

团 体 标 准

T / CIFST 014—2023

婴幼儿辅食餐

Infant complementary meal

2023-07-10 发布

2023-07-10 实施

中国食品科学技术学会 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。

本文件参考 GB 10769《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》和 WS/T 678《婴幼儿辅食添加营养指南》，结合婴幼儿辅食餐特点制定。

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：中国疾病预防控制中心营养与健康所、舟山馋文化电子商务有限公司、首都儿科研究所附属儿童医院、北京崔玉涛诊所有限公司、浙江宝宝馋了食品科技有限公司、浙江星菜农业科技有限公司、国家轻工业食品质量监督检测杭州站。

本文件主要起草人：黄建、郭保平、张霆、崔玉涛、李超、许方方、胡芬、毛小雨、叶玉芬、郑林。

婴幼儿辅食餐

1 范围

本文件规定了婴幼儿辅食餐的术语和定义,基本要求,技术要求,净含量,生产加工过程卫生要求,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 月龄婴幼儿的辅食餐,包括辅食粥、辅食面、辅食饭等。

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,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 10769 食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品

GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

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

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(2023)第 70 号令]

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

婴幼儿辅食餐 infant complementary meal

以一种或多种谷物(如大米、小麦、小米、燕麦、黑麦、玉米等)为主要原料,且谷物干物质占总干物质组成的 50%及以上,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(不包括果汁)、豆类及其制品/坚果类这 6 类食物中的两类及以上,添加或不添加其他辅料,经原料预处理、熟化、干燥等工艺加工制成的,使用前需加水(或乳或其他适宜液体)冲调的,满足婴幼儿一餐份辅食喂养需求的谷类辅助食品。

3.2

餐份 meal serving

根据产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加工时构成的一份正常餐食的食品量。

4 基本要求

4.1 婴幼儿辅食餐的食品安全指标应符合 GB 10769 中其他婴幼儿谷物辅助食品的规定。食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.2 制备后或按标签标示可直接食用的婴幼儿辅食餐,提供的餐量、食物质地/性状应符合 WS/T 678 的要求。

4.3 产品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+和 12 月龄+。每餐份辅食餐提供的食物种类不应少于 3 类。除谷薯类外,应至少添加其他肉类、奶类、蛋类、维生素 A 丰富的蔬果(不包括果汁)、其他蔬果(不包括果汁)、豆类及其制品/坚果类这 6 类食物中的两类。

4.4 辅食宜保持原味,适用于 12 月龄内婴儿的辅食餐不宜添加盐、糖及刺激性调味品,适用于 12 月龄+的产品逐渐尝试淡口味。

5 技术要求

5.1 原料要求

产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 产品冲调前基础感官要求

产品冲调前基础感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 产品冲调前基础感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察其色泽和组织状态,检查有无异物,闻其气味,用水漱口后品其滋味
气味、滋味	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 产品冲调后质地/性状要求

适用于不同年龄段的产品经冲调后,其质地/性状应符合表 2 的规定。

表 2 产品冲调后质地/性状要求

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	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察其质地状态。清水漱口后,入口咀嚼品评

5.3 颗粒度和长度要求

适用于不同年龄段的产品,其颗粒度和长度应符合表3的规定。

表3 产品颗粒度和长度要求

项目	要求					检验方法
	6月龄+	7月龄+	8月龄+	10月龄+	12月龄+	
颗粒度 ^a	≤1 mm	≤3 mm	≤5 mm	≤8 mm	≤10 mm	使用试验筛筛选
长度 ^b	—	—	≤3 cm	≤5 cm	≤10 cm	使用钢直尺测量
^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(不包括果汁)、豆类及其制品/坚果类等6类食物。 ^b 仅适用于辅食面。						

5.4 能量与营养素要求

能量、基本的营养成分指标、可选择的营养成分指标、碳水化合物添加限量、水分以及不溶性膳食纤维限量要求应符合GB 10769中其他婴幼儿谷物辅助食品的要求。不同年龄段的产品能量与蛋白质要求还应符合表4的规定。

表4 不同年龄段的产品能量与蛋白质要求

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/[kJ(kcal)/餐份]	≥125(30)	≥142(34)		≥221(53)		—
蛋白质/[g/100kJ(kcal)]	0.33~1.30 (1.4~5.4)	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GB 14881及其他有关国家标准或规定的要求。

8 检验规则

8.1 组批

同一原料、工艺、生产线、日期、规格的产品为一个批次。

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 出厂检验项目包括感官要求、基本的营养成分指标、可选择的营养成分指标、碳水化合物添加限量、水分以及不溶性膳食纤维限量、污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量、脲酶活性(仅适用于含有大豆成分的产品)、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 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:

- 新产品试制鉴定时;
- 原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 停产半年及以上,恢复生产时;
- 监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为本文件中技术要求中 5.2~5.4 和净含量规定的项目,以及 GB 10769 中规定的其他婴幼儿谷物辅助食品的相关指标。

9 判定规则

9.1 检验项目全部符合本文件要求时,判定为合格。

9.2 微生物项目有 1 项或 1 项以上不合格的,判定为不合格,且不得复检。微生物以外的项目有 1 项或 1 项以上不合格的,可在同批产品中加倍抽样复检。复检结果全部符合本文件要求的,判定为合格。复检结果仍有 1 项或 1 项以上不合格的项目,判定为不合格。

10 标签、标志

10.1 产品标签应符合 GB 13432 的规定,营养成分表的标识应增加“100 千焦(100 kJ)”含量的标示。

10.2 产品标签应标明产品的类别名称,如“其他婴幼儿谷物辅助食品(婴幼儿辅食餐)”等。

10.3 产品标签应标明产品的适宜人群。

10.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 包装

包装材料应符合相应食品安全国家标准的规定和其他相关规定,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。

12 运输和贮存

12.1 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。

12.2 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。

12.3 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、有腐蚀性的物品同处贮存,堆放时应离地离墙。
