

团 体 标 准

---

# 儿童预制包装菜肴

Prepared Meals for Children

发布

实施

---

中 国 副 食 流 通 协 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 技术要求 .....	2
5 标签和包装 .....	4

## 前　　言

本文件按照GB/T 1.1《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。

本文件由中国副食流通协会标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位： .....

本文件起草人： .....

**声明：**本文件的知识产权归属于中国副食流通协会，未经中国副食流通协会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准开展认证、检测等活动应经中国副食流通协会批准授权。

# 儿童预制包装菜肴

## 1 范围

本文件规定了儿童预制包装菜肴的术语和定义、分类、技术要求、标签和包装要求。

本文件适用于面向 3 到 12 岁儿童设计和生产的预制包装菜肴。

本文件不适用于与主食组合包装的产品。

## 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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 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 食品中致病菌限量

## 3 术语和定义

### 3.1 预制包装菜肴

以一种或多种食用农产品及其制品（包含水果及其制品、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋

及蛋制品等)为主要原料,配以或不配以其他食品、调味料等辅料(含食品添加剂),经预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)和/或预烹调制成,并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售,即食或非即食的预包装菜肴。

【来源: QB/T 5471-2020 3.1,有修改】

### 3.3 儿童预制包装菜肴

面向3-12岁儿童人群设计和生产的,经烹调加工(熏制、腌制、油炸工艺除外)制成的,需加热后食用的预制包装菜肴。

## 4 技术要求

### 4.1 原(辅)料要求

- 4.1.1 原(辅)料应符合相应食品标准和有关规定。
- 4.1.2 原(辅)料有质量分级标准的,应达到一级及以上标准。
- 4.1.3 不应使用含酒精、咖啡因、氢化植物油的原(辅)料和转基因产品。
- 4.1.4 应优先选用天然或天然提取的原(辅)料,优先使用达到绿色食品要求的原辅料。
- 4.1.5 应优选优质食品原料,其中:
  - 4.1.5.1 烹调油应优先使用食用植物油。如使用调和油,应在配料表中标识调和油中各组分油的比例。如使用菜籽油,应使用低芥酸菜籽油。不使用棉籽油。
  - 4.1.5.2 新鲜蔬菜原料应使用采摘后3天之内的产品,不使用鲜黄花菜、鲜豆角、银杏果等存在天然毒素的农产品。
  - 4.1.5.3 肉类原料优先使用禽肉和水产制品。禽畜肉宜使用冷鲜肉,水产品宜使用鲜活品,并去除内脏毒素部位。如使用冻品,冷藏时间不超过3个月。
  - 4.1.5.4 菌类原料应新鲜,但不应使用鲜木耳,可使用食用菌干制品。
  - 4.1.5.5 不应添加或不应通过原辅料带入食用香精。
  - 4.1.5.6 应使用发酵来源的酱油食醋等调味料。

### 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
组织形态	具有该产品应有的形态	取样品置于清洁白瓷盘中,目测其形态和色

色泽	具有该产品应有的色泽	泽，并用刀切开观察组织结构，再按包装上标明的食用方法进行加热或烹饪熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无碎骨、鱼刺等	
完整性	品相完整	

#### 4.3 理化指标

4.3.1 应符合相关标准的要求。

4.3.3 氯化物、糖含量和反式脂肪酸应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖 <sup>a</sup> (g/100mL) ≤	5.0	GB 5009.8
反式脂肪酸 (g/100g) ≤	0.3	GB 5009.257
过氧化值(以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25 <sup>b</sup>	GB 5009.227
烹调油/ (g/100g) ≤	4.0	按配料计算
钠 (mg/100g) ≤	350	GB 5009.91

a 总糖包括果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖。  
b 适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为原辅料，或添加油脂调制的预制包装菜肴

#### 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 农药和兽药残留限量

应符合 GB 2763 的规定

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.6.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB4789.26 规定的方法检验。

#### 4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用除符合 GB 2760 的规定外，不应使用人工合成防腐剂、人工合成色素、人工合成甜味剂（糖醇类除外）和合成香精香料。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的要求。可以在充分考虑儿童生长发育特点的基础上，添加一种或多种营养强化剂。

#### 4.8 品质管理要求

生产企业应符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，严格控制产品质量安全。

## 5 标签和包装

### 5.1 标签

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品标签中应标识建议食用量，应在配料表中标识食用盐和烹调油添加量，在营养成分表中标识总糖含量。

5.1.3 产品标签应清晰标识产品的食用方法，科学描述产品的解冻、加热、烹饪、熟制等处理方式，确保食物的质量安全。

5.1.4 如产品食用过程可能影响儿童安全性，应在包装标签中醒目标注。

5.1.5 应显著标识产品的储藏和运输条件。

### 5.2 包装

5.2.1 产品所使用的包装材料应符合 GB 4806.1 的要求。

5.2.2 产品包装结构设计应考虑儿童安全性。

5.2.3 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。

5.2.4 产品包装印刷使用的油墨不应与食品直接接触，鼓励使用激光刻印方式印刷相关信息。

## 参考文献

- [1] GB/T 21732 含乳饮料
- [2] GB/T 29602 固体饮料
- [3] GB/T 30885 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料
- [4] GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- [5] GB/T 31324 植物蛋白饮料 杏仁露
- [6] GB/T 31325 植物蛋白饮料 核桃露（乳）
- [7] GB/T 31326 植物饮料
- [8] QB/T 2300 植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁
- [9] QB/T 2439 植物蛋白饮料 花生乳（露）
- [10] QB/T 4222 复合蛋白饮料