

福建省质量检验协会团体标准

T/FQIA 010-2023 《儿童岩烧海苔》编制说明

1 标准工作简况

1.1 编制背景

GB/T 23596 -2009 《海苔》规定了海苔的产品分类、技术要求、生产过程控制、试验方法,检验规则、标签.包装、运输和贮存,是对海苔产品的通用要求,儿童处于人生成长的特殊阶段,对食品的理化指标及卫生指标的要求较高,而目前我国并没有设置专门的“儿童食品”分类,“儿童食品”还缺乏专门的法律法规与食品安全国家标准。GB 10765-2021 《食品安全国家标准 婴儿配方食品》, GB 10766-2021 《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》, GB 10767-2021 《食品安全国家标准 幼儿配方食品》等相关标准,涵盖对象仅为 0 至 36 个月的婴幼儿。因此有必要 从儿童所需营养素及食品安全出发,根据儿童的营养需求, 对 GB/T 23595 -2009 《海苔》标准进行全新的优化规划, 提高质量标准 ,根据岩烧海苔的技术工艺特点,制定各方面要求更加具体细化《儿童岩烧海苔》团体标准

1.2 任务来源

2022 年 12 月晋江力绿食品有限公司向福建省质量检验协会提案要求制定《儿童岩烧海苔》团体标准,经过协会标准技术委员会评估,2022 年 12 月 15

日，福建省质量检验协会批准关于《儿童岩烧海苔》团体标准的立项。计划于2023 年 03 月完成。

1.3 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作

项目由福建省质量检验协会归口管理，牵头负责起草小组的组建和全面协调起草小组工作。

主要成员单位：晋江力绿食品有限公司、安徽欢乐禧禧食品科技有限公司、苏迪（福建）生物科技有限公司、福建省质量检验协会、南通杰盛食品有限公司、如东昌钰海苔有限公司、连云港市苔优益食品有限公司。他们对国内外现状与发展情况进行全面调研，广泛搜集资料和查证，负责标准内容的审核、研讨、修改及编制。

主要起草人：吴鸿岩、陈兵、陈斌、白学刚、黄长贤主要负责标准编写、相关材料整理。具体工作内容：查阅资料，参与起草标准和编制说明，确定标准框架和内容，参加各次会议、听取专家意见建议，对标准内容进行把关，提出采纳或不采纳专家意见的建议和理由等。

主要起草人：郭维乐、袁光茂、廖尚炕共同组建标准起草小组；提炼标准框架；参加各次研讨会并做技术报告，回答专家质询，修改完善标准和编制说明，整理征求意见材料、送审材料和报批材料，重要工作节点的内外沟通联系。

主要起草人：李贞森，主要负责标准编制的技术指导、工作推进和质量把控。具体工作内容：共同组建标准起草小组；提炼标准框架；参加各次研讨会，从标准化专业角度出发，整体把控标准框架和内容，对提出的修改意见综合考虑，充分论证，确定是否采纳，不断提升标准的科学性、实用性和可操作性；

对征求意见材料、送审材料和报批材料进行把关，并负责标准送审；标准报批等。

1.4 主要工作过程

1.4.1 准备阶段

第一步，收集相关资料，包括国家标准编制规范、海苔产品相关资料与国家食品安全标准及法律法规、国家/行业的失效分析相关标准等。

第二步，2022 年 12 月 8 日，由福建省质量检验协会组织的《儿童海苔》团体标准启动会在福州召开，来自晋江力绿食品有限公司、苏迪（福建）生物科技有限公司、福建省质量检验协会、南通杰盛食品有限公司、连云港市苔优益食品有限公司的相关技术专家共 12 人参加了会议，达成了儿童海苔团体标准编制的路径和方向的共识。

1.4.2 组建标准起草小组

2022 年 12 月 15 日，福建省质量检验协会批准关于《儿童岩烧海苔》团体标准的立项，12 月 16 日在国家团体标准信息管理平台发布备案公示，同时成立标准起草小组，主要起草人如下：

1	晋江力绿食品有限公司	吴鸿岩
2	安徽欢乐禧禧食品科技有限公司	袁光茂
3	苏迪（福建）生物科技有限公司	郭维乐
4	南通杰盛食品有限公司	陈兵
5	连云港市苔优益食品有限公司	白学刚
6	如东昌钰海苔有限公司	陈斌

7	福建省质量检验协会	李贞森
---	-----------	-----

1.4.3 《儿童岩烧海苔》团体标准起草及研讨修改阶段

2022 年 12 月 18 日至 2023 年 3 月 10 日调研国内外儿童海苔食品生产情况，特别是我省作为海苔生产大省，相当多的食品企业从事与海苔相关的食品生产，广泛收集相关海苔食品资料，包括国家标准编制规范、相关食品安全国家标准强制性标准及婴幼儿食品的相关技术参数资料与法律法规、国家/行业的失效分析相关标准等，参考 GB/T 23595 -2009 《海苔》及参与起草单位的产品企业标准，完成《儿童岩烧海苔》团体标准第一稿起草。

2023 年 3 月 17 日召开专家研讨会对第一稿文本进行讨论。经研讨，与会专家确定了《儿童岩烧海苔》主要内容包括的产品分类、技术要求、生产过程控制、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。该团体标准适用于适合 3 岁以上儿童食用的岩烧海苔产品，结合权威检测机构新出的该产品型式试验报告，对主要技术内容包括的儿童岩烧海苔生产原料要求、感官、营养成分、理化指标、污染物指标、真菌毒素指标要求、微生物指标要求、食品添加剂等要求进行认真地讨论，与会专家肯定了标准的现实意义和编写质量，同时对框架和细节性条款提出了建设性修改意见 8 条。起草小组经查阅资料、研究论证，采纳 7 条，部分采纳 1 条，并再次修改标准和编制说明，同时将采纳情况和修改情况反馈给提出意见的单位和专家，征得同意。

2023 年 3 月 26 日起草组线上开会讨论确定形成《儿童岩烧海苔》征求意见稿。

2023 年 4 月 6 日在协会网站和全国团体标准信息平台发布征求意见稿，公示征求意见。

1.5 《儿童岩烧海苔》编制的意义

《儿童岩烧海苔》的制定与二十大提出的以人民为中心的思想相一致，与中央强调的标准化建设成为标准强国、提升中国制造水平的目标相一致。为了向儿童海苔规划提供研发依据，制定企业内的标准，树立行业标杆，保证儿童的安全，满足其营养需要，支撑儿童海苔食品行业的健康发展。

2 标准编制原则和主要内容

2.1 标准编制原则

2.1.1、依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》。

2.1.2、儿童海苔产品应符合相应的安全标准和（或）相关规定，应保证儿童的安全，满足其营养需要，所使用油脂不应含有反式脂肪酸，不应使用转基因食品原料和经辐照处理过的原料，宜减少使用油脂、食糖和食盐。不允许使用防腐剂、人工色素、甜味剂。

2.1.3 部分理化指标及卫生指标的参数来源于样品的检验、分析结果，并结合行业的实际制定。

2.2 标准主要内容

本标准的《儿童岩烧海苔》主要内容包括的技术要求、生产过程控制、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存，其中“第4章 技术要求”、“第5章 生产工艺”、“第6章 生产加工过程控制”、“第7章 检验规则”、第8章“标签、包装、运输及贮存”是本标准的主要技术内容。

第4章技术要求，规定了儿童夹心海苔生产原料要求、感官、营养成分、

理化指标、污染物指标、真菌毒素指标要求、微生物指标要求、食品添加剂等要求，重点突出对脂肪、食糖和食盐，黄曲霉素、硝酸盐及亚硝酸盐等指标的技术要求，确保儿童海苔食品安全健康要求。

第5章 生产工艺，规定了儿童夹心海苔食品生产基本过程。

第6章 生产加工过程控制，规定了儿童夹心海苔食品生产加工及控制的要求。

第7章 检验规则，规定了儿童夹心海苔食品检验的基本要求。

第8章 标签、包装、运输及贮存，规定了儿童夹心海苔食品的标签、包装、运输及贮存的条件和要求。

3 预期达到的社会效益、对产业发展的作用

本标准充分为儿童海苔食品提供研发依据，制定企业内的标准，树立行业标杆，保证儿童的安全，满足其营养需要，引导和规范儿童海苔食品行业健康有序发展。

4 标准中涉及专利情况

无。

5 采用国际标准和国外先进标准情况

无。

6 与现行法律法规和强制性标准的关系

无。

7 重大分歧意见的处理经过和依据

未出现重大分歧。

8 标准作为强制性或推荐性标准发布的意见

建议为推荐性标准。

9 贯彻标准要求和措施建议

标准正式发布后，在有关标准监管部门指导下，拟采取的标准宣贯工作计划如下：

1、 标准宣传推广。借助网站新闻、行业协会、学会会议、杂志文章等多种形式推广宣传标准。

2、 制作标准培训材料。根据标准应用项目实施情况，对标准每一部分进行详细解释说明，形成标准宣贯实施培训材料。

3、 制定标准培训计划。制定切实可行的工作方案和培训计划，采取有力措施，多渠道、多形式地开展标准宣贯培训。

4、 开办标准宣贯培训班。标准化技术机构和行业协会组织项目研究和项目实施单位，召开标准宣贯培训班，推广标准实施。

5、 总结标准实施、宣贯经验。

10 废止现行有关标准的建议

无。

11 其他应予以说明的事项

11.1 与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准条款均符合国家现行的法律、法规及标准要求。

11.2 主要参考资料

1、GB/T 23595 -2009 《海苔》

2、T/CFCA 0015-2020 《儿童零食通用规则》

《儿童岩烧海苔》标准起草小组

2023 年 4 月 5 日