

ICS XXX

CCS XX

T/SAFC

团体标准

T/SAFC XXX—2024

中老年奶粉

Formulated milk powder for middle-aged and elderly people

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

上海市食品化妆品质量安全管理协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020 《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。

声明：本文件的知识产权归属上海市食品化妆品质量安全管理协会，未经上海市食品化妆品质量安全管理协会同意，不得印刷、销售。

本文件由上海市食品化妆品质量安全管理协会提出、归口，并组织实施。

本文件起草单位：***。

本文件主要起草人：***。

中老年奶粉

1 范围

本文件规定了中老年奶粉的术语和定义、技术要求、检验方法、生产加工过程、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于供中老年食用的调制乳粉。

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 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
- GB 5009.296 食品安全国家标准 食品中维生素 D 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 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.299 食品安全国家标准 食品中乳铁蛋白的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.289 食品安全国家标准 食品中低聚半乳糖的测定
- GB 4789.34 食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 4789.18 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 中老年

指 45 周岁及以上的人群。

3.2 中老年奶粉

以生牛乳和（或）其全乳（或脱脂及部分脱脂）加工制品为主要原料，添加其他原料（不包括其他品种的全乳、脱脂及部分脱脂乳）、食品添加剂、营养强化剂、可选择成分中的一种或多种，经加工制成的符合中老年人群营养需求的粉状产品，其中来自主要原料的乳固体含量不低于70%。

3.3 益生菌

益生菌指活的微生物，当摄取足够数量时，对宿主健康有益。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 产品中使用的原料应符合相应的食品安全标准和（或）相关规定。

4.1.2 生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

4.1.3 益生菌应符合国务院卫生行政部门关于《可用于食品的菌种名单》的公告等相关规定。

4.1.4 新食品原料应符合国务院卫生行政部门的相关规定。

4.1.5 不应使用经辐照处理过的原料。

4.1.6 不应使用氢化油脂。

4.2 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
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色	取适量试样置于干燥、洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中, 在自然光下观察色泽和组织状态。冲调后, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味	
状态	干燥均匀的粉末	

4.3 理化指标

4.3.1 必需成分

必需成分应符合表 2 的规定。

表 2 必需成分

项 目	指 标	检验方法
蛋白质/ (g/100g)	17-50	GB 5009.5
维生素A/ ($\mu\text{g RE}/100\text{g}$)	300-900	GB 5009.82
维生素D/ ($\mu\text{g}/100\text{g}$)	4.0-12.5	GB 5009.296
维生素C/ (mg/100g)	30-200	GB 5413.18
镁/ (mg/100g)	30-320	GB 5009.268
钙/ (mg/100g)	800-2000	GB 5009.268
锌/ (mg/100g)	3-12	GB 5009.268
硒/ ($\mu\text{g}/100\text{g}$)	14-60	GB 5009.93
水分/ (g/100g) \leq	5.0	GB 5009.3

4.3.2 可选择成分

4.3.2.1 除上述规定的必需成分外, 鼓励以科学为基础添加中老年需要的其他营养成分, 添加的其他营养成分应复合国家相关规定。

4.3.2.2 如果在产品中添加以下可选择成分, 应符合表3的规定。

表 3 可选择成分

项 目	指 标	检验方法
维生素E/ ($\mu\text{g}/100\text{g}$)	7-31	GB 5009.82
维生素B ₆ / ($\mu\text{g}/100\text{g}$)	0.33-1.6	GB 5009.154

铁/ (mg/100g)	3-20	GB 5009.268
益生菌 (活菌数) / (CFU/g)	$\geq 10^6$	GB4789.34

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物限量应符合表 4 的要求。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	5.0×10^4	2.0×10^5	GB4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	1	10	100	GB4789.3

^a 样品的采样及处理按GB4789.1和GB4789.18执行。

^b 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧）的产品（如添加活菌，产品中活菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g）。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中的规定。鼓励尽可能减少食品添加剂（不包括食品营养强化剂）的使用。

4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中的规定。

5 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 12693 和 GB 14881的规定。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 19644 及相应法律法规的规定。

6.1.2 鼓励企业在食品名称中标注“中老年奶粉”字样。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相关标准和公告的规定。

6.2.2 包装应完整、紧密、无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染，在运输过程中应处于阴凉、通风、干燥、无异味的环境中，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 常温、密封贮存于阴凉干燥处。

6.4.2 贮存仓库应保持清洁，产品离地面和墙面的距离不得小于 15 厘米，不得与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。
