

团 体 标 准

T/CFCA 00**—2024

儿童肉肠（即食）

Sausage for Children(instant)

2024-**-**发布

2024-**-**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	2
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（即食）

1 范围

本文件规定了儿童肉肠（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岁儿童食用的即食肉灌肠制品。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准
- 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 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 5009.227 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 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/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜
- GB/T 19303 食品安全国家标准 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
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
NY/T 843-2015 绿色食品 畜禽肉制品
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（即食） Sausage for Children(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，如适量的维生素、矿物质和（或）其他原料，适合3-12岁儿童食用的非熏制开袋即食的高温熟制肉灌肠制品。

3.2

投肉量 Meat Content

根据配方计，在当批产品生产投入中的原料肉所占原辅料（不包括加入的水）质量总和的百分比含量。

4 分类

按原料肉品种可分为单一型儿童肉肠和混合型儿童肉肠。

4.1 单一型儿童肉肠：仅以一种肉为主要原料制成的儿童肉肠，如儿童猪肉肠、儿童牛肉肠、儿童鸡肉肠等单一原料纯肉肠。

4.2 混合型儿童肉肠：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。

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。

5.1.4 鼓励使用绿色、有机食材。

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。不得添加亚硝酸盐。若工艺确有防腐、保水、抗氧化及护色着色等必要性时，优先选用天然配料，如着色剂需优先选用天然着色剂。

5.1.6 推荐添加有益儿童生长发育所需的营养成分和营养素，如钙、铁、锌、膳食纤维、DHA 及其他新食品原料成分等。

5.2 投料要求

5.2.1 根据配方计、投肉量不应低于 80%。

5.2.2 畜、禽肉应剔除骨类及筋膜，不含骨渣或骨泥，额外添加的脆骨除外。

5.2.3 根据需要添加外源蛋白的，外源蛋白配料添加量 \leq 2%。

5.3 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	

5.4 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				检测方法
		猪肉肠	牛肉肠	鸡肉肠	混合肉肠	
水分/ (g/100g)	\leq	68				GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	\geq	14	16	16	15	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	\leq	16				GB 5009.6
淀粉/ (g/100g)	\leq	3.0				GB 5009.9
过氧化值(以脂肪计) (g/100g)	\leq	0.1				GB 5009.227
钠 (mg/100g)	\leq	500				GB 5009.91

5.5 微生物指标

5.5.1 致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌指标

致病菌指标	采样方法及限量 (/25g)				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	0	—	GB 4789.10
埃希氏大肠杆菌	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特菌	5	0	0	—	GB 4789.30

5.5.2 预包装熟制产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项目	采样方法及限量				检测方法
	n	c	n	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	0	0	10	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.3

5.6 污染物限量

污染物限量应符合表 5 规定。

表 5 污染物限量

项目	要求	检测方法
铅 (以 Pb ²⁺ 计) / (mg/kg) ≤	0.2	GB5009.12
镉 (以 Cd ²⁺ 计) / (mg/kg) ≤	0.05	GB5009.15
汞 (以 Hg ⁺ 计) / (mg/kg) ≤	0.03	GB5009.17
总砷 / (mg/kg) ≤	0.2	GB5009.11
铬 (以 Cr ²⁺ 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB5009.123
苯并芘 / (μg/kg) ≤	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。

5.7 食品添加剂和营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.2 食品加工助剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.3 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。

5.7.4 生产加工过程应符合 GB 14881、GB/T 27301 和 GB/T 19303 的规定。

5.8 农残限量

农残限量应符合 GB 2763 的规定。

5.9 兽残限量

兽残限量应符合 GB 31650、NY/T 843-2015 的规定。

5.10 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、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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批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批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批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，直接判定该批次产品为不合格批或该批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，同时标示食用方法、食用年龄。

7.1.2 产品标签应标示致敏物质信息。

7.1.3 如产品食用过程中可能影响儿童安全性，应在产品标签醒目位置标注警示语。

7.1.4 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。

7.1.5 混合型肉肠应注明添加原料肉比例。

7.1.6 独立包装上需要标注生产日期。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁无毒、无异味，不得有有害物质迁移，应符合 GB 4806.1 等国家相关标准及规定的要求。

7.2.2 包装材料和容器应符合相关标准要求，密封性良好，确保产品保质期内符合质量要求。

7.2.3 产品包装设计应考虑儿童安全性及易撕性。

7.2.4 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。

7.4 贮存

7.4.1 产品应储存在卫生、阴凉、干燥处，温度要求低于 25℃。

7.4.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。