

# 《儿童方便米面制品》团体标准编制说明

## 一、标准起草基本情况

### 1. 标准制定背景及任务来源

根据中国副食流通协会标准化技术委员会立项计划（），2022年4月《儿童方便米面制品》团体标准正式立项，由上海逍潇食品贸易有限公司、中国副食流通协会食品安全与信息追溯分会牵头，中国副食流通协会标准化技术委员会立项并归口管理。

2022年4月成立起草工作组，起草组成员包括上海逍潇食品贸易有限公司、益阳陈克明食品股份有限公司、益阳居味和食品有限公司等。

2022年4月8日，工作组讨论了本标准起草工作的原则和任务，起草过程中仔细分析并参考了其他国标相关规定。在研究了相关标准并结合目前国内市场产品的实际情况下，初步确定了产品的质量技术指标和相应的试验方法，形成了标准草案。

2022年，中国副食流通协会标准化技术委员会组织起草单位和专家分别以线上和线下形式召开标准研讨会。

### 2. 主要起草人及承担的工作

本文件起草单位：上海逍潇食品贸易有限公司、益阳陈克明食品股份有限公司、益阳居味和食品有限公司。

本文件主要起草人：肖应和、谭勇、李菁、舒叶平、王望

## 二、标准制定的目的及意义

随着我国经济水平的快速发展，人民生活水平和消费意识的不断提升，方便米面制品成为人们日常一日三餐可选择的简易食品之一，且儿童人群对方便米面制品存在很大的需求。

对于儿童食品，家长更是关注食品的安全和健康，现在市面上的方便米面制品五花八门，并没有针对3~12岁年龄段儿童方便米面制品的专业产品标准。针对3~12岁这个特殊的年龄的人群，他们的饮食结构与成人存在差异，这个年龄段的儿童身体发育能力仅次于出生头1000天的发育窗口期，对食品健康和安全有着更为严格的要求。基于以上各种因素，急需制定关于儿童方便米面制品的专

业标准，以规范这类产品的各项要求。

中华人民共和国教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会等部门制定的《学校食品安全与营养健康管理规定》、《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》等文件都表明了国家对于儿童的关注，旨在引导学生健康饮食；国务院对于《国民营养计划（2017-2030 年）》等文件的发布，表明国家也更加注重全民营养，加快了深加工食品的营养化转型；中国发展研究基金会也明确指出儿童的营养健康关系到国家未来发展。

儿童无论从体质、生长发育特点等方面均与成人有很大差异，这种差异导致儿童对食品品质和营养具体特殊性（与成人不同），所以儿童对食品的品质和营养要求更高。方便米面制品作为儿童日常传统主食的辅助来源，可以帮助儿童满足多方面营养的摄取，如可补充部分矿物质、维生素、膳食纤维等，在儿童的骨骼生长、视力健康、减少肥胖等方面也产生积极作用。因此，在产品生产过程中，需要对生产工艺、品质、配方、微生物等多方面严控，特别对于食品添加剂，建议遵循无工艺必要性不添加，有工艺必要性尽量添加天然来源食品添加剂的基本原则，做到有章可循，使儿童食品健康安全能够真正做到名副其实。

### 三. 与有关法律、法规和强制性标准的关系

《儿童方便米面制品》团体标准是在目前“米面及其制品”相关食品安全国家标准、食品质量国家标准的框架下，针对儿童方便米面制品的原辅料选择、感官和理化指标、微生物指标、食品添加剂食用等特殊需求，进行儿童方便米面制品标准编制。

《儿童方便米面制品》团体标准所规定的内容符合食品安全法及其条例的要求。此标准参考了《GB 17400 食品安全国家标准 方便面》、《GB/T 31323 方便米饭》等食品安全标准以及《GB 10769 食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》等食品质量标准的规定。

《儿童方便米面制品》团体标准在食品添加剂要求方面，是在 GB 2760 的框架下，遵循无工艺必要性不添加，有工艺必要性尽量添加天然来源的基本原则。

《儿童方便米面制品》团体标准中参考了《WST 578.1 中国居民膳食营养素参考摄入量 第1部分：宏量营养素》、《WST 578.2 中国居民膳食营养素参考摄入量 第2部分：常量元素》的日常儿童营养推荐值。

#### 四. 标准的制定与起草原则

本标准的制定遵循以下四个原则：

1、科学适用的原则。在参考《国民营养计划（2017-2030 年）》等文件的基础上，综合系统分析我国市售儿童方便米面制品的产品现状，聚焦儿童生长发育需求，科学地确定儿童方便米面制品标准的框架和内容。

2、与国际接轨的原则。尽可能参考国际组织以及国外发达国家相关标准，以及世界卫生组织关于食糖对口腔健康影响的指导性文件。

3、与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。本标准编制依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》等法律法规和文件。

4、依据 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》的要求进行编写。

#### 五. 确定各项技术内容

##### 1、关于儿童方便米面制品定义

在成人食品标准的基础上，增加了年龄限制，即：适合 3~12 岁儿童适用的方便米面制品。

适用于 3~12 岁儿童食用的方便米面产品，以干制面、方便米饭、超高压方便米饭中的一种为主要原料，搭配干制配菜、湿制配菜中的一种或多种，经组合包装而成，产品经加热或沸水冲泡或短时煮沸后即可食用的米面制品。

##### 2、关于儿童方便米面制品分类

根据主食的分类，分为干制面、方便米饭、超高压方便米饭类。

##### 3、关于原辅料要求

考虑儿童生长发育需求和消费者的购买偏好，儿童方便米面制品所使用的原辅料应符合相关标准的要求，应使用优质原料，不使用含有氢化植物油的原料，不使用经过辐照处理的原料。

同时，所选搭配的食材应简单，配以干制配菜、湿制配菜，如复合调味料、固体饮料、多品种果蔬、畜禽肉制品、水产品或其制品、罐头制品、蛋制品等。

由于高钠容易引发的儿童健康问题，所选调味料在口味合适的情况下，需要控制钠含量。

#### 4、关于感官要求的要求

干制面感官要求参考的是 GB/T 40636 挂面国家标准和 Q\_BAAH0047S 意大利面企业标准，该企业标准是由益海嘉里食品营销有限公司发布。

方便米饭感官要求参考的是 GB/T 31323 方便米饭国家标准

超高压方便米饭感官要求参考的是 QB/T 5473 超高压方便米饭行业标准

干制配菜、湿制配菜感官要求应符合其应有的感官特征，无异常，口感、适口性应在热处理后具有该品类产品应有的口感。

#### 5、关于理化指标的要求

为保障执行《儿童方便米面制品》团标产品的质量，标准中规定了主辅料水分的要求，和湿制配菜的酸价和过氧化值。

项目	指标					检验方法
	干制面	方便米饭	超高压方便米饭	干制配菜	湿制配菜 <sup>a</sup>	
水分 %	≤13.0	≤10.0	50~70	≤10.0	--	GB 5009.3
酸度 ml/10g	≤4.0	--	--	--	--	GB 5009.239
酸价（以脂肪计）mg/g	--	--	--	--	≤5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）g/100g	--	--	--	--	≤0.25	GB 5009.227
蛋白质/（g/100g） <sup>b</sup>	≥6.0					GB 5009.5
钠（mg/100g） <sup>b</sup>	≤420					GB 5009.91
<sup>a</sup> 适用于含油的湿制配菜 <sup>b</sup> 适用于主食制品（干制面、方便米饭、超高压方便米饭）与配菜制品（干制配菜、湿制配菜）均未经加热或沸水冲泡或短时煮沸后的混合检验。						

### 5.1 水分设定依据

干制面水分依据来自Q\_BAAH0047S意大利面企业标准 $\leq 13.0\%$ 、GB/T 40636 挂面国家标准 $\leq 14.5\%$ 、《GB17400 方便面》理化指标非油炸面饼水分 $\leq 14.0\%$ 。方便米饭水分依据来自《GB/T31323 方便米饭》理化指标水分 $\leq 10.0\%$ 。超高压方便米饭水分依据来自《QB/T 5473》。干制配菜水分依据来自团体标准《T/CAQP 012》干制配菜水分 $\leq 10.0\%$ 。

### 5.2 酸价设定依据

湿制配菜酸价依据来自《GB 2716 植物油》理化指标酸价 KOH（以脂肪计） $\leq 5.0\text{mg/g}$ 。

### 5.3 过氧化值设定依据

湿制配菜过氧化值依据来自《GB 2716 植物油》理化指标过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。

5.4 干制面酸度指标设定依据来自 Q\_BAAH0047S 意大利面企业标准、GB/T 40636 挂面国家标准，二者均 $\leq 4 \text{ ml}/10\text{g}$ 。

### 5.5、蛋白质和钠设定依据

儿童的生长发育期，对营养的要求与成人不同。

蛋白质依据《WST 578.1 中国居民膳食营养素参考摄入量 第1部分：宏量营养素》文件要求，3岁以上儿童建议每日摄入膳食蛋白质为25g以上，根据日常饮食规律，正餐的蛋白质摄入量不低于12g/餐，按照每餐平均摄入200g食物计算，儿童方便米面制品的蛋白质含量标准值设定为 $\geq 6.0 \text{ g}/100 \text{ g}$ 。

钠根据《WST 578.2 中国居民膳食营养素参考摄入量 第2部分：常量元素》文件要求，11岁以下儿童，单日钠含量摄入建议1400毫克左右，根据日常饮食规律，正餐的钠含量摄入量不高于700mg/餐，按照每餐平均摄入200g食物，儿童方便米面制品的钠含量应小于350 mg/100g，考虑到检测误差区间，所以将钠含量标准值设定为 $\leq 420\text{mg}/100\text{g}$ 。

## 6、污染物设定依据

污染物要求除了符合GB2762的规定外，对铅和总砷做了相应的要求。铅污染对于神经的影响较大，可引起儿童发育迟缓、智力减退等。儿童年龄越小，神经受损越严重，不仅影响儿童的生长发育，甚至会导致感觉障碍等；过量的砷会干

扰机体细胞的正常代谢，影响呼吸和氧化过程，使细胞发生病变，所以有必要拟定更严格的污染物标准来控制产品生产。

污染物标准依据来自《GB10796 婴幼儿谷类辅助食品》和《T/CFCA 0015 儿童零食通用要求》中污染物限量要求。

项目		指标	检验方法
铅（mg/kg）	添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品	≤0.3	GB 5009.12
	其他产品	≤0.2	
无机砷 <sup>a</sup> （mg/kg）	添加藻类的产品	≤0.3	GB/T 5009.11
	其他产品	≤0.2	
镉 /（mg/kg）	水产制品（其他鱼类制品除外）	≤0.2	GB 5009.15
	其他产品	≤0.1	
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）		≤2.0	GB 5009.33
<sup>a</sup> 仅适用于干制面、方便米饭、超高压方便米饭。 其他污染物限量应符合GB 2762的规定。			

### 7、真菌毒素设定依据

黄曲霉毒素B1（只限于干制面、方便米饭、超高压方便米饭）不超过0.5 μg/kg，主要参考《GB10796 婴幼儿谷类辅助食品》中真菌毒素限量要求。

### 8、微生物设定依据

超高压方便米饭微生物限量商业无菌的要求是参考《QB/T 5473》文件的相关规定。干制面、方便米饭、超高压方便米饭、干制配菜、湿制配菜菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌参考《GB10796 婴幼儿谷类辅助食品》中微生物限量要求。金黄色葡萄球菌参考《GB 29921》限量要求。

### 9、食品添加剂和营养强化剂设定依据

本标准秉持儿童食品尽量减少添加或不添加食品添加剂的要求，不宜使用防腐剂、人工合成甜味剂、人工合成色素、食品用香精。其他食品添加剂的使用应符合食品安全国家标准GB 2760的规定。

参考《WST 578.3 中国居民膳食营养素参考摄入量 第3部分：微量元素》、《WST 578.4 中国居民膳食营养素参考摄入量 第4部分：脂溶性维生素》、《WST 578.5 中国居民膳食营养素参考摄入量 第5部分：水溶性维生素》的推荐值，可根据产品自身特点添加或不添加食品营养强化剂，在符合《GB 14880 食品营养强化剂使用标准》文件要求的前提下，适量添加维生素、矿物质、微量元素等营养成分。

## 10、关于包装和标签的要求

儿童方便米面制品包装和标签的相关规定，在整体上符合我国法律法规和标准的要求，引用了相关标准中的表述。

考虑到方便食品的烹煮要求，标准规定，在内外包装上提供图文详尽的操作提示，并在内袋上提示小心高温等提示语。

考虑食品内包装安全性，以及食品保质期要求，需要使用符合产品保质期要求阻隔效果良好的包装材料。

考虑到产品包装设计的安全性，标准规定拟定了“与产品附带销售的非食用附加物，应符合相应标准，不应对儿童造成危害。产品包装印刷使用的油墨不应与食品直接接触”等条款。

## 六．标准实施建议

建议标准管理部门积极组织标准宣贯活动，对标准进行宣传，促进标准的广泛应用和实施。同时，及时跟踪贯标实施过程中出现的技术问题并进行协调处理，做好贯标记录，并做好长期监督工作，确保标准内容的可实践性和先进性。

## 七．主要参考文献

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 大肠菌群测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品中酸度的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

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

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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 17400 食品安全国家标准 方便面

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB/T 31323 方便米饭

GB 10769 食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品

GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB/T 40636 挂面

GB/T 29602 固体饮料

QB/T 5473 超高压方便米饭

Q\_BAAH0047S 企业标准意大利面

T/CAQP 012 团体标准自然方便食品

T/FYJKYJH 团体标准儿童营养面条类制品

T/CFCA 0015 儿童零食通用要求

WST 578.1 中国居民膳食营养素参考摄入量 第1部分：宏量营养素



WST 578.2 中国居民膳食营养素参考摄入量 第2部分：常量元素

WST 578.3 中国居民膳食营养素参考摄入量 第3部分：微量元素

WST 578.4 中国居民膳食营养素参考摄入量 第4部分：脂溶性维生素

WST 578.5 中国居民膳食营养素参考摄入量 第5部分：水溶性维生素

GB/T 191 包装储运图示标志

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》