

团 体 标 准

T/CIET XXX—2024

儿童调味料通用要求

General requirements for children's seasoning

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
5 检验规则	3
6 标志、包装、运输和贮存	3
参考文献	4

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。

本文件由艾斯普瑞（广州）食品有限公司提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

儿童调味料通用要求

1 范围

本文件规定了儿童调味料的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于专为儿童开发的调味料产品。

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/T 191	包装储运图示标志
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.121	食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.191	食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5009.257	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 5009.263	食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
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 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 预包装食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

儿童调味料 children's seasoning

为3~12岁儿童开发的，在饮食、烹饪和食品加工中应用的，用于调和滋味和气味并具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用的产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 所用原辅料应符合相应食品安全标准和有关规定的要求，禁止添加非食品原料和禁用物质。
- 4.1.2 不应使用含酒精、部分氢化油脂、转基因成分和经辐照处理的原辅料。
- 4.1.3 原辅料国家标准或行业标准有等级要求的，应使用较高等级的原辅料。

- 4.1.4 宜采用天然非化学合成的原辅料。
 4.1.5 宜采用有无公害认证、绿色食品认证或有机食品认证的原辅料。
 4.1.6 宜控制并减少油脂、食糖和食用盐的使用。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘或透明烧杯中，在自然光下观察产品色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口后，尝其滋味。
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品固有的形态，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	试验方法
反式脂肪酸, g/100g (mL)	≤0.3	GB 5009.257

注：其他理化指标应符合相应类别食品安全国家标准的规定。

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量和真菌毒素限量应分别符合GB 2762和GB 2761的规定，同时还应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	试验方法
镉, mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤0.02	GB 5009.191
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22

^a仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.5 微生物限量

- 4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
 4.5.2 其他微生物限量应符合相应类别食品安全国家标准的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

- 4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，同时还应符合表4的规定。
 4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

表4 食品添加剂限量

项目	指标	试验方法
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.28
糖精钠（以糖精计），mg/kg	不得检出	GB 5009.28
甜蜜素（以环己氨基磺酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.97
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.121
阿斯巴甜, mg/kg	不得检出	GB 5009.263

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定检测。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 出厂检验

每批产品须经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。出厂检验项目应包括感官、理化指标（反式脂肪酸指标仅限使用了部分氢化油脂的产品）、其他微生物限量（不含致病菌）和净含量。

5.1.2 型式检验

型式检验项目为要求中规定的全部项目。正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品试制鉴定时。

5.2 判定规则

5.2.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定为合格品。

5.2.2 微生物指标有任1项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

5.2.3 除微生物以外，其他有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有1项或1项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

6.1.3 声称低盐、低脂、低糖的或之一的，应在标签中标注相应营养素含量。

6.1.4 如有可能对儿童安全有影响的，应在标签中醒目标注。

6.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

采用塑料包装材料的塑化剂迁移量还应符合《市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见》的规定。

6.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令2023年第70号）
 - [2] 市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见（国市监食生[2019]214号）
-