

Q/SHJY

陕西汉江源医用膳食食品研发有限公司 企业标准

Q/SHJY 0022S-2023

婴幼儿泥（糊）状罐装辅助食品



Q/610000-14786S-2023
有效期至 20260223

2023-02-07 发布

2023-03-07 实施

陕西汉江源医用膳食食品研发有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1 要求编写。

本标准由陕西汉江源医用膳食食品研发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨娜娜、白娜、谢肖夫、王萌。

本标准批准人：曹文静。

本标准首次发布。



婴幼儿泥（糊）状罐装辅助食品

1. 范围

本标准规定了婴幼儿泥（糊）状罐装辅助食品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鱼肉、胡萝卜、南瓜、乳粉、饮用水为原料，经清洗、打浆、熟制、调配、灌装、杀菌、包装等工序制成，适用于6月龄以上婴儿和幼儿食用的婴幼儿泥（糊）状罐装辅助食品。

2. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.91	食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 10770	食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品
B/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 13432	预包装特殊膳食用食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB/T 29603	镀锡或镀铬薄钢板全开式易开盖
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
NY/T 493	胡萝卜
SB/T 10881	南瓜流通规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 2250	单面白纸板

国家质量监督检验检疫总局令第102号《食品标识管理规定》

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

3. 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鱼肉：应符合 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的规定。

3.1.2 南瓜：应符合 SB/T 10881《南瓜流通规范》的规定。

- 3.1.3 胡萝卜：应符合 NY/T 493《胡萝卜》的规定。
- 3.1.4 乳粉：应符合 GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。
- 3.1.5 饮用水：应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品应有的色泽
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
状 态	具有本品应有的组织形态，无骨、鳞、刺等不适宜婴幼儿食用的物质
杂 质	无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
配料比，%	≥ 8
蛋白质，g/100kJ	≥ 0.7
脂肪，g/100kJ	≤ 1.4
总钠 ^a ，mg/100g	≤ 200
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.29
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3
汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02
锡 ^b （以Sn计），mg/kg	≤ 45
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 4
^a 以即食状态计； ^b 仅适用于镀锡包装婴幼儿罐装辅助食品。	

3.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.5 净含量

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

3.6 原料及食品添加剂

- 3.6.1 原料均符合国家法律、法规及有关规定。
- 3.6.2 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4. 试验方法

4.1 感官

取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

4.2 理化指标检验

- 4.2.1 配料比：按配料计算。
- 4.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 的规定的测定。
- 4.2.3 脂肪：按GB 5009.6 的规定的测定。

4.2.4 总钠：按GB 5009.91的规定的方法测定。

4.2.5 铅：按GB 5009.12的规定的方法测定。

4.2.6 无机砷：按GB 5009.11规定的方法测定。

4.2.7 汞：按GB 5009.17规定的方法测定。

4.2.8 锡：按GB 5009.16规定的方法测定。

4.2.9 亚硝酸盐：按5009.33规定的方法测定。

4.3 微生物指标

商业无菌：按GB 4789.26规定的方法测定。

4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

5. 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次、同一规格完成全部生产程序并包装完好的产品为一“组批”。

5.1.2 抽样

抽样基数不少于200个销售包装。抽样数量为16个销售包装；所抽取的样品应分成2份，1份为检验用样品，1份为备查样品。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品由生产厂技术检验部门按本标准进行检验，每批产品均要进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、必需成分指标（蛋白质、脂肪）、商业无菌、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准3.2-3.5规定的全部检验项目。

5.3.2 型式检验每年至少进行两次，有下列情况之一者，应进行型式检验。

- a. 新产品投产前；
- b. 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c. 停产三个月以上，恢复生产时；
- d. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e. 食品安全监督部门提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，且不得复检。其他理化项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标识、包装、运输及贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签的标注内容应符合GB 7718、GB 13432和《食品标识管理规定》的规定，营养成分表的标识应增加“100千焦(100kJ)”含量的标示。

6.1.2 包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

6.1.3 标签中应标明适宜食用的婴幼儿月龄、食用方法及食用注意事项。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合GB 4806.1及相应国家食品安全标准的要求。产

品内包装用马口铁罐应符合 GB/T 14251 或 GB/T 17590 或 GB/T 9106.1 或 GB/T 9106.2 的规定，塑料袋应符合 GB 4806.7 或 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，塑料碗应符合 GB 4806.7 的规定，铝箔袋应符合 GB/T 28118 的规定，运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，其他包装材料应符合相关国家标准的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

运输产品时应轻装轻卸，防止日晒、雨淋等，不得与有毒有害物质混装、混运。

6.4 贮存

产品贮存在干燥通风的库房内，远离热源。不得与有毒有害、易挥发及有异味的物品混存。

在符合本标准规定的包装、运输、储存条件下，保质期为12个月。

