

# 《儿童预制包装菜肴》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（T/CFCA00? -2021），2022年1月《儿童果蔬汁》团体标准正式立项，由杭州心芽信息科技有限公司、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1月成立起草工作组，起草组成员包括杭州心芽信息科技有限公司、中国副食流通协会食品安全与信息追溯分会等。

2022年2月至5月，起草组充分收集国内外资料和市售预制菜，开展数据采集和分析，初步确定了儿童预制包装菜肴产品的的产品范围、质量要求，形成了标准草案。

2022年5月16日，标准召开了第一次讨论会，分析了本标准起草工作的原则和任务，研究儿童果蔬汁饮料的产品定位、标准内容和主要技术指标。

2022年7月15日，标准召开了第二次讨论会，进一步研究讨论了标准中提出的预制包装菜肴定义等内容，确定了儿童预制包装菜肴的范围以及主要技术指标和相应的试验方法，形成了标准讨论稿。

2022年9月28日，标准召开了第三次讨论会，进一步研究讨论了标准中提出的术语定义、原辅料要求和技术要求，重点讨论了儿童预制包装菜肴中烹调油的控制，形成了标准征求意见稿。

### 2. 主要起草人及承担的工作

本文件起草单位：杭州心芽信息科技有限公司、中国副食流通协会食品安全与信息追溯分会等

本文件主要起草人：（待定）

## 二. 标准制定的目的及意义

随着生活水平和消费意识的不断提升，人们对健康营养食品的需求不断增加，尤其是针对儿童的食品，家长更是尤为关注。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《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》、《营养与健康学校建设指南》等文件都标明了国家对于儿童膳食的关注，旨在引导学生健康饮食，减少糖、盐与脂肪的摄入，同时也反应了现阶段儿童膳食的现状不符合儿童成长所需；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，在加快食品加工营养化转型；《营养与健康学校建设指南》中明确规定学校内不得售卖高盐、高糖及高脂的食品和酒精饮料。

中国居民营养与健康状况调查显示，6.5%的6-11岁学龄儿童达不到一日三餐，12-17岁学龄儿童为14.2%，其中以不吃早餐为主，即使吃早餐营养质量也较差。我国学龄儿童快餐食用率较高，65.0%小学生、58.5%初中生和53.6%高中生每月消费至少一次西式快餐。不能保证一日三餐，不仅影响学龄儿童能量和营养素的摄入，还会增加超重肥胖发生的危险。而在造成儿童不能保证一日三餐的主要因素中，家长没时间制作占首位，不会制作占第二位。据调研统计，家长制作一顿传统早餐所要花费的时间约为30分钟，制作传统晚餐则需要更长的时间，约为45分钟。同时，随着90后父母成为新一代养育大军，安全、营养、方便、快捷的新食品消费观念正在形成。因此，预包装菜肴正成为家长解决其一日三餐的新选择。

然而，市售的预包装菜肴主要以成人口味喜好为主，重油、重盐、重复合调味。儿童的身体尚未发育成熟，排泄能力差，按照成年人的标准大量摄入此类食品，将给儿童健康带来风险。《中国儿童发展纲要（2021—2030年）》中提到，要完善儿童食品安全标准体系。

因此，急需规范和完善符合儿童生理需求和营养特性的预包装菜肴标准，改善预包装菜肴重油重盐重调味的现状，规范儿童预包装菜肴市场，引导相关企业研发符合标准的儿童预包装菜肴，从而保障儿童饮食安全。

### 三. 与有关法律、法规和强制性标准的关系

《儿童预包装菜肴》团体标准是在目前预包装菜肴相关食品安全国家标准、食品质量国家标准的框架下，针对儿童预包装菜肴减钠、原辅料选择等特殊需求，进行儿童预包装菜肴标准编制。

《儿童预包装菜肴》团体标准所规定的内容符合食品安全法及其条例的要求，符合QB/T 5471《轻工行业标准 方便菜肴》的规定。

《儿童预包装菜肴》团体标准在食品添加剂要求方面，是在 GB 2760 的框架下，限制了部分合成食品添加剂的使用；同时在食品营养强化剂方面，是在 GB 14880的框架下，充分考虑儿童生长发育特点使用营养强化剂。

本标准与有关法律、法规和强制性标准保持一致。

### 四. 标准的制定与起草原则

本标准的制定遵循以下三个原则：

- 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果蔬汁饮料的产品现状，聚焦儿童生长发育需求，科学地确定儿童果蔬汁饮料标准的框架和内容。
- 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、以 QB/T 5471《轻工行业标准 方便菜肴》与T/CNFIA《团体标准 预制包装菜肴》为基础，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。
- 5、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

#### 5.1 关于理化指标

为保障执行《儿童预包装菜肴》团标产品的质量，标准中规定产品应符合相应的行业标准的相关要求。例如儿童预包装菜肴中的过氧化值应满足 QB/T

5471 规定的相关要求。同时，为了限制儿童预包装菜肴中糖、油、盐的使用，拟规定总糖、烹调油、钠的指标要求；为了限制氢化植物油等含反式脂肪酸原料的使用，拟规定反式脂肪酸的指标要求。

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

### 5.1.1 总糖含量设定依据：

- (1) GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中“附录 C 能量和营养成分含量声称和比较声称的要求、条件和同义语”，能量和营养成分含量声称的要求和条件中规定，食品中糖含量≤5g/100mL (g) 可宣称低糖；  
(2) 鼓励企业进行“低糖”或者“无糖”的声称，提高消费者正确认读食品营养标签添加糖的能力。

### 5.1.2 反式脂肪酸设定依据：

考虑到反式脂肪酸可能带来的健康危害，参照 GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中“附录 C 能量和营养成分含量声称和比较声称的要求、条件和同义语”，能量和营养成分含量声称的要求和条件中规定，食品中反式脂肪酸含量≤0.3g/100mL (g) 可宣称无或不含反式脂肪酸。

### 5.1.3 钠含量设定依据

考虑到低龄儿童应减少钠摄入，拟定钠含量≤350mg/100g；

### 5.1.4 过氧化值设定依据

预制菜肴中会添加适量油脂调味，参考 GB 19295，过氧化值（以脂肪计）拟定为≤0.25g/100g

### 5.1.5 烹调油设定依据

参考《中国居民膳食指南(2022)》中提出的青少年每日20-25g油的摄入推荐量设置，以期达到尽可能减少食用油的摄入，。

## 5.2 关于污染物限量和真菌毒素限量

5.2.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.2.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

## 5.3 关于农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

## 5.4 关于兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 5.5 关于微生物限量

微生物限量应符合QB/T5471 非即食方便菜肴微生物限量

## 5.6 关于品质管理

生产儿童预制包装菜肴的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。

## 5.7 关于包装和标签的要求

儿童预包装菜肴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。考虑儿童食用量的限制，产品标签中应标识建议食用量、食用方式及致敏物质信息。

考虑到在食用时的安全，标准规定：“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”；“产品包装结构设计应考虑儿童安全性”，以及“与产品附带销售的非食用附加物，如卡片、小玩具等，应符合相应标准，不应对儿童造成危害。”等条款。

## 六. 意见征集情况及处理

(待补充)

## 七. 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。

## 八. 主要引用标准和参考文献

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 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 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  
T/CFCA 0015 食品安全团体标准 儿童零食  
GB 19295-2011食品安全国家标准 速冻面米制品  
QB/T5471-2020轻工行业标准 方便菜肴  
DBS32/ 005-2014食品安全地方标准 方便菜肴  
T/CNFIA 115-2019预制包装菜肴  
T/FJSP 0007-2020冻干方便米面制品  
T/ZSSP 0005-2021方便食品（速食汤、羹）  
T/ZZB 0670-2018 方便菜肴米面制品  
Q/PGPMD 0004-2017方便食品等