中国学生营养与健康促进会

团体标准

预包装儿童零食“健康成长选择”标识指南

Labelling guidelines for healthier growth choice in pre-packaged children's snacks

编制说明

（征求意见稿）

《预包装儿童零食“健康成长选择”标识指南》标准编制说明

背景

近年来我国儿童的膳食营养状况有了较大改善，而零食消费在持续增长的同时也存在缺乏科学指导等问题。我国 2 岁及以上人群零食消费率从 1990 年代的 11.2%上升至近年的 62.5%。儿童正处于生长发育的关键时期，也是养成良好饮食习惯的重要阶段，过多或不合理零食消费行为可能增加肥胖及相关慢性病发生的风险；而合理的零食消费可以作为三餐的有益补充，促进儿童的膳食营养结构更加合理和平衡。因此，引导儿童树立科学的饮食观和健康观，减少或纠正不良的零食消费行为，将有利于儿童从小建立平衡膳食、合理营养的理念，形成良好的饮食习惯，促进其健康成长，终身受益。

从食品产业界而言，在消费新升级以及资本和市场的双重驱动下，零食产业界进入白热化竞争阶段，其中儿童零食成为零食企业争相进击的新赛道。第七次全国人口普查数据显示，我国 0 至 14 岁人口为 2.5338 亿人，占人口总数的 17.95%，孕育着千亿规模的儿童零食市场，且增速极快。据相关调研资料估算，儿童零食市场规模将在 2023 年达到 1500 亿元人民币，未来 5 年的年均增长率保持在 13.7%，显著高于休闲零食（7.8%）。食品行业分析专家估计，在万亿规模的零食市场中包含了很多环节，儿童零食是最核心也是最重要的一环，成为未来需要着力开拓的重要市场。但目前成熟的儿童零食品牌并不多，大多是零食企业再细分出一个单独的品牌。儿童食品有 6000 多亿元的市场容量，但行业缺乏代表性儿童食品品牌，这是巨大的市场需求。从产品上来看，儿童零食的发展趋势主要有两个：一是营养成分概念的升级，高蛋白、低糖、全谷物、DHA、有机等营养概念纷纷被品牌强化，形成自己产品差异化的核心竞争力；二是加工方式的升级换代，更趋于营养化健康化，同时跨行业、跨类别地引用一些新型工业技术能极大地促进产品品质的提升。

面临的问题是，一方面，我国儿童食品行业还处在初级发展阶段，市场细分化运营程度低，行业缺乏统一的工艺技术标准。儿童零食和成人零食之间并没有明确的分界线。国际、国内生产商参考的都是食品标准而不是儿童食品标准，很多食品生产厂家在生产儿童零食时，执行的多是成人食品标准，可能给儿童的营养与健康带来潜在的风险。另一方面，由于市场竞争日益激烈，企业为了占领市场份额，更愿意把钱花在利用新颖卡通的包装设计吸引儿童群体等营销和宣传上去开拓更大的市场，而不是资金技术投入新

产品的研发和营养健康品质的提升上来，这使得整个行业的新产品创新和技术突破能力都受到了抑制，反过来，在一定程度上阻碍了市场的进一步扩大和产品品质的营养化健康化升级。

为了加强对儿童及其家长的营养健康教育和引导，同时也是为了对相关食品加工企业的政策指引，国家卫健委等单位也持续地出台和更新了《中国儿童青少年零食指南2018》等原则指导性文件，近年来也有一些企业和行业机构在布局儿童零食市场的过程中已经把儿童零食品质的营养化、健康化作为产业升级的优先方向，并且联合一些机构在“儿童食品”的产业规范方面进行了有益的探索，2020 年中国副食流通协会制订发布了《儿童零食通用指南》。在“儿童零食”的定义、产品分类、技术要求（原料、感官、营养成分）、理化、污染物、真菌毒素及微生物、食品添加剂等方面做出了一些规定。

但是在所涉及的儿童年龄范围、产品类别、营养要求、使用术语等方面还有待进一步的规范和具体化，以增加相关指南和标准的可操作性。在中国学生营养与健康促进会的指导下，在中国学生营养与健康促进会学龄前儿童健康分会、中国营养学会及中营惠营养健康研究院、中国疾病预防控制中心营养与健康所、中山大学公共卫生学院、北京市营养源研究所有限公司、国家食品安全风险评估中心、乔治全球健康研究院、良品铺子营养食品有限责任公司、石家庄君乐宝乳业有限公司、宁波吉典健康科技有限公司、玛氏箭牌糖果（中国）公司、海普诺凯营养品有限公司、北京沅动力医学研究有限公司等单位的支持和参与下，针对目前儿童消费频次较高、或者消费量比较大、或者对儿童营养健康状况影响比较大的几个主要的儿童零食类别制定一个与食品类别相关的儿童零食营养评价团体标准。标准制定目的：1. 指导和教育儿童及其家长或者监护人的合理的零食采购和消费行为；2. 指导和引导相关产业和企业规范儿童零食的研发、生产和市场销售行为；3. 为进一步国家层面的相关法规出台提供技术支撑参考和前期工作准备。

根据《“健康中国 2030”规划纲要》、《国民营养计划（2017-2030）》和《健康中国行动（2019—2030 年）》等政策提出的加强健康教育、塑造自主自律的健康行为、加强重点人群健康服务、建设健康和营养环境、保障食品药品安全等要求，为了更好地教育培养儿童青少年的合理膳食和健康营养行为习惯，引导促进食物营养健康产业发展和推动完善儿童零食营养法规政策标准体系的建设，特组织相关学术团体、专家和企业

共同研究制定本标准。在研究制定过程中得到了各相关单位提供的技术数据支持，并参考了之前已经发布的《中国儿童青少年零食指南 2018》、《儿童零食通用要求》（T/CFCA 0015-2020）、《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》以及相关的食品通用法规标准及产品标准等。

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国反食品浪费法》、《中华人民共和国标准化法》、国家标准化管理委员会和民政部印发的《团体标准管理规定》以及 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》的相关规定起草。

一、任务来源与项目编号、参与协作单位、简要起草过程、主要起草人及其所承担的工作等

（一）任务来源、项目编号、参与协作单位

任务来源：本标准由中国学生营养与健康促进会提出并归口。中国学生营养与健康促进会及其学龄前儿童健康分会发起和组织了本团标的立项申请、专家讨论、儿童零食消费和中国市场预包装食品营养标签数据研究，以及团标撰写及其科学研究文献撰写。

本标准的起草和协作单位：中国学生营养与健康促进会及其学龄前儿童健康分会、北京市营养源研究所有限公司、中国疾病预防控制中心营养与健康所、中山大学公共卫生学院、乔治全球健康研究院（北京代表处）、国家食品安全风险评估中心、中营惠营养健康研究院、良品铺子营养食品有限责任公司、石家庄君乐宝乳业有限公司、宁波吉典健康科技有限公司、玛氏箭牌糖果（中国）公司、海普诺凯营养品有限公司、北京沅动力医学研究有限公司（排名不分前后）。

（二）主要起草人和相关起草过程

1. 主要起草人及其承担的任务

表 1　主要起草人员信息

姓名	性别	出生年月	职务/职称	工作单位	工作分工
郭春雷	男		博士	中国学生营养与健康促进会	标准框架，标准撰写
王惠君	女		科室主任	中疾控营养所	标准框架，数据分析

黄绯绯	女		副研究员	中疾控营养所	数据分析
李园	女		研究员	乔治全球健康研究院（北京代表处）	标准框架，数据分析
王瑛瑶	女		研究员	中国营养学会	标准框架
王颜	女		研究人员	中营惠营养健康研究院	标准框架
杨振宇	男		科室主任	中疾控营养所	标准框架
何梅	女		副所长	北京市营养源研究所	标准框架
朱惠莲	女		教授	中山大学公共卫生学院	标准框架
杨博	女		负责人	中国学生营养与健康促进会	标准组织
李湖中	男		博士	国家食品安全风险评估中心	标准框架
俞伟祖	男		研究院长	良品铺子营养食品有限责任公司	食品工艺，市场情况
周兴兵	男		集团经理	石家庄君乐宝乳业有限公司	食品工艺，市场情况
胡晓峰	男		研发总监	宁波吉典健康科技有限公司	食品工艺，市场情况
许敏青	女		科学法规事务总监	玛氏箭牌糖果（中国）公司	食品工艺，市场情况
侯艳梅	女		研发总监	海普诺凯营养品有限公司	食品工艺，市场情况

2.起草过程

（1）组织专家讨论，明确理论依据和技术数据支持来源、任务分配和时间节点。

（2）由中国疾病预防控制中心营养与健康所王惠君研究员和乔治全球健康研究院李园博士分别牵头，对儿童零食的消费量数据和预包装食品营养标签数据进行整理分析并将结果撰写论文进行发表，为标准制定提供依据。

（3）由郭春雷牵头组织专家讨论，王惠君主任团队的黄绯绯博士及团队搜集儿童零食消费需要重点关注的 8 个类别的标准指南等文件资料进行总结分析，然后撰写本标准的团标文本和编制说明，再次组织内部和外部专家讨论团标文本和编制说明的内容，提交并追踪审核及审批流程，团标通过后组织团标及儿童营养健康知识的宣贯活动。

二、与我国有关法律法规和其它标准的关系

本标准制定过程中参考了已经发布的《中国儿童青少年零食指南 2018》、《儿童零食通用要求》（T/CFCA 0015-2020）、《中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》（T/CNSS 001-2018）以及相关的食品通用政策、法规、标准及产品标

准等文献资料。研究发现，目前中国有关儿童食品和儿童零食的食品安全和营养健康的法律法规标准过于分散而且缺乏针对性，而像《消费者权益保护法》《广告法》和《质量法》这类本应与儿童食品零食安全与营养有着紧密关系的法律却并无专门的相关内容。因此，儿童食品和零食的食品安全与营养健康在法律法规和标准指南建设方面还有很大的进步空间。

在食品安全国家标准方面，目前主要设定了一些婴幼儿食品的标准，大多数儿童食品主要还是要参考成人食品的标准，例如《预包装食品营养标签通则（GB28050-2011）》、《添加剂使用通则》（GB 2760）和《食品营养强化剂使用标准（GB14880-2012）》等，这些标准主要针对成年人，其中有一部分内容对儿童年龄段食品中添加剂和营养强化剂可以使用的食品类别选择和用量范围等做了一些规定。所以，出现的现实情况就是，尽管目前市场上儿童相关的饮食种类已经琳琅满目、十分丰富，包括谷物及其制品、乳及乳制品、肉类水产、蔬菜、罐头食品等等，但是，国人对于饮食环境对儿童生长发育健康影响的认识还在不断提高中，所以，目前我国缺乏一个专门针对儿童食品和儿童零食方面的营养评价标准的现状亟待解决。希望能以此类工作为基础，努力逐步建立了一定的政策标准环境以后，才有可能逐步出台国家级的儿童零食和儿童食品方面的食品安全和营养健康的标准法规。

中国香港地区 2010 年将两主餐之间所进食的少量食物或饮料定义为“小食”，并认为与其禁止学生食用小食，不如让他们学习如何明智地选择营养较佳和份量较适中的小食。因此，由卫生署制订了《学生小食营养指引》，用于**提示及协助学校、家长及小卖部/自动售卖机运营商在供应学生食物时，做出健康的选择。**根据小食的营养价值对健康构成的影响，指引将小食分为 3 个主要类别，并利用“**红黄绿灯**”的颜色作为代表，其中绿灯小食为适宜选择的小食，黄灯小食为**限量选择**的小食（以每周上 5 天课计算，建议学生进食不多于两次），红灯小食为**少选为佳**的小食。此外，**含有咖啡因和甜味剂的食物不建议供应给小学生**。指引还指出，**每次供应或出售给学生的小食份量不宜多于 125kcal 能量，饮品方面则以 250ml 或以下为佳**。在 2014 年的最新修订版中，还增加了“校园于节日庆祝活动的食物安排”和“促进校园提供健康小食工具简介”的内容。

中国台湾地区于 2005 年建立了食品消费**红绿灯制度**，由专家对食品进行风险评估，根据评估结果给出不同的信号，帮助消费者了解所面临的食品安全的风险程度。在儿童青少年食品方面，鼓励生产企业开发**少油、少盐、少糖、多蔬果**及符合规范的点心及饮

品，或就现有产品搭配，提供符合规范的**均衡饮食**、早餐套餐组合。另外，辅导生产企业推动对饮品的添加糖和能量等进行标示，并标示**“糖类摄取应占每日总能量 10%以下”**的警示语。2014 年发布了“不适合儿童长期食用之食品广告及促销管理办法”，该办法于 2016 年元旦起开始实施，针对炸鸡、薯条、洋芋片、可乐、巧克力等“垃圾食品”采取“促销限制”，不得再有儿童餐附赠或者加购玩具和针对儿童举办“买产品赠玩具活动”，违者可罚新台币 400 万元；“零食、糖果、饮料、冰品及直接供应饮食的场所所供应的食品”的**“脂肪、饱和脂肪、钠及额外添加糖”含量超出该办法规定标准，则限制其针对儿童广告及促销的方式。2015 年制订《校园周边健康饮食辅导示范计划》**，辅导在中小学校园 500 米范围内的早餐店、手摇饮料店、速食店，开发少油、少盐、少糖的食物。根据规定，对于零食、糖果、饮料、冰品，以及直接供应饮食的场所的 5 种厂商，若食品的 4 种营养素之一超标，**包含脂肪占总能量 30%以上、饱和脂肪占总能量 10%以上、钠含量每份 400 毫克以上，以及额外添加的糖占总能量 10%以上，将被视作不适合未满 12 岁儿童长期食用，**必须遵守促销限制和广告限制两大禁令，在 17 点至 21 点，禁止在少儿频道播放广告。

三、国外相关法律、法规和标准情况的说明

儿童青少年时期是生长发育的关键时期，尤其是青春期，相较成人而言，能量和营养素的需要量较高，而零食作为一日三餐之外进行有益的和必要的补充，可适量、适时地选择营养价值高的零食，为儿童青少年提供一定量的营养物质。然而，**研究发现儿童青少年偏向于选择高盐、高糖、高脂肪、高能量而营养价值相对较低的零食。**一些经济比较发达的国家和地区在十多年之前开始针对儿童零食的营养健康状况和销售广告等方面制定了限制性的规范或者指导性的文件，日本、韩国、美国、俄罗斯、英国、法国、芬兰和挪威等制定了限制性的法规，例如：**禁止销售高糖、高脂、高能量、低营养的不健康食品给儿童**，禁止在校园内设立出售快餐食品和软饮料的自动售卖机等；而印度、丹麦等国家和地区则以指南的形式指导学校、家长和学生选择健康食品和零食。

儿童时期不仅是生长发育长身体的关键时期，也是健康行为习惯形成的关键时期。在开展关于食物营养与健康的教育活动，有利于培养中小学生从小养成健康生活方式，促进他们健康成长。日本、韩国、新西兰、南非、丹麦和挪威等国家在中小学课堂教育

中设有营养健康教育课程；韩国还有专门的课本；而丹麦和挪威等国则是通过烹饪课程的形式进行营养健康教育。

2007 年 9 月 4 日，韩国政府教育部宣布，全国范围内所有中小学校将禁止售卖碳酸类饮料和方便面等“垃圾食品”，以遏制韩国儿童肥胖现象增加趋势。**在 2009 年颁布的《儿童饮食生活安全管理特别法》中，限制在学校、优秀销售场所等地销售可能导致肥胖或营养不均的高能量低营养食品，每份可提供：碳水化合物能量超过 250kJ 但蛋白质含量不足 2g、饱和脂肪超过 4g 但蛋白质含量不足 2g、糖类超过 17g 但蛋白质不足 2g 的食品都在管制之内。2008 年 3 月 21 日制定了《儿童饮食生活安全管理特别法》，该法规定：“限制在学校和其周边地区出售高脂、高钠和高能量的食品，并禁止出售带有危害儿童健康及发育图案和语言的食品，如象昆虫一样类似动物形状的易误导儿童的食品，以及带有小物件、儿童易吞食造成窒息风险的食品等”。**该法规实施目的是使儿童养成良好的饮食习惯，并保证食用安全和营养均衡。2009 年 3 月 5 日，韩国食品药物管理局发布了《儿童偏爱食品质量认证标准》拟定草案。草案将儿童喜爱食品划分为“零食”和“正餐”；制定儿童偏爱食品的安全与营养的质量认证标准。韩国食品医药安全处于 2013 年和 2014 年多次发布了关于《儿童饮食生活安全管理特别法》部分修正案的立法预告，基本内容为保证儿童的思想健康，儿童饮食生活安全管理委员会将**禁止销售或禁止以销售为目的制造、加工、进口、烹饪、贮藏、运输、陈列载有可能危害儿童思想健康的图案或文字的食品，以及限制销售及广告含有高咖啡因的食品，通过相关详细事项及处罚标准进行规定，从“咖啡因”开始着手保护儿童的健康，从而使儿童能够养成正确的饮食生活习惯，韩国政店对垃圾食品开始采取限制措施。**

日本于 1947 年和 1952 年先后出台了《儿童福利法》和《营养改善法》，显示出了其国家对儿童营养健康状况的重视。其后，随着《学校给食法》（1954 年）的公布、以及《学校给食实施基准》（1954 年）、《夜校给食实施基准》（1957 年）、《学校给食儿童摄入基准》、《特殊支援学校儿童摄入基准》等等一系列配套条例的颁布，日本的学龄儿童营养餐正式进入法制化管理，当前日本的营养标准不仅涵盖不同年龄阶段学生所需的各种营养素含量及达标量，还包括不同种类食品的搭配标准。为了能让学生吃上更卫生的营养餐，《学校给食卫生管理基准》在 1997 年制定并实施，且在 2003 年和 2008 年分别进行了两次修订。2000 年开展增进国民健康运动，2002 年颁布了《健康增进法》，取代过去的《营养改善法》。此外，日本政府还于 2005 年出台了《食育基本

法》，此法明确提出“供餐教育，对所有年龄段国民都是必要的。特别是青少年的供餐教育，对关系身心发展与人格形成具有重大影响，是培养青少年身心健康，形成丰富人性之基础”。为了更好地推行《食育基本法》的实施，《食育推进基本计划》在 2006 年制定并实施。日本实施了“学生奶计划”，农林水产省负责牛奶的生产、供应和管理并负责制定提供牛奶的目标，文部科学省具体负责学生营养的标准制定，明确要求学校供餐中必须包含牛奶，并于 2003 年重新做了修改，以文件形式通知全国，要求贯彻落实。通知中明确指出“对于牛奶，由于其对于儿童学生等的钙的摄取很有效果，应该尽量饮用它。而且，对于在家庭的饮食中摄取钙不足的地区，努力积极地使用调制牛奶和乳制品。”厚生劳动省负责对学生奶质量的监测检验，保证学生奶的质量安全，并协调处理应急事故的发生。2005 年《食育基本法》提出“加深对日常饮食生活的理解力与判断力”的供食教育目标。在上述文件的指导下，围绕培养中小学生自主管理健康的习惯，将供食教育课程从午餐时间、学级活动延展到保健体育课、家政课与学校广播等多类课程。除自主管理健康外，日本供食教育课程中的另一特色是快乐饮食，为使中小学生了解食物的加工过程，供食教育还导入了定期参观配餐室厨师人员劳动的内容，并以此对其进行感恩教育。

美国在 1966 年由当时的美国总统约翰逊签署了《儿童营养法》。1969 年 5 月 29 日，继任总统尼克松签署了《儿童餐卫生法令》，1977 年公共法律 95 至 166 条又规定了“营养教育和训练计划”。1990 年美国公民委员会发布了“学校午餐白皮书”，成立了学校营养公民委员会，委员有总统亲自任命，进一步规范了学生营养午餐的管理和监督。2004 年 6 月 30 日，美国国会颁布了《2004 年儿童营养和 WIC 计划再授权法》。2010 年，在奥巴马的推动下，确立了联邦法律《身体健康，无饥饿儿童法案》。目前，美国并没有在国家层面施行针对儿童食品销售的强制性法规，但政府制定了一些指导性原则，供企业进行自律性规范，例如：**“校园聪明选零食”对校园食品的糖、盐、脂肪等含量做出了限制；**而另一项**指导行业自律的营养原则提出，商家应在儿童食品广告中提倡健康食品。**随着 **1966 年的儿童营养法规确立后发布了专项牛奶计划，主要是向学龄和学龄前儿童提供强化了维生素 A 和维生素 D 的牛奶。**美国政府在制定《身体健康，无饥饿儿童法案》之前就一直在关注着垃圾食品问题，例如：美国政府要求食品行业，详细标注高糖，高脂，高能量食品的成分和含量，个别州如康涅狄格州议会已通过禁令，开始禁止全州中小学校向学生出售高能量碳酸饮料和薯条等垃圾食品。而美国农业部于

2013 年推出名为“校园聪明选零食（Smart Snacks in School）”的行动计划，这项新规定长达 232 页，鼓励学校提供更多谷物、低脂奶制品、水果、蔬菜、优质蛋白质等健康食品，少提供糖、盐、脂肪含量较高的食品。新规定并未禁售具体的食品种类或品牌，但限定了食品的糖、盐、脂肪等含量。规定内的条款适用于加入了国家午餐计划的学校。按照规定，食品中饱和脂肪所提供的能量须小于食品整体提供能量的 10%；食品中不得含有反式脂肪；食品中糖分含量不得高于 35%；在零食和正餐的配菜类食品中，每样食品钠含量不得高于 230 毫克，2016 年 7 月 1 日后，这项标准进一步降低到 200 毫克；正餐中主菜类食品的钠含量不得高于 480 毫克；每样零食和配菜类食品提供的能量不得高于 200 卡路里，每样主菜提供的能量不得高于 350 卡路里。此外，在小学和初中阶段，零食和饮料中不得含有咖啡因。2011 年 5 月，由美国联邦贸易委员会（FTC）、疾病预防控制中心（CDC）、食品和药品管理署（FDA）及美国农业部（USDA）联合组成的工作小组发布了“用于指导行业自律的营养原则征求意见稿”（Preliminary Proposed Nutrition Principles to Guide Industry Self-Regulatory Efforts），建议商家在儿童食品广告中提倡健康食品，并尽可能减少采用对体重和健康有不良作用的配料。该自律性原则计划在 2016 年正式实施。2012 年 6 月，全球最大传媒娱乐企业迪士尼公司(Walt Disney Co.)发布声明，称其将在针对 12 岁以下儿童的节目中限制插播“垃圾食品”广告，期望帮助孩子养成健康的饮食习惯。该禁令于 2015 年生效。迪士尼禁令中的垃圾食品并不仅指各色糖果以及快餐食品，每份含糖 10 克以上的谷物食品以及每份含 600 卡路里以上的快餐均在此列。

加拿大魁北克政府 1978 年通过《魁北克消费者保护法》，规定所有广告不得直接以 13 岁以下的儿童为目标受众。除魁北克省以外，加拿大所有的儿童广告必须遵守《儿童广播电视广告准则》（Broadcast Code for Advertising to Children），准则中专门对食品广告做出了限制“有关食品的广告必须表现进餐时间，而且须在平衡饮食的范畴内充分描述产品角色，小吃（零食）不能表现成正餐的替代品；儿童食品广告不得妨碍或贬抑健康生活方式的选择，不得妨碍或贬抑水果蔬菜及其他加拿大《健康饮食指导》中鼓励增加消费的产品”。

四、标准的制修订与起草原则

1、不与已经发布并实施的相关的国家强制性标准及推荐性标准、行业标准、专业指

南相冲突违背；

2、高于以上已有的相关标准的要求；

3、尊重科学性、客观实践性和一定的国际前沿性；

4、结合行业和社会的研发、生产及消费等实践，增加团标的可操作性；

5、广泛团结和征求学术、管理、产业、生产经营和消费者群体等领域的意见和要求；

6、保持谦虚谨慎、理论联系实践、平稳持续循序进步的姿态，不断推进相关标准工作的开展。

五、确定各项技术内容（如技术指标、参数、公式、试验方法、检验规则等）的依据

（一）确定本标准的适用范围、 检测方法、含量范围

1. 适用范围

本标准适用于对所有中国3至12岁儿童青少年及其家长或者监护人的零食消费行为以及对相关生产企业进行新产品研发生产销售时在营养健康方面的教育和指导之用。

2. 中国儿童零食预包装食品重点类别的确定

本研究利用“中国健康与营养调查”（China Health and Nutrition Survey, CHNS）2018年的最新一轮数据，分析了近年来我国儿童青少年对14类零食的消费状况，并分析其与超重肥胖的关联。重点考虑目前儿童消费频次较高、或者消费量比较大、或者对儿童营养健康状况影响比较大的食品类别，同时参考相关食品企业儿童零食产品线和国家相关行业标准分类，经过项目组专家会议讨论，最终确定了儿童零食中的八大类预包装食品为重点类别，部分类别下设若干亚类。通过以上研究，对选出8个重点的儿童零食类别进行进一步的团标研究和制定，形成一个与食品类别相关的儿童零食营养评价团体标准。

3. 中国儿童零食预包装食品8个重点类别营养标签信息研究

基于以上研究确定的儿童零食8大类预包装食品，进一步利用来自乔治全球健康研究院的预包装食品信息对8大类预包装食品的营养标签信息数据进行分析。乔治全球健康研究院的预包装食品数据来自其负责的中国“食先知（Food Switch）”项目，该项目是全球食物营养监测系统的一部分，自2017-2020年共收集中国食品市场上的预包装食品数据8万多条，包括食品的营养成分和配料信息。

以上的调查数据及分析研究结果为整个《儿童零食营养评价团体标准》提供技术支

撑和数据支持。

4. **“一般性技术指标和要求”的资料支持**

基于中国已有的通用性和针对性的政策、法规、标准和专业指导性规范文件资料，包括而不限于以下提及的内容：

本标准依据。

术语和定义：主要参考了《中国儿童青少年零食指南2018》、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、《国家指导性标准 食品营养成分基本术语》（GB/Z 21922-2008）、《中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》（T/CNSS 001-2018）和《国家卫生行业标准 营养名词术语》（WS/T 476-2015）等。

对于“4.2 食品添加剂的使用原则”的说明：

儿童零食不加甜味剂。2010年中国香港地区的《学生小食指引》中提出不加甜味剂和咖啡因。

使用范围和使用量都应符合 GB 2760 的规定并且在所使用添加剂的种类和具体使用量方面尽量保持最低程度。

根据GB 9685-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》的要求，包装材料应确保安全性，避免有害物质迁移。

5. **“营养评价技术指标和要求”的资料支持**

采用列表的形式，将8类食品下再分亚类，对儿童零食下亚类进行定义和范围及要求说明，对于提倡的项目五项按照亚类给出最低界值或者范围指导，对控制项目给出最高限值。

1 乳及乳制品

0-0巴氏杀菌乳

参考和/或采用了《GB 19645-2010食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》标准定义和要求；根据专家意见，鉴于原料要求严格不能添加其他成分而不必重复要求的“巴氏杀菌乳”，删除了此类。

0-0灭菌乳

参考和/或采用了《GB 25190-2010食品安全国家标准 灭菌乳》标准定义和要求；根据专家意见，鉴于原料要求严格不能添加其他成分而不必重复要求的“灭菌乳”，删除

了此类。

1-1 纯牛奶 根据专家意见增加此类。

仅以生牛乳为原料加工，在连续流动的状态下，采用加热到最低132摄氏度并保持很短时间的超高温灭菌工艺，再经无菌灌装等工序制成的饮用奶产品。

注：改写自《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190—2010）的超高温灭菌乳定义和《中国奶业协会团体标准 学生饮用奶 纯牛奶》（T/DAC 004—2017）相关定义。

脂肪及饱和脂肪酸：符合国家相关标准即可，未另作特殊要求；无添加糖；符合国家相关标准即可，未另作特殊要求。

1-2 调制乳

参考和/或采用了《GB25191-2010食品安全国家标准 调制乳》标准定义和要求，脂肪≥2.5(g/100g)；但此类针对儿童，脂肪并非重点方向，所以，符合国家相关标准即可，未另作特殊要求。

本研究中发现目前中国市场上的液态奶总糖的中位数（Q1;Q3）为4.7 (3.5;4.9)（单位g/100ml），按照GB 28050-2011的每100g或100ml小于5g来判断市场上75%的产品均为低糖，按照红绿灯标准看处于黄灯状态，最终建议要求为：无添加糖或总糖≤5g/100ml；

本研究中发现目前中国市场上的液态奶钠的中位数（Q1;Q3）为60 (50;65)，按照GB 28050-2011的每100g或100ml小于120mg来判断，市场上75%以上的产品均为低钠，按照红绿灯标准看与中国GB 28050要求相同界值，处于绿灯状态，考虑到成人钠每日不超过2000mg，而儿童4到6岁≤1200mg，7到10岁≤1500mg，11到13岁≤1900mg，2到12岁儿童需要更低的钠，以及目前市场产品状况和企业生产可行性，最终建议要求为：钠≤60mg/100ml；

1-3 发酵乳

参考和/或采用了《GB 19302-2010食品安全国家标准 发酵乳》标准定义和要求，发酵乳脂肪≥3.1(g/100g) ，风味发酵乳脂肪≥2.5(g/100g)；

本研究中发现目前中国市场上的发酵乳总糖的中位数（Q1;Q3）为11.7 (4.8;13.0)，按照GB 28050-2011的每100g或100ml小于5g为低糖，按照红绿灯标准看处于液态2.5到11.25g/100ml之间为黄灯状态；以及《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对发酵乳中糖的要求界值为≤11g/100ml；最终建议要求为：总糖≤11g/100ml；

本研究中发现目前中国市场上的发酵乳钠的中位数（Q1;Q3）为60 (56;75)，按照GB

28050-2011的每100g或100ml小于120mg来判断，市场上75%以上的产品均为低钠，按照红绿灯标准看与中国GB 28050要求相同界值，处于绿灯状态，考虑到成人钠每日不超过2000mg，而儿童4到6岁≤1200mg，7到10岁≤1500mg，11到13岁≤1900mg，2到12岁儿童需要更低的钠，以及目前市场产品状况和企业可行性，最终建议要求为：钠≤60mg/100ml；

1-4 乳粉

有些专家认为液态奶供应为多建议删除此类，但是课题组认为考虑到交通运输和全国发展的不平衡特点，为了偏远和交通不便地区儿童对于蛋白良好来源的可获得性还是保留了此类。

参考和/或采用了《GB 19644-2010食品安全国家标准 乳粉》中的概念和要求，全脂乳粉脂肪占比≥26%，调制乳粉对脂肪占比未作特别要求；

《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对奶粉的“无添加糖”和“钠≤400mg/100g”的数值；

本研究中发现目前中国市场上的乳粉总糖的中位数（Q1;Q3）为17.8 (0.0;36.5)，按照GB 28050-2011的每100g或100ml小于5g为低糖，按照红绿灯标准看处于固态5到22.5g/100ml之间为黄灯状态；以及《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对乳粉中糖的要求为无添加糖；最终建议要求为：无添加糖；

本研究中发现目前中国市场上的乳粉钠的中位数（Q1;Q3）为380 (300;430)，按照GB 28050-2011的每100g或100ml小于120mg来判断，市场上大多数产品均不符合此低钠，按照红绿灯标准看与中国GB 28050要求相同界值，处于黄灯状态，考虑到成人钠每日不超过2000mg，而儿童4到6岁≤1200mg，7到10岁≤1500mg，11到13岁≤1900mg，2到12岁儿童需要更低的钠，以及目前市场产品状况和企业可行性，最终建议要求为：钠≤380mg/100g；

1-5 奶酪及乳固态制品

参考和/或采用了《GB 5420-2021食品安全国家标准 干酪》、《GB 25192-2022 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品》和《DBS15 002-2013 食品安全地方标准 含乳固态成型制品》干酪、再制干酪和干酪制品，以及含乳固态成型制品的定义。

本研究中发现目前中国市场上的奶酪类脂肪的中位数（Q1;Q3）为21.2 (15.1;28.0)。奶酪类的脂肪含量分布很宽泛，随着软硬奶酪和脱脂与否变化，可小于10%，亦可大于等于60%，本研究对总脂肪不做特殊要求；本研究饱和脂肪的中位数（Q1;Q3）为16.9

(13.3;20.8)，《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对奶酪及含乳固态制品的饱和脂肪界限值为≤15g/100g；并且儿童饱和脂肪供能比应低于8%。最终建议饱和脂肪界限值为≤15g/100g；

本研究中发现目前中国市场上的奶酪总糖的中位数（Q1;Q3）为2.3 (0.3;4.0)，按照GB 28050-2011的每100g或100ml小于5g为低糖，按照红绿灯标准看大多处于固态小于5 g/100ml为绿灯状态；《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对奶酪及含乳固态制品的总糖界限值为≤5g/100g；最终建议总糖界限值为≤5g/100g；

本研究中发现目前中国市场上的奶酪钠的中位数（Q1;Q3）为555 (245;787.2)，按照GB 28050-2011的每100g或100ml小于120mg为低钠，则不属于低钠；按照红绿灯标准看120到600mg间为黄灯状态；《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对奶酪及含乳固态制品的钠界值为≤600mg/100g；2到12岁儿童钠值应该再适当低一点。最终建议钠界限值为≤500mg/100g；

1-6 奶片

参考和/或采用了《DBS 65/021-2020食品安全地方标准 奶片》、《DBS 15/009-2019食品安全地方标准 奶片》、《T/CAAA 013-2019中国畜牧业协会团体标准 驼奶片》和《GB 19644-2010食品安全国家标准 乳粉》中的概念和对蛋白质的要求，以及《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对奶粉的“无添加糖”和“钠≤400mg/100g”等数值；

虽然以上已有的地方标准中提出了牛(羊或驼)奶片、发酵奶片脂肪≥26%；风味奶片无特别要求；但是根据本研究的数据，中国市场上目前奶片的脂肪的中位数（Q1;Q3）为16.8 (9.9;22.0)，其中饱和脂肪的中位数（Q1;Q3）为4.6 (4.4;4.6)，其中脂肪总量达不到已有地方标准提出的界限值；建议，鉴于目前数据奶片中脂肪问题不突出，对脂肪“无特别要求”。

从目前的本研究数据看奶片中的总糖71.3 (47.9;71.8)与乳粉总糖17.8 (0.0;36.5)相比较总糖过高，故建议奶片中的糖的要求是“无添加糖”。

本研究奶片的钠含量213 (157.5;286)，因为原料大致相同，营养作用大致相同，此处建议使用乳粉的钠的界限值380mg/100g。

2 加工果蔬制品

2-1　100%果蔬汁

参考和/或采用了《GB/T 31121-2014 国家质监总局和国标委 果蔬汁类及其饮料》、《GB28050-2011食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》。

由于此类要求保留100%的蔬菜水果原料，所以最后的推荐界限值为：脂肪无特别要求；无添加糖；钠无特别要求。

2-2　果蔬加工制品

参考和/或采用了《GB/T 23787-2009 非油炸水果、蔬菜脆片》、《NY/T 435-2021 绿色食品 水果、蔬菜脆片》、《NYT1047-2021 绿色食品 水果、蔬菜罐头》、《GB28050-2011食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》。

为了保留蔬菜和水果的营养价值和原本自然风味，在油、盐、糖等方面尽量控制在较低范围，形成的最后推荐界限值为：脂肪≤3g/100g；饱和脂肪酸≤1.5g/100g；无添加糖；钠≤120mg/100g。

3　坚果与籽类

参考和/或采用了《GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品》和《GB-14880-2012-20食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》。

本研究数据显示，总脂肪分布45.6 (38.4;51.8)，饱和脂肪6.6 (5.0;9.1)；总糖分布8.1 (3.5;8.1)；钠的分布292 (23;576)；总体坚果和籽类的油盐糖都显得偏高。根据本研究的数据和结合《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》的推荐数据饱和脂肪酸≤6g/100g，无添加糖和钠≤120mg/100g，并考虑到2到12岁儿童饱和脂肪供能比小于8%的要求，虽然有难度，但是为了使坚果这一有益健康的零食更健康而同时避免不健康的油盐糖因素抵消健康作用，鼓励儿童在生长发育及口味养成的阶段有个清淡的口味选择环境，形成最后的推荐界限值为：饱和脂肪酸≤6g/100g；无添加糖（如果非原味，糖≤5g/100g）；钠≤120mg/100g。

4　面包等焙烤制品

焙烤食品，指的是以粮、油、糖、蛋、乳等为主料，添加适量辅料，并经调制、成

型、焙烤、包装等工序制成的食品（NYT 1046-2016 绿色食品 焙烤食品）。

4-1 面包

参考和/或采用了《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对面包的定义和要求；

本研究中发现，面包脂肪9.9 (5.2;15.1)，饱和脂肪2.1 (1.5;8.8)，理解企业在这几个品类里面的工艺需要，但是需要结合企业相关产品的饱和脂肪具体分布范围，还是需要制定出一个兜底的参数指标来。我们自己的研究数据中面包脂肪9.9 (5.2;15.1)，饱和脂肪2.1 (1.5;8.8)，而《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对面包脂肪及饱和脂肪的要求是脂肪≤5g/100g，饱和脂肪酸≤3g/100g；本标准原来想沿用了这个数据，如果工艺需要可以调整为10和3，这两个来自市场调查的统计数据为基础的要求应该是企业努力能够做到的。。至于“饼干面包糕点，脂肪含量要求建议不包括添加的含油量较高的坚果种子、乳制品类脂肪含量”的问题，理解企业在这几个品类里面的工艺需要，但是需要结合企业相关产品的“总脂肪”和“饱和脂肪”具体分布范围，还是需要制定出一个兜底的参数指标来。

本研究中发现，面包总糖7.2 (3.8;20.1)，《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对面包总糖≤10g/100g；本标准沿用了这个数据。

本研究中发现，面包中的钠236 (182;311)，《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对面包钠≤400mg/100g；本标准考虑到了儿童健康和清单口味养成需要钠更低建议这个数据为面包钠≤250mg/100g。

4-2 糕点

参考和/或采用了《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对糕点的定义和要求；

本研究中发现，糕点中的脂肪19.0 (13.1;24.9)和饱和脂肪9.4 (2.0;12.8)，《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对糕点脂肪和饱和脂肪的要求是脂肪≤25g/100g，饱和脂肪酸≤10g/100g；本研究建议，脂肪≤25g/100g，饱和脂肪酸≤10g/100g。

本研究中发现，市场上，糕点总糖的数值分布为18.9 (4.9;26.4)，《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对糕点总糖≤20g/100g；两个数据基本靠近，本标准沿用了中国营养学会团标的数据。本研究建议，总糖≤20g/100g。

本研究中发现，糕点中的钠165 (73;263)，《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预

包装食品“健康选择”标识规范》中对糕点钠≤300mg/100g；本标准建议这个数据为糕点钠≤300mg/100g。

4-3　饼干

参考和/或采用了《GB 7100-2015 食品安全国家标准 饼干》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对饼干的定义和要求；

本研究中发现，饼干中的脂肪23.1 (18.0;27.7)和饱和脂肪9.6 (5.0;13.3)，《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对饼干脂肪和饱和脂肪的要求是脂肪≤25g/100g，饱和脂肪酸≤10g/100g；本研究建议，脂肪≤25g/100g，饱和脂肪酸≤10g/100g。

本研究中发现，市场上，饼干总糖的数据分布为15.0 (2.5;26.0)，《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对饼干总糖≤20g/100g；本标准采用了总糖≤20g/100g数据。

本研究中发现，饼干中的钠248 (152;390)，《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对饼干钠≤400mg/100g；本标准考虑到了儿童需要钠更低建议这个数据为饼干钠≤300mg/100g。

5　加工肉类及水产制品

5-1　肉肠及肉罐头

参考和/或采用了《GB/T 13213-2017 国家质监总局和国家标委会 猪肉糜类罐头》、《GB/T 13214-2021 国家质监总局和国家标委会 牛肉类、羊肉类罐头质量通则》、《GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》等。

根据本研究的数据[脂肪分布9.8 (6.1;16.2)；饱和脂肪分布3.6 (2.3;7.8)；总糖分布2.4 (0.0;20.0)；钠的分布1100 (778;1520)]和结合《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》的数据（脂肪≤10g/100g；饱和脂肪酸≤5g/100g；总糖≤5g/100g；钠≤800mg/100g），并考虑到2到12岁儿童饱和脂肪供能比小于8%的要求，形成最后的推荐界限值为：脂肪≤10g/100g；饱和脂肪酸≤5g/100g；总糖≤5g/100g；钠≤800mg/100g。

5-2　其他加工肉制品

参考和/或采用了《GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品》、《GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准

预包装食品“健康选择”标识规范》。

根据本研究的数据和结合《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》的数据，并考虑到2到12岁儿童饱和脂肪供能比小于8%的要求，形成最后的推荐界限值为：脂肪≤10g/100g；饱和脂肪酸≤5g/100g；总糖≤5g/100g；钠≤800mg/100g。

5-3 水产制品

参考和/或采用了《GB 10136- 2015 食品安全国家标准 动物性水产制品》、《GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》。

根据本研究的数据和结合《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》的数据，并考虑到2到12岁儿童饱和脂肪供能比小于8%的要求，形成最后的推荐界限值为：脂肪≤10g/100g；饱和脂肪酸≤4g/100g；总糖≤5g/100g；钠≤450mg/100g。

6 膨化食品

参考和/或采用了《GB 17401-2014 食品安全国家标准 膨化食品》、《GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、《GB/T 22699-2008 国家质监总局和国家标准化管理委员会 膨化食品》、《NY/T 1511-2015 国家农业部 绿色食品 膨化食品》、《T/CABCI 003-2018 中国焙烤食品糖制品协会 全谷物膨化食品》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》。

根据本研究的数据[脂肪分布26.5 (20.1;32.2)；饱和脂肪分布5.0 (3.8;7.6)；总糖分布2.0 (1.5;3.0)；钠分布523 (300;714.1)]和结合《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》的数据，并考虑到3到12岁儿童饱和脂肪供能比小于8%的要求，需要严格限制脂肪总量，所以按照市场上产品的P50位的25克每100克的脂肪分布进行严格要求，形成最后的推荐界限值为：脂肪≤25g/100g；饱和脂肪酸≤5g/100g；总糖≤5g/100g；钠≤500mg/100g。

7 饮料

饮料，是指用一种或几种食用原料，添加或不添加辅料、食品添加剂、食品营养强化剂，经加工制成定量包装的、供直接饮用或冲调饮用、乙醇含量不超过质量分数为0.5%

的制品，也可称为饮品，如碳酸饮料、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、固体饮料等（《GB 7101-2022食品安全国家标准 饮料》、《GB/T 10789-2015中国国家标准化管理委员会 饮料通则（含第1号修改单）》）。

根据本研究的数据，除了咖啡等一般饮料中的脂肪含量都较低基本处于低脂状态，而咖啡和茶等在2到12岁儿童零食中又排除在外，所以对脂肪不做特别的要求。

7-1 蛋白饮料(液体)

参考和/或采用了《GB 7101-2022食品安全国家标准 饮料》、《GB/T 10789-2015中国国家标准化管理委员会 饮料通则（含第1号修改单）》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对蛋白饮料的定义和要求；

根据本研究的数据，除了咖啡等一般饮料中的脂肪含量都较低基本处于低脂状态，而咖啡和茶等在2到12岁儿童零食中又排除在外，所以对脂肪不做特别的要求。

主要参考了《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对蛋白饮料的界值要求：脂肪无特别要求；糖≤6g/100g；钠≤120mg/100ml；考虑到2到12岁儿童每日能量摄入低于成人，建议糖≤5g/100g；

最终形成的推荐界限值为：脂肪无特别要求；无添加糖或总糖≤5g/100g；钠≤120mg/100ml。

7-2 其他液体饮料

参考和/或采用了《GB 7101-2022食品安全国家标准 饮料》、《GB/T 10789-2015中国国家标准化管理委员会 饮料通则（含第1号修改单）》和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对其他液体饮料的定义和要求；

根据本研究的数据，除了咖啡等一般饮料中的脂肪含量都较低基本处于低脂状态，而咖啡和茶等在2到12岁儿童零食中又排除在外，所以对脂肪不做特别的要求。

主要参考了《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对其他液体饮料的界值要求：脂肪无特别要求；无添加糖或糖≤6g/100g；考虑到2到12岁儿童每日能量摄入低于成人，建议总糖≤5g/100g；并且增加钠≤120mg/100ml；

最终形成的推荐界限值为：脂肪无特别要求；无添加糖或总糖≤5g/100g；钠≤120mg/100ml。

7-3 固体饮料

参考和/或采用了《GB 7101-2022食品安全国家标准 饮料》、《GB/T 10789-2015中国国家标准化管理委员会 饮料通则（含第1号修改单）》和《T/CNSS 001 中国营养

学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对固体饮料的定义和要求；

根据本研究的数据和考虑到稀释8倍左右的实际使用情况，主要参考了《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》中对固体饮料的定义和要求形成了最后的推荐界限值：脂肪≤10g/100g；总糖≤30g/100g；钠≤120mg/100g。

8 胶基糖果、凝胶糖果和果冻

根据《GB 14880-2012》胶基糖果可以使用维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素C的营养进行强化，其他糖果可以使用维生素C、铁的营养进行强化。

本研究数据显示，此类脂肪含量很低，糖果巧克力整体脂肪分布1.4 (0.0;22.0)，糖果脂肪分布0.0 (0.0;6.2)，巧克力脂肪分布33.2 (28.0;38.4)，果冻脂肪分布0.0 (0.0;0.0)，口香糖脂肪分布0.0 (0.0;0.0)；

饱和脂肪，此类中不同小类里面的饱和脂肪含量差异较大，糖果巧克力整体饱和脂肪分布15.0 (3.2;19.7)，糖果饱和脂肪分布0.9 (0.0;4.2)，巧克力饱和脂肪分布18.0 (13.6;20.2)，果冻饱和脂肪分布0.0 (0.0;0.4)，口香糖饱和脂肪分布0.0 (0.0;0.0)；

此类总糖含量，糖果巧克力整体总糖分布0.0 (0.0;43.0)，糖果总糖分布0.0 (0.0;12.1)，巧克力总糖分布46.5 (27.0;58.6)，果冻总糖分布20.2 (13.9;22.6)，口香糖总糖分布0.0 (0.0;0.0)；

此类钠含量，糖果巧克力整体钠分布47 (15;105)，糖果钠分布40 (9;115)，巧克力钠分布68 (35;107.5)，果冻钠分布41 (29;63)，口香糖钠分布18 (0;37)；

原稿建议以下四类都按照GB 28050的低脂、低糖和低钠标准。但是通过和多方专家讨论最终专家意见为，把这几个糖果和类糖果单独列表表述，由于糖果类的特殊性糖的量不易完全限制太死，所以专家意见为主要对脂肪和钠设置界限值。

8-1 胶基糖果

参考和/或采用了《GB/T 23823-2009国家质监总局和国家标准化管理委员会 糖果分类》、《GB/T 31120-2014国家质监总局和国家标准化管理委员会 糖果术语》、《GB 17399-2016国家卫计委和国家食药总局 食品安全国家标准 糖果》、《QHDSP 0001S-2021-0906槟酚胶基糖果-低糖》和《GB 14880-2012-20食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》，建议基于现在的工艺水平生产低糖的胶基糖果生产市场需要和法规可行的营养强化产品。最终推荐的界限值为：脂肪≤3g/100g；钠≤120mg/100g。

8-2 凝胶糖果

参考和/或采用了《GB/T 23823-2009国家质监总局和国家标准化管理委员会 糖果分类》、《GB/T 31120-2014国家质监总局和国家标准化管理委员会 糖果术语》、《QWXJ0057S-2018悦通凝胶糖果-低糖-已废止》、《QAHXL0004S-2021-0330DHA藻油软糖（低糖型凝胶糖果）》、《QHYG0008S-2019-0225藻油DHA凝胶糖果（无糖型）》和《GB-14880-2012-20食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》，建议基于现在的工艺水平生产低糖的凝胶糖果生产市场需要和法规可行的营养强化产品。

最终推荐的界限值为：脂肪≤3g/100g；钠≤120mg/100g。

8-3 压片糖果

参考和/或采用了《GB/T 23823-2009国家质监总局和国家标准化管理委员会 糖果分类》、《GB/T 31120-2014国家质监总局和国家标准化管理委员会 糖果术语》及《SBT 10347-2017 国家商务部 糖果 压片糖果》、GB28050-2011食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则和《T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范》等标准的定义和要求。

最终推荐的界限值为：脂肪≤3g/100g；钠≤120mg/100g。

8-4 果冻

参考和/或采用了《GB 19299-2015食品安全国家标准 果冻》、《GB/T 19883-2018国家标准化管理委员会 果冻》、《QJSL 0002S-2021-0528无糖果冻》、《QJJH 0009S-2021-0528低糖果冻和《GB 14880-2012-20食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》，建议基于现在的工艺水平生产低糖的果冻生产市场需要和法规可行的营养强化产品。

最终推荐的界限值为：脂肪≤3g/100g；钠≤120mg/100g。

附录A

预包装儿童零食“健康成长选择”标识及使用原则和方法

A1 标识由文字“中文（健康成长选择）和英文（Healthier Growth Choice）”，紫红色、黄色和天蓝色三种颜色组成的儿童健康蓬勃成长的动感图形， 绿色的CASN&HP（中国学生营养与健康促进会）机构英文名称缩写，一个表示正确选择的绿色的大对号共四个部分组成，表达一种更加健康向上地茁壮成长和欣欣向荣的意义。图形中使用了紫红色、黄色、天蓝色、和绿色，代表着形式多样、富含营养、丰富多彩的食物来源，也象征着儿童色彩斑斓、天真烂漫的幸福生活。圆形代表美满幸福，基底厚重的绿色黑体字代表

着生命基础的丰厚。标识总体形象是青春活泼和平稳厚重的特点相融合。

A2 当预包装儿童零食满足本规范表1、表2或/和表3的营养评价的技术指标要求时，该产品可以标示此“健康成长选择”的标识。

A3 在实际使用中，可以根据具体环境和背景情况合理地调整整体标识的大小和颜色。

A4 “健康成长选择”的标识知识产权为中国学生营养与健康促进会所有。

六、 征求意见和采纳意见情况、不采纳意见情况；

目前已经征求了23位营养、健康和卫生健康管理领域的专家意见，收到修改意见和建议共106条，已经根据这些意见建议进行了采纳和综合修改。

七、 重大意见分歧的处理结果和依据；

无。

八、 根据需要提出实施标准的建议；

无。

九、 其他应予说明的事项。

无。

参考文献：

[1] 《中华人民共和国食品安全法》

[2] 《中华人民共和国反食品浪费法》

[3] 《“健康中国 2030”规划纲要》（2016 年）

[4] 《国民营养计划（2017-2030）》（2017 年）

[5] 《健康中国行动（2019—2030 年）》（2019 年）

[6] 《中华人民共和国标准化法》（2017 年）

[7] 国家标准化管理委员会和民政部《团体标准管理规定》（2019 年）

[8] 《儿童零食通用要求》（T/CFCA 0015-2020）