

ICS 67.080.10

X 30

T/CFCA

团 体 标 准

T/CFCA 0048—2023

儿童肉肠（非即食）

Sausage for Children(non-instant)

2024-XX-XX 发布

2024-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 分类	2
5 技术要求	3
6 检验规则	5
7 标志、标签、包装、运输和贮存	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：

本文件起草人：

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。

儿童肉肠（非即食）

1 范围

本文件规定了儿童肉肠（非即食）的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以牛肉、猪肉、鸡肉为主要原料，适合3-12岁儿童食用的非即食冷冻类肉灌肠制品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

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

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.88 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 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7740 天然肠衣
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
T/CFCA 0015 儿童零食通用要求
T/CFCA 0025 儿童预包装食品包装内非食用物通用要求
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

儿童肉肠（非即食） Sausage for Children(non-instant)

以鲜（冻）牛肉、猪肉、鸡肉为主要原料，可添加有助于儿童成长的营养元素，经非烟熏工艺制成，适合3-12岁儿童食用的非即食冷冻类肉灌肠制品。

4 分类

4.1 按原料肉品种可分为：

- 4.1.1 猪肉肠：仅以猪肉为肉类原料制成的儿童肉肠（非即食）。
- 4.1.2 牛肉肠：仅以牛肉为肉类原料制成的儿童肉肠（非即食）。
- 4.1.3 鸡肉肠：仅以鸡肉为肉类原料制成的儿童肉肠（非即食）。
- 4.1.4 混合型肉肠：以牛肉、猪肉、鸡肉中两种或两种以上为主要原料制成的儿童肉肠（非即食）。

4.2 按加工方式可分为：

4.2.1 生制品

冻结前未经加热成熟的非即食速冻食品。

4.2.2 熟制品

冻结前经加热成熟的非即食速冻食品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 使用原辅料应符合相应标准和 T/CFCA 0015 的要求。

5.1.2 原料肉选用适合加工的部位，如畜肉宜选用前腿肌肉或后腿肌肉，禽肉选用大腿肌肉等；原料肉如有分级的，应选择优良级；不使用超过标示保质期一半的冻肉；其余相关要求符合 GB 2707 的规定。

5.1.3 原辅料应保证儿童的安全，满足其营养需要，宜减少食糖和食盐用量；不使用氢化工艺油脂、经辐照处理过的原料、转基因食品原料及其加工制品、含有咖啡因的原料、咸味香精等。不应添加淀粉及其制品（包括变性淀粉）、豆类及其蛋白制品。

5.1.4 鼓励使用天然或天然提取的原辅料，推荐选择达到绿色食品标准或者有机食品标准的食品原辅料。

5.1.5 除工艺必要性，尽量减少食品添加剂的品种及使用量，尤其减少磷酸盐的使用量，不应使用防腐剂、人工色素、人工甜味剂。

5.1.6 推荐添加有益儿童成长发育所需的营养素和营养成分，如膳食纤维、DHA、钙等。

5.1.7 肠衣应符合 GB/T 7740 的标准要求。

5.2 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	检验方法
外观、色泽	肠体均匀，无破损；具有该产品固有颜色，色泽均匀	取样品至于白色器皿内，在自然光下肉眼观察样品外观、色泽、组织状态，品尝其风味。
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
滋味、气味	具有该产品应有的风味，香味浓郁，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求				检测方法
	猪肉肠	牛肉肠	鸡肉肠	混合肉肠	
水分/ (g/100g) ≤	70				GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g) ≥	14	16	16	15	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g) ≤	16				GB 5009.6
淀粉 ^a / (g/100g) ≤	1.0				GB 5009.9
过氧化值(以脂肪计) (g/100g) ≤	0.1				GB 5009.227
钠/ (mg/100g) ≤	500				GB 5009.91

DHA ^b / (mg/100g) \geq	100	GB 5009.168
注：a 淀粉含量 \leq 1%视为产品配料自身带入。 b 适合添加 DHA 藻油的产品。		

5.4 微生物指标

5.4.1 致病菌限量（针对熟制品）应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌指标

致病菌指标	采样方法 ^a 及限量				检测方法
	n	c	n	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	10	100	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特菌	5	0	0	—	GB 4789.30
注：a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。 b 致泻大肠埃希氏菌指标仅适用于牛肉制品、发酵肉制品类。					

5.4.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方法 ^a 及限量				检测方法
	n	c	n	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.3
注：a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。 b 发酵肉制品类除外。					

5.5 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	要求	检测方法
铅（以 Pb ²⁺ 计）/（mg/kg） \leq	0.2	GB5009.12
镉（以 Cd ²⁺ 计）/（mg/kg） \leq	0.05	GB5009.15
汞（以 Hg ⁺ 计）/（mg/kg） \leq	0.03	GB5009.17
总砷/（mg/kg） \leq	0.2	GB5009.11
铬（以 Cr ²⁺ 计）/（mg/kg） \leq	0.5	GB5009.123

苯并芘/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	1.0	GB5009.27
亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计) / (mg/kg)		不得检出	GB5009.33
注: 其他污染物限量应符合 GB2762 的规定。			

5.6 食品添加剂和营养强化剂

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及其公告的规定, 宜使用天然食品添加剂或适用于婴幼儿辅助食品的添加剂。

5.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定, 在充分考虑儿童生长发育特点的基础上, 推荐添加一种或多种营养强化剂。

5.7 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验方法符合 JJF 1070 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 每批产品应经生产企业检验部门或委托具备相应资质的检验机构按本文件要求进行出厂检验。同一品种不同包装的产品, 不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.1.2 出厂检验项目为: 感官要求、水分、蛋白质、脂肪、淀粉、过氧化值、净含量; 预包装产品还应检验微生物项目中的菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 每半年应对产品进行一次型式检验, 发生下列情况之一时也应进行型式检验:

- 停产三个月以上, 恢复生产时;
- 原料、工艺或设备有较大改动, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

6.2.2 型式检验的项目为本文件规定的全部技术要求。

6.3 组批与抽样

6.3.1 工艺条件相同的, 同一生产线上, 同一班组或同一天生产的相同的产品为同一批次。

6.3.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取满足检验和留样要求。

6.3.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取满足检验要求。

6.4 判定规则

6.4.1 产品经检验, 检验项目的指标全部符合本文件规定, 判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为合格。

6.4.2 除微生物指标外, 检验项目的指标中如有不符合本文件要求时, 可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项, 复检如仍不符合标准规定, 则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为不合格。复检指标全部符合文件规定, 则判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为合格。

6.4.3 微生物指标不符合本文件要求时, 不允许复检, 直接判定该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

- 7.1.1 产品标志、标签应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 及相关国家标准的规定，同时标示生制品或熟制品、食用方法、食用年龄。
- 7.1.2 产品标签应标识致敏物质信息。
- 7.1.3 需冷藏冷冻的产品，应标注相应的贮存条件。
- 7.1.4 如产品食用过程中可能影响儿童安全性，应在产品标签中醒目标注。
- 7.1.5 可在产品包装主展示面标示本文件术语和定义中的标准名称，如儿童肉肠等。
- 7.1.6 混合型肉肠应注明添加原料肉比例。
- 7.1.7 独立包装上需要标注生产日期。

7.2 包装

- 7.2.1 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。
- 7.2.2 产品所使用的包装材料和容器应符合相关标准要求，密封性良好，确保产品不易变质。
- 7.2.3 根据儿童生理特点，单根/个/片/块等最小规格宜偏小，减少浪费。
- 7.2.4 产品包装结构设计应考虑儿童安全性，包装形式应符合 GB 23350 的要求。
- 7.2.5 产品中附带的非食用附加物，如卡片、小玩具等不应与食品直接接触，不应儿童造成危害，应符合 T/CFCA 0025 标准要求。

7.3 运输

- 7.3.1 应使用符合卫生要求的车辆运输食品，不得与有对产品发生不良影响的物品混装。冷链运输食品应使用专用冷藏车，运输过程应符合 GB 31605 的规定。
- 7.3.2 产品装运前应将产品中心温度降低至 -15°C 及其以下的温度，运输过程中箱体内温度应保持在 -18°C 及其以下的温度，并做好温度记录。

7.4 贮存

- 7.4.1 产品应储存在卫生、阴凉、干燥的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。
- 7.4.2 产品应保存在 -18°C 及其以下的冷冻储存库，并做好温度记录。

