

团 体 标 准

T/CEAC XXX—2024

婴幼儿低敏配方食品

Low sensitivity formula foods for infants and young children

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

中国商业经济学会 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 1

4 分类及配方要求 1

5 一般要求 2

6 技术要求 2

7 标签、使用说明、包装 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XXX提出。

本文件由中国商业经济学会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

婴幼儿低敏配方食品

1 范围

本文件规定了婴幼儿低敏配方食品的分类及配方要求、一般要求、技术要求、标签、使用说明、包装。

本文件适用于0～36月龄的婴幼儿低敏配方食品。

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 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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5413.31 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定
- GB 10765 食品安全国家标准 婴儿配方食品
- GB 10766 食品安全国家标准 较大婴儿配方食品
- GB 10767 食品安全国家标准 幼儿配方食品
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 23779 预包装食品中的致敏原成分
- GB 25596 食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

婴幼儿低敏配方食品 low sensitivity formula foods for infants and young children

专为敏感体质婴幼儿设计，通过选用低致敏原料和特殊配方，降低或消除食品中过敏因素，确保安全食用的特殊配方食品。

3.2

致敏原 allergen

能够诱发机体发生过敏反应的抗原物质。

[来源：GB/T 23779—2009, 3.1]

4 分类及配方要求

4.1 无乳糖或低乳糖配方产品

4.1.1 配方中以其他碳水化合物完全或部分代替乳糖。

4.1.2 配方中蛋白质由乳蛋白提供。

4.2 乳蛋白部分水解配方产品

4.2.1 乳蛋白经加工分解成小分子乳蛋白、肽段和氨基酸。

4.2.2 配方中可用其他碳水化合物完全或部分代替乳糖。

4.3 乳蛋白深度水解配方或氨基酸配方产品

4.3.1 配方中不含食物蛋白。

4.3.2 所使用的氨基酸来源应符合 GB 14880 或 GB 25596 中附录 B 的规定。

4.3.3 可适当调整某些矿物质和维生素的含量。

5 一般要求

5.1 产品应针对婴幼儿过敏体质设计的，通过特殊工艺处理降低或消除食品中过敏原的配方。

5.2 低敏配方的设计应遵循科学、安全、营养的原则，确保婴幼儿食用后的健康与安全。

5.3 应选择低过敏原或经过特殊处理降低过敏原的原料，如使用水解蛋白、氨基酸等。

5.4 应根据婴幼儿的营养需求和过敏体质，合理设计配方，确保食品的营养均衡且易于消化吸收。

5.5 应采用先进生产工艺，确保原料中的过敏原得到有效降低或消除，同时保持食品的营养价值和口感。

5.6 应建立严格的质量控制体系，对原料、半成品和成品进行监控，确保产品质量符合低敏配方的要求。

5.7 应通过临床试验或生物学评价等方法，验证低敏配方的有效性和安全性。

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 所使用的原料应符合相应的安全标准和（或）相关规定，应保证婴幼儿的安全，满足其营养需要，不应使用危害婴幼儿营养与健康的物质。

6.1.2 所使用的原料和食品添加剂不应含有麸质。

6.1.3 所使用的原料宜避免 GB/T 23779 中规定的致敏原成分。

6.1.4 不应使用氢化油脂。

6.1.5 不应使用经辐照处理过的原料。

6.1.6 不应使用转基因原料。

6.2 感官要求

产品色泽、滋味、气味、组织形态、冲调性应符合相应产品的特性，不应有正常视力可见的外来异物。

6.3 必需成分、可选成分、其他指标

6.3.1 适用于 0~6 月龄的产品应符合 GB 10765 的要求。

6.3.2 适用于 6~12 月龄的产品应符合 GB 10766 的要求。

6.3.3 适用于 12~36 月龄的产品应符合 GB 10767 的要求。

6.4 污染物限量和真菌毒素限量

6.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

6.5 微生物限量

6.5.1 固态产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，其他微生物限量应符合表 3 的要求。

6.5.2 液态产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

表1 微生物限量指标

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 或 CFU/mL	5	2	1000	10 000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.18 执行。					
^b 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧菌）的产品[产品中的活菌数应≥10 ⁶ CFU/g 或≥10 ⁶ CFU/mL]。					

6.6 食品添加剂和食品营养强化剂

- 6.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 6.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
- 6.6.3 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和/或有关规定。

6.7 脲酶活性

以大豆或大豆制品作为蛋白质来源的产品中脲酶活性应符合表4的规定。

表2 脲酶活性指标

项目	指标	检测方法
脲酶活性定性测定	阴性	GB 5413.31 ^a
^a 液态产品的取样量应根据干物质含量进行折算。		

6.8 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规定进行检测。

7 标签、使用说明、包装

7.1 标签

- 7.1.1 产品的标签应符合 GB 13432 和（或）有关规定，必需成分和可选择成分含量标识应增加“100 千焦（100kJ）”含量的标示。
- 7.1.2 标签中应标注产品的类别、属性（如乳基或豆基产品以及产品状态）和适用年龄。
- 7.1.3 对于适用于 0~6 月龄的婴儿配方食品应标明：“对于 0~6 月龄的婴儿最理想的食物是母乳，在母乳不足或无母乳时可食用本产品”
- 7.1.4 对于适用于 6~12 月龄婴儿的产品应标明：“须配合添加辅助食品”。
- 7.1.5 标签上不应有婴儿和妇女的形象，不应使用“人乳化”“母乳化”或近似术语表述。

7.2 使用说明

- 7.2.1 有关产品使用、配制指导说明及图解、贮存条件应在标签上明确说明。当包装最大表面积小于 100cm²或产品质量小于 100g 时，可以不标示图解。
- 7.2.2 指导说明应对不当配制和使用不当可能引起的健康危害给予警示说明。

7.3 包装

可以使用符合食品安全国家标准的二氧化碳和（或）氮气作为包装介质。

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2023年第70号令）
-