

ICS 67.040
CCS X10

T/SSFS

上海市食品学会团体标准

T/SSFS 0011—2024

健康零食通则

General requirements for healthy snacks

2024 - 07 - 01 发布

2024 - 07 - 15 实施

上海市食品学会 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。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由上海市食品学会提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：上海来伊份股份有限公司、上海理工大学、上海市食品研究所有限公司、东北农业大学、上海海洋大学、大连工业大学。

本文件参与单位：上海天弩食品有限公司、杭州临安杭之宝绿色食品有限公司、浙江小王子食品有限公司、靖江三阳食品有限公司、杭州灵鑫食品有限公司、福建省然利食品集团有限公司、南京牧龙食品有限公司、福建嘉荣食品有限公司、山东滨州健源食品有限公司、上海高绮食品有限公司。

本文件主要起草人：施永雷、郁瑞芬、艾连中、张丽华、焦阳、李春、赵俊虹、孙迪、肖霄、李想、齐慧鑫、王芸、王珂、姜晴晴、林心萍、姜汝浩、章南平、朱彦军、陈沛、沈晓琴、蔡井辉、翟照明、高亚方、吴景亮、黄慧贤。

声明：本文件的知识产权归属于上海市食品学会，未经上海市食品学会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准开展认证、检测等活动应经上海市食品学会批准授权。

本文件首批承诺执行单位：上海来伊份股份有限公司、上海天弩食品有限公司、杭州临安杭之宝绿色食品有限公司、浙江小王子食品有限公司、靖江三阳食品有限公司、杭州灵鑫食品有限公司、福建省然利食品集团有限公司、南京牧龙食品有限公司、福建嘉荣食品有限公司、山东滨州健源食品有限公司、上海高绮食品有限公司。

健康零食通则

1 范围

本文件规定了健康零食的基本要求、技术要求、检验方法及判定规则、标签和标志、包装及运输与贮存的要求。

本文件适用于健康零食产品的生产和经营。

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.204 食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺的测定
- GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- 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
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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，可以提供一定营养，能够放松休闲、愉悦心情的食品。

3.2

健康零食 healthy snacks

从原料、配方、工艺等方面合理调控食品成分、营养素等指标，降低盐、油、糖添加，满足健康膳食需求的零食。

4 基本要求

4.1 所使用的原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 生产加工应符合 GB 14881 及相应类别产品生产卫生规范的规定。

4.3 生产加工过程宜减少添加食盐、食用油脂或糖。

4.4 不应使用食用氢化油脂、转基因食品作为食品原料，应减少使用经辐照处理的食品原料。应减少使用以下类别的食品添加剂：防腐剂、着色剂、增味剂、食用香精。

4.5 可根据产品类别进行营养强化，营养强化产品所使用的营养强化剂及使用量应符合 GB 14880 及国家相关规定的要求。

4.6 根据产品特性，可适量添加益生菌、全谷物等有益健康的食品原料。

4.7 应根据产品特点采用冷冻干燥、低温加工等尽可能保留原料营养成分的工艺；宜通过工艺调整，减少有害物质产生；

4.8 宜提高食品加工利用率，避免过度加工，倡导健康、科学的膳食方式。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
组织形态	具有该产品应有的组织结构和形态，无正常视力可见异物
色泽	具有该产品应有的色泽
口感	具有该产品应有的口感
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味

5.2 理化指标

产品除应符合相应产品标准外还应至少符合下表中的3项指标要求。

表2 理化指标

指标	产品类型						
	熟制豆类制品	熟制坚果及籽类食品	熟制肉制品	熟制水产制品	熟制蛋制品	焙烤食品	即食果蔬制品
能量	减少 ^a ≥10%	减少≥3%	减少≥3%	减少≥20%	减少≥15%	减少≥10% 或 ≤170kJ/100g	减少≥10% 或 ≤170kJ/100g
脂肪	减少≥10% 或 ≤3g/100g	减少≥10%	减少≥10% 或 ≤3g/100g	减少≥20% 或 ≤3g/100g	- ^d	减少≥25%	≤3g/100g
反式脂肪酸 ^b	≤0.3g/100g						
蛋白质	≥12g/100g	≥6g/100g	≥12g/100g	≥12g/100g	≥12g/100g	≥6g/100g	-
糖	减少≥15% 或 ≤5g/100g	减少≥10% 或 ≤5g/100g	减少≥10% 或 ≤5g/100g	减少≥10% 或 ≤5g/100g	减少≥15% 或 ≤5g/100g	减少≥10% 或 ≤5g/100g	减少≥15% 或 ≤5g/100g
膳食纤维	≥3g/100g	-	-	-	-	≥3g/100g	≥6g/100g
钠	减少≥20% 或 ≤120mg/100g	减少≥10% 或 ≤120mg/100g	减少≥10%	减少≥25%	减少≥15%	减少≥20%	减少≥25% 或 ≤120mg/100g
维生素/矿物质	达到 GB 28050 营养声称的要求和条件						
不使用 ^c	食用盐、食用油脂、白砂糖、防腐剂、着色剂、增味剂、食用香精						

注：a. 本表中“减少”的参考食品为同一企业的同类或同一属类或同质量等级食品的营养成分数据，或《中国食物成分表》中的同类食品数据。
b. 限定的反式脂肪酸是指食品及其原料加工过程中产生的反式脂肪酸，天然反式脂肪酸除外。
c. 应至少满足不使用所列出的一种配料。
d. “-”指不做要求。

5.3 食品安全指标

应符合对应产品类别的强制性国家标准要求，饼干产品的丙烯酰胺限量应满足欧盟要求。

5.4 净含量

预先定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法及判定规则

6.1 检验方法

6.1.1 感官

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽及组织状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.1.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.1.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.1.4 反式脂肪酸

按 GB 5009.257 规定的方法测定。

6.1.5 糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

6.1.6 膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法测定。

6.1.7 钠

按 GB 5009.91 规定的方法测定。

6.1.8 丙烯酰胺

按 GB 5009.204 规定的方法测定。

6.1.9 净含量

按JJF 1070中有关规定执行。

6.2 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

6.3 抽样

从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验及留样的要求。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前须按产品执行标准或有关规定的出厂检验项目进行检验。

6.5 型式检验

6.5.1 每年应对产品进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

——新产品试制鉴定时；

- 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关监管机构提出进行型式检验要求时。

6.5.2 型式检验项目包含第5章规定的指标要求。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合产品执行标准，判定该批产品合格，除微生物项目外的出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验仍不合格的，判定该批产品不合格。微生物项目如不合格，不得复验，判定该批产品不合格。

6.6.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件及产品执行标准的要求，判定该批产品合格，除微生物项目外的型式检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验仍不合格的，判定该批产品不合格。微生物项目如不合格，不得复验，判定该批产品不合格。

7 标签和标志

7.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

7.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 如产品配料中包含 GB 7718 规定的致敏物质，应按 GB 7718 规定标示。

7.4 宜标识产品适宜人群。

8 包装

8.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定，有良好阻隔性，对产品起到有效保护作用。

8.2 应根据产品特点合理选择包装工艺，单件包装应完整，封口严密，无破损。销售包装应轻便、易于携带且方便开启食用。包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁，与所装内容物相符合。

9 运输与贮存

9.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

9.2 产品应贮存于清洁、通风、干燥、避光、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮。