

ICS 67.060

X11

团 体 标 准

T/XXX XXXX-2021

儿童营养面条类制品

Nutritional noodles products for children

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

妇幼健康研究会发布

目次

| | |
|---------------------|----|
| 前言..... | 3 |
| 儿童营养面条类制品 | 4 |
| 1 范围..... | 4 |
| 2 规范性引用文件 | 4 |
| 3 术语和定义..... | 5 |
| 4 技术要求..... | 5 |
| 5 生产加工过程卫生要求 | 9 |
| 6 检验方法..... | 9 |
| 7 检验规则..... | 10 |
| 8 标识、包装、运输、贮存 | 10 |

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。

本文件由妇幼健康研究会提出并归口。

本文件起草单位：妇幼健康研究会、中国下一代教育基金会关爱母婴成长基金、中国标准化研究院、上海京元食品有限公司、湖南英氏营养食品有限公司、上海婴宝文化传播有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司、成都华氏宝贝贸易有限公司、吉林翰鹏食品有限公司、杭州安麦生物科技有限公司、南京萌煮网络科技有限公司、上海九穗农业科技有限公司。

本文件主要起草人：王永发、王立华、李晶、付强、朱文丽、彭亚锋、宋景华、戴志勇、李娟、张智勇、郇美丽、叶星梅、陈静茹、焦红羚、刘大鹏、练旭光、邓丽莉、肖波。

儿童营养面条类制品

1 范围

本文件规定了儿童营养面条类制品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于 3~12 周岁儿童食用的儿童营养面条类制品。

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 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 4789.3 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 5009.3 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 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 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5413.31 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

LS/T 3212 挂面

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 2005年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

LS/T 3212 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

儿童营养面条类制品 nutritional noodles products for children

3~12 周岁儿童食用，以小麦粉、大米、杂粮等谷物为主要原料，选择性添加果蔬或果蔬制品、谷物粉、肉制品、水产制品、蛋制品、乳制品、植物蛋白或其他辅料，添加或不添加适量的营养强化剂，通过和面、成型、干燥等工序制成条状、片状等不同形状的生制品。

3.2

烹调损失率 cooking loss ratio

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品的质量分数（%）。

[来源：LS/T 3212-2014, 3.4]

3.3

熟断条率 cooked broken ratio

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数（%）。

[来源：LS/T 3212-2014, 3.3]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 儿童营养面条类制品所使用的原料、辅料应符合相应的食品安全标准和/或

相关规定。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。

4.1.2 不应使用氢化油脂。

4.1.3 不应使用经辐照处理过的原料。

4.2 感官要求：

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|--------------------------------|------------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽，均匀一致。 |
| 气 味 | 无酸味、霉味及其他异味。 |
| 杂 质 | 无肉眼可见的异物 |
| 组织状态 ^a | 具有该产品应有的形态。 |
| 口 感 | 煮熟后口感不粘、不牙碜 |
| ^a 多样化加工方式形成不同的产品形态。 | |

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------|-------------------|
| 水分含量/% | ≤ 13.5 |
| 酸度/（mL/10g） | 以小麦粉为主要原料 ≤ 3.0 |
| | 以其他谷物粉为主要原料 ≤ 4.0 |
| 烹调损失率 ^a /% | 以小麦粉为主要原料 ≤ 8 |
| | 以其他谷物粉为主要原料 ≤ 15 |
| 熟断条率 ^a /% | ≤ 5 |
| ^a 适用于条状面条产品 | |

4.4 营养成分

4.4.1 主辅料搭配

儿童营养面条类制品主辅料搭配可参照表 3 的规定。以大米、杂粮等谷物为主要原料的儿童营养面条类制品可参照使用。

表 3 儿童营养面条类制品主辅料搭配

| 种类 | 主料 | 辅料 |
|---------------------|-----|---|
| 原味儿童营养面条类制品 | 小麦粉 | 无 |
| 谷薯类儿童营养面条类制品 | 小麦粉 | 大米粉、小米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、紫薯粉等一种或多种 |
| 单种蔬菜或混合蔬菜类儿童营养面条类制品 | 小麦粉 | 菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、西兰花粉等其中一种或多种 |
| 荤素搭配类儿童营养面条类制品 | 小麦粉 | 牛肉粉、猪肉粉、鸡肉粉、鱼肉粉、猪肝粉等一种或多种，搭配菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、西兰花粉等一种或多种蔬菜，或搭配大豆粉、豌豆粉、黑豆粉等一种或多种豆粉 |
| 单种或多种豆类儿童营养面条制品 | 小麦粉 | 大豆粉、豌豆粉、黑豆粉等一种或多种 |

4.4.2 基本营养成分

基本营养成分指标应符合表 4 的规定。

表 4 基本营养成分指标

| 项目 | 指标 |
|----------------------|------------------|
| 蛋白质/ (g/100g) \geq | 8 |
| 钠/ (mg/100g) \leq | 120 ^a |

^a 儿童面条类制品生产加工环节不主动添加食用盐

4.4.3 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。营养强化剂质量应符合相应安全标准和有关规定。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表 5 的规定。

表 5 污染物限量

| 项目 | | | 指标 |
|---|----------------|---|--------|
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | 添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品 | ≤ | 0.3 |
| | 其他产品 | ≤ | 0.2 |
| 无机砷（以 As 计）/（mg/kg） | 添加藻类的产品 | ≤ | 0.3 |
| | 其他产品 | ≤ | 0.2 |
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg） | | | ≤ 0.06 |
| 硝酸盐 ^a （以 NaNO ₃ 计）/（mg/kg） | | | ≤ 100 |
| 亚硝酸盐 ^b （以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg） | | | ≤ 2.0 |
| 注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。 | | | |
| ^a 硝酸盐指标不适用于添加蔬菜和水果的产品。 | | | |
| ^b 亚硝酸盐指标不适用于添加豆类的产品。 | | | |

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 6 的规定。

表 6 真菌毒素限量

| 项目 | 指标 |
|-------------------------------|-------|
| 黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg） | ≤ 0.5 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg） | ≤ 200 |
| 赭曲霉毒素 A/（μg/kg） | ≤ 5 |
| 玉米赤霉烯酮/（μg/kg） | ≤ 60 |
| 注：其他真菌毒素限量指标应符合 GB 2761 的规定。 | |

4.7 微生物限量

微生物限量应符合表 7 的规定。

表 7 微生物素限量

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 CFU/g | | | |
|------|-----------------------------|---|----|-----|
| | n | c | m | M |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 100 |

| | | | | |
|--------------------------------------|---|---|-------|---|
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - |
| ^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | |

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂质量应符合相应安全标准和有关规定。

4.9 脲酶活性

以大豆或大豆制品作为蛋白来源的产品中脲酶活性应为阴性。

4.10 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 色泽、气味、杂质检验，按 GB/T 5492 执行；口感检验按 LS/T 3212 规定的方法执行。

6.2 水分含量检验，按 GB 5009.3 执行。

6.3 酸度检验，按 GB 5009.239 执行。

6.4 熟断条率及烹调损失率检验，按 LS/T 3212 规定的方法执行。

6.5 蛋白质检验，按 GB 5009.5 执行。

6.6 钠的检验，按 GB 5009.91 执行。

6.7 铅的检验，按 GB 5009.12 执行。

6.8 镉的检验，按 GB 5009.15 执行。

6.9 无机砷检验，按 GB 5009.11 执行。

6.10 硝酸盐和亚硝酸盐检验，按 GB 5009.33 执行。

6.11 黄曲霉毒素 B₁ 检验，按 GB 5009.22 执行。

6.12 脱氧雪腐镰刀菌烯醇检验，按 GB 5009.111 执行。

- 6.13 赭曲霉毒素 A 检验，按 GB 5009.96 执行。
- 6.14 玉米赤霉烯酮检验，按 GB 5009.209 执行。
- 6.15 大肠菌群检验，按 GB 4789.3 执行。
- 6.16 沙门氏菌检验，按 GB 4789.4 执行。
- 6.17 脲酶活性检验，按 GB 5413.31 执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂应经过企业检验部门或委托具有资质的检验机构逐批检验合格，附产品合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、酸度、微生物。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每一年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 更换设备或停产三个月以上再恢复生产时；
- b) 原辅料、设备、工艺有较大变化可能影响质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

产品标签应符合 GB 7718 及其他相应法律法规的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准，产品内包装应符合有关标准及相关规定。

8.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥，符合食品卫生要求，并不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 成品应有专库存放，不应露天堆放，库内保持清洁、干燥、通风良好，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。

8.4.2 产品应放置在垫板上，且离墙 10 cm 以上，每个堆位应保持一定距离，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

参考文献

- [1] GB 10769 食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品
 - [2] GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - [3] GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 - [4] QB/T 5472-2020 生湿面制品
 - [5] NY/T 1512-2014 绿色食品 生面食、米粉制品
-