ICS 67.180.20
X 11

团　　体　　标　　准

T/CFCA 00xx—2023

老年营养食品通则

General rules for nutritional foods for the elderly

（征求意见稿）

20xx-xx-xx 发布　　20xx-xx-xx 实施

中 国 副 食 流 通 协 会　发 布

目　　次

前　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 产品分类 2
5 技术要求 3
6 标签和包装 5
参考文献 6

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。请注意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。

本文件由中国副食流通协会标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位北京怀柔神舟空间生物主动健康研究院、北京东方红航天生物技术股份有限公司、中国农业大学、北京市营养源研究所有限公司、中国中医科学院中药研究所、北京中医药大学、北京佑安医院、中国老年保健医学研究会等。

本文件起草人：庞欣、周鑫、车会莲、鲁绯、李晶、华鑫、李洪梅、李健、胡素敏、于群、李雷等。

声明：本文件的知识产权归属于中国副食流通协会，未经中国副食流通协会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准应经中国副食流通协会批准授权。

标准使用备案网站：www.chinafoods.org.cn，备案电话：010-57273653。

老年营养食品通则

1 范围

本标准规定了老年营养食品的术语和定义、技术要求、标签和包装要求。
本标准适用于老年营养食品。

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。未注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。
GB 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB5009.8 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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B1 的测定
GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B2 的测定
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B6 的测定
GB 5009.158 食品安全国家标准 食品中维生素 K1 的测定
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.210 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定
GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定
GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
GB 5009.259 食品安全国家标准 食品中生物素的测定
GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 5413.14 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 B12 的测定
GB 5413.20 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定
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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

3.1

老年营养食品

为适应老年人群（65 岁及以上人群）的生理特点，满足老年人营养、易食、口味多样化需求而专门设计、加工的食品。

3.2

优质蛋白质(或称完全蛋白质)

含必需氨基酸种类齐全，氨基酸模式与人体蛋白质氨基酸模式接近，营养价值较高，不仅可维持成人的健康，也可促进儿童生长、发育的蛋白质。

优质蛋白质包括乳类中的酪蛋白、乳白蛋白，蛋类中的卵白蛋白、卵磷蛋白，肉类中的白蛋白、肌蛋白，大豆中的大豆蛋白，小麦中的麦谷蛋白、玉米中的谷蛋白等。

4 产品分类

老年人营养食品以营养成分分类，共分六类产品。如果补充多种营养成分，以主要营养成分或设计的功能性规类。

4.1 补充蛋白质类

以高含量蛋白质为特征成分，其中优质蛋白所占比例应不低于总蛋白含量的 50%。

4.2 补充矿物质类

以高含量矿物质为特征成分，能够满足老年人对矿物质需求的老年营养食品。

如果 3种或3种以上矿物质含量符合“富含”的声称要求，可声称富含“多种矿物质”。

4.3 补充维生素类

以高含量维生素为特征成分，能够满足老年人对维生素需求的老年营养食品。

如果3种或3种以上维生素含量符合“富含”的声称要求，可声称富含“多种维生素”。

4.4 补充膳食纤维类

以高含量膳食纤维为特征，能够满足老年人对膳食纤维需求的老年营养食品。

膳食纤维总量符合其含量要求；或者可溶性膳食纤维、不溶性膳食纤维或单体成分任一项符合含量要求。

4.5 补充脂肪酸类

以补充α-亚麻酸、二十二碳六烯酸（DHA）和二十碳五烯酸（EPA）为特征，能够满足老年人对脂肪酸需求的老年营养食品。

4.6 补充其它营养素（成分）

在GB14880《食品营养强化剂使用标准》中的其它营养素，如牛磺酸、左旋肉碱、必需氨基酸、酪蛋白肽等及《中国居民膳食营养素参考摄入量（2023版）》中的营养成分，如叶黄素、番茄红素、绿原酸等。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 所使用原料应符合相关安全标准及有关规定。

5.1.2 推荐使用国家或行业批准使用的益生菌、益生元原料；推荐使用符合国家或行业批准使用的活性肽原料；推荐使用食药同源物质。

5.2 产品要求

老年营养食品必须符合老年生理特点，应以低热量、低脂肪、低盐、低糖、高蛋白质和高食物纤维、适量的维生素、帮扶为特征。具有易消代、方便食用、口味清淡而丰富的特点。

5.2.1 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	检验方法
色泽	具有该产品所应有的正常色泽。	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察状态、杂质；品尝滋味、与口感 ，做出评价。
形态	外形符合产品设计要求，不应有明显坚硬的尖锐突出。	
滋味、气味	不应有异味；具有产品应有的香味、气味或风味。	
状态	不应有霉变、不应有生虫及其他正常视力可见的外来异物，无油污。	
口感	应符合相应产品特性，不崩牙，并易于吞咽。除液态食品外，固状或半固状食品，应体现软、脆、酥、糯、烂、松等易食的特点之一。	

5.2.2 营养成分要求

不同的食品类别至少有一种成分满足表 2 的营养成分指标。

表 2 营养成分指标

产品分类	营养素	含量要求（/100g）	检验方法
补充蛋白质类	蛋白质	≥12g/100g	GB 5009.5

		≥6 g/100ml （液体）	
补充矿物质类	钙	≥240mg/100g ≥120mg/100ml（液体）	GB 5009.92
	镁	≥90mg/100g ≥45mg/100ml（液体）	GB 5009.241
	铁	≥4.5mg/100g ≥2.25mg/100ml（液体）	GB 5009.90
	锌	≥4.5mg/100g ≥2.25mg/100ml（液体）	GB 5009.14
	硒	≥15μg/100g ≥7.5μg/100ml（液体）	GB 5009.93
补充维生素类	维生素 A	≥240μgRE/100g ≥120μgRE/100ml（液体）	GB 5009.82
	维生素 B_1	≥0.42mg/100g ≥0.21mg/100ml（液体）	GB 5009.84
	维生素 B_2	≥0.42mg/100g ≥0.21mg/100ml（液体）	GB 5009.85
	维生素 B_6	≥0.42mg/100g ≥0.21mg/100ml（液体）	GB 5009.154
	维生素 B_{12}	⩾0.72μg/100g ⩾0.36μg/100ml（液体）	GB 5413.14
	烟酸 [a]	⩾4.2mg/100g ⩾2.1mg/100ml（液体）	GB 5009.89
	胆碱	⩾135mg/100g ⩾67.5mg/100ml（液体）	GB 5413.20
	泛酸	⩾1.5mg/100g ⩾0.75mg/100ml（液体）	GB 5009.210
	生物素	⩾9μg/100g ⩾4.5μg/100ml（液体）	GB 5009.82
	叶酸	⩾120μgDEF/100g ⩾60μgDEF/100ml（液体）	GB 5009.211
	维生素 C	⩾30mg/100g ⩾15mg/100ml（液体）	GB 5009.86
	维生素 D	⩾1.5μg/100g ⩾0.75μg/100ml（液体）	GB 5009.82
	维生素 E	⩾4.2mgα-TE/100g ⩾2.1 mgα-TE /100ml（液体）	GB 5009.82
	维生素 K	⩾24μg/100g ⩾12μg/100ml（液体）	GB 5009.158
补充膳食纤维类	膳食纤维	≥6 g /100 g（固体）； ≥3 g/ 100 mL（液体）	GB 5009.88

补充脂肪酸类	α-亚麻酸	≥0.4g/100g	GB 5009.168
	DHA+EPA	≥0.3g/100g	GB 5009.168
补充其它营养素（成分）	添加的营养素（成分）有国家或行业标准的，依据相应的标准添加；如没有相关标准，则依据《中国居民膳食营养素参考摄入量》中的范围进行添加。		
	a 不包括前体形式		

5.2 污染物指标

应符合GB2762的要求。

5.3 真菌毒素指标

应符合GB2761的要求。

5.4 微生物指标

5.6.1 罐头工艺生产的产品应符合商业无菌的要求。
5.6.2 非罐头工艺生产的产品应符合 GB29921 及相关国家标准的要求，并在 GB 4789 中对应查找对应检测方法进行检测。

5.5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。
5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 标签和包装

6.1 标签

6.1.1 食品标签应符合 GB 7718 和 GB28050 的规定。
6.1.2 应在标签中标示所有或可能含有的食品致敏物质、过敏原警示。
6.1.3 应对产品食用过程可能影响老人安全性的不当行为进行安全警示，并醒目标注。
6.1.4 可在标签中标示产品所属分类，如补充蛋白质类；产品营养成分符合多个类别含量需求的，可标示一个或多个所属类别，如补充蛋白质类或补充矿物质类、补充维生素类等。

6.2 包装

6.2.1 直接接触食品的包装材料应符合 GB 4806.1 及相关材质标准的要求。
6.2.2 产品所使用包装材料和包装方式应有良好的密封性，确保产品不易变质。内外包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，不应有有害物质迁移，且符合相应的安全标准要求和有关规定。
6.2.3 产品包装结构设计应有明确、便利的开启方式，便于老人开启。
6.2.4 产品包装材料应牢固，有良好的密封性，确保产品在运输和贮存过程中不受挤压、不易变质。

参考文献

[1] 《中国居民膳食指南（2022）》
[2] 食品安全国家标准老年食品通则（征求意见稿）
[3] 《食品与营养卫生学》第8版
[4] 《中国居民膳食营养素参考摄入量 2023版》
[5] 《中国营养科学全书》第2版
[6] 日本厚生劳动省《健康增进法》
[7] 其他标准：GB/T 29602《固体饮料》、GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》、GB/T 22165《坚果炒货食品通则》、GB/T 20980《饼干质量标准》、GB/T 20981《面包质量通则》

T/CFCA 00xx-2023

中国副食流通协会
团　体　标　准

老年营养食品通则
T/CFCA 00xx-2024

地址：北京市西城区复兴门内大街 45 号
（100031）

网址：http://www.chinafoods.org.cn/

如有印装差错　由本协会调换
版权专有　侵权必究
举报电话：（010）57273437