食餐冲调后感官要求

不同年龄段的辅食餐经冲调后，其质地/性质、颗粒度要求应符合表2的规定。

表2 辅食餐冲调后感官要求

| 项 目 | 要 求 | | | | | 检验方法 |
|---|--------|-----------|--------------------|-------------|---------------------|------|
| | 6月龄+ | 7月龄+ | 8月龄+ | 10月龄+ | 12月龄+ | |
| 质地/性状 | 均匀的泥糊状 | 黏糊状或均匀的泥状 | 碎末状，可直接吞咽；或可以用舌头压碎 | 碎块状，可以用牙床压碎 | 块状，可以用牙床咬碎，相对松软的软硬度 | — |
| 颗粒度要求 ^a | ≤1 mm | ≤3 mm | ≤5 mm | ≤8 mm | ≤10 mm | — |
| 面条长度 ^b | — | — | ≤3 cm | ≤5 cm | ≤10 cm | — |
| ^a 仅适用于产品中添加的肉类、奶类、蛋类、维生素A丰富的蔬果（不包括果汁）、其他蔬果、豆类及其制品/坚果类等六类食物。颗粒要求达到标准规定的90%以上。 | | | | | | |
| ^b 仅适用于辅食面。 | | | | | | |

5.3 能量与营养素

能量与营养素的含量要求应符合GB 10769的要求。不同月龄用辅食餐每餐份能量与蛋白质要求还应符合表3的规定。

表3 不同月龄用辅食餐每餐份能量与蛋白质要求

| 项 目 | 要 求 | | | | | 检验方法 |
|----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-----------|
| | 6月龄+ | 7月龄+ | 8月龄+ | 10月龄+ | 12月龄+ | |
| 能量 (kcal) | ≥30 | ≥34 | ≥34 | ≥53 | ≥53 | — |
| 蛋白质/(g/100 kJ(kcal)) | 0.33~1.30 (1.4~5.4) | 0.66~1.30 (2.8~5.4) | 0.66~1.30 (2.8~5.4) | 0.66~1.30 (2.8~5.4) | 0.66~1.30 (2.8~5.4) | GB 5009.5 |

6 净含量

应符合 JJF 1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合有关国家标准和管理规定的要求。

8 检验规则

8.1 出厂检验

- 8.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 8.1.2 出厂检验项目包括感官、营养成分、理化指标、污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量、脲酶活性指标（仅适用于含有大豆成分的产品）、净含量。

8.2 型式检验

- 8.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况时也应进行型式检验：
- a) 新产品试制鉴定；
 - b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
 - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
 - d) 国家质量监督机构，食品安全监管机构提出要求时。
- 8.2.2 型式检验项目包括要求中的 5~6 项目，其他检验项目应符合 GB 10769 婴幼儿谷类辅助食品中的限值要求。

8.3 组批

同一原料、同一工艺、同一生产线、同一规格的产品为一批。

8.4 抽样方法和抽样数量

每批随机抽取不少于 20 个最小独立包装，样品总量不少于 500 g。样品应分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

8.5 判定规则

8.5.1 检验项目指标全部符合标准要求时，判为合格品。

8.5.2 微生物指标有 1 项或 1 项以上不合格，判定该批产品不合格，不得复检。其他指标有 1 项或 1 项以上不合格，可以在同批产品中加倍抽样进行复检。以复检结果为准，如复验结果仍有 1 项或 1 项以上不合格，则判该批产品不合格。

9 标签、标志

9.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，营养成分表的标识应增加“100 千焦（100 kJ）”含量的标示。

9.2 应标明产品的类别名称，如“其他婴幼儿谷物辅助食品（辅食餐）”等。

9.3 应标明产品的适宜人群。

9.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装

包装材料和包装介质应符合相应食品安全国家标准的规定和其他相关规定。

11 运输与贮存

11.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

11.2 搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压，装车时必须堆放稳固、挤紧，避免剧烈振荡。

11.3 产品应在常温下贮存，仓库应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙。