

中华人民共和国国家标准

婴幼儿辅助食品
苹果泥

UDC 613.22

GB 10775-89

Supplementary foods for infants and young children—
Apple paste

本标准参照采用FAO/WHO食品法规委员会(CAC)CODEX STAN73-1981《婴幼儿食品罐头标准》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了苹果泥的技术要求、试验方法、检验规则和产品的标志、包装、运输、贮存要求。本标准适用于以苹果、蜂蜜、葡萄糖(或白砂糖)为原料,经加工制成适于婴幼儿食用的苹果泥。

2 引用标准

- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头检验
- GB 5009.8 食品中蔗糖含量测定方法
- GB 5009.11 食品中总砷测定方法
- GB 5009.12 食品中铅测定方法
- GB 5009.13 食品中铜测定方法
- GB 5009.16 食品中锡测定方法
- GB 5009.17 食品中总汞测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- QB 220 罐头食品试验方法
- QB 869 婴儿食品营养及卫生标准

3 术语

- 3.1 婴儿 指年龄在12个月以内的小儿。
- 3.2 幼儿 指年龄在1~3周岁的小儿。

4 产品分类

按形态分成泥糊状和碎泥状二类:

- 4.1 泥糊状: 吞咽前不需咀嚼的细泥。
- 4.2 碎泥状: 含有适于锻齿要求的碎块。

5 技术要求

- 5.1 原料要求见附录A“原料要求”(补充件)。
- 5.2 感官要求应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色 泽	呈浅黄色或青黄色，泥体有光泽，均匀一致
滋味、气味	具有苹果和蜂蜜经加工后应有的滋味及气味
组织、形态	泥糊状：粒子细小均匀，吞咽前不需要咀嚼 碎泥状：含有适于婴幼儿锻齿要求的碎块，碎块大小在 5 mm 以下，稀稠适中，开罐后允许有少量析水现象

5.3 营养成分及理化指标应符合表 2 规定。

表 2

维生素C，mg/100g	>30
蔗糖，%	<5
净重公差，%	±5，每批平均重量不低于净重
可溶性固形物开罐时以折光计（20℃），%	10~14

5.4 卫生指标应符合表 3 规定。

表 3

项 目	指 标
锡（以Sn计），mg/kg	<200
铜（以Cu计），mg/kg	<5
铅（以Pb计），mg/kg	<0.5
砷（以As计），mg/kg	<0.5
汞（以Hg计），mg/kg	<0.02
微生物	无致病菌及因微生物作用所引起的腐败象征

5.5 产品不得使用色素、香精、糖精、防腐剂。

5.6 样品缺陷分类按表 4 规定。

表 4

严重缺陷	有异味 存在有害杂质
主要缺陷	有一般杂质 维生素C达不到标准规定 可溶性固形物达不到标准规定
一般缺陷	净重超过公差允许值 蔗糖含量超过规定限量 有黑斑点或锅垢碎屑之类粒子 泥体色泽有褐变

6 试验方法

6.1 感官检查

按QB 220之二“感官检验”方法检验，缺陷品按表4分类。

6.2 营养成分及理化检验

6.2.1 维生素C

按QB 8693.20 中维生素C测定法（2，6-二氯酚靛酚滴定法）检验，缺陷品按表4分类。

6.2.2 蔗糖含量

按GB 5009.8食品中蔗糖测定法检验。缺陷品按表4分类。

6.2.3 净重公差

按QB 220之三“物理检验”方法检验，缺陷品按表4分类。

6.2.4 可溶性固形物

可溶性固形物用折光计进行测定，折光计读数之温度修正表（补充件），缺陷品按表4分类。

6.3 卫生检验

6.3.1 砷

按GB 5009.11 检验。

6.3.2 铅

按GB 5009.12 检验。

6.3.3 铜

按GB 5009.13 检验。

6.3.4 锡

按GB 5009.16 检验。

6.3.5 汞

按GB 5009.17 检验。

6.3.6 微生物检验

按GB 4789.26 检验。

7 检验规则

7.1 以每班所生产的同一规格产品为一批，班产不足1000罐（瓶袋）时，也可将同一规格的产品合并

为一批。

7.2 每一批产品随机抽取样品，产量不足 10 000 罐（瓶、袋），取样品 3 罐（瓶、袋），10 000 罐（瓶、袋）以上（含 10 000 罐）取样 6 罐（瓶、袋）作检验。

7.3 产品出厂前应由生产厂的技术检验部门按本标准进行检验，检验合格后方可出厂。

7.4 交收检验：

7.4.1 交收检验项目为感官、净重公差、维生素C、可溶性固形物和微生物指标 5 个项目。

7.4.2 有下列情况之一者，该产品应判为不合格品：

a. 任一微生物指标不符合标准者；

b. 有严重缺陷；

c. 2/3 样品数有主要缺陷。

7.4.3 不足 2/3 样品数有主要缺陷，可加倍抽样复验，复验仍有主要缺陷，判该批产品为不合格品。

7.4.4 2/3 或 2/3 以上样品数有一般缺陷，可加倍抽样复验，复验仍有 1/3 样品数有一般缺陷，判该批产品为不合格品。

7.5 型式检验

7.5.1 产品生产周期超过三个月者，本检验每三个月进行一次，不足三个月者每生产周期进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

a. 更改主要原料；

b. 更改关键工艺；

c. 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5.2 型式检验项目除了交收检验的项目外，还检验重金属含量，任一重金属含量超过规定的产品应判为不合格品。

7.6 当供需双方对产品质量发生异议时，由双方协商解决或委托法定仲裁单位复验不合格项目，以复验结果作为最终判定依据。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品所含主要营养成分应标明。

8.1.2 标签上应标明“无色素香精、糖精、防腐剂”。

8.1.3 标签上应标明适于食用的婴幼儿年（月）、龄期及食用方法。

8.1.4 每个容器上必须打印永久性的生产日期和保质日期。

8.1.5 标签上不得写有任何有关疗效及广告宣传文字。

8.1.6 其他应符合 GB 7718 规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器应能保证食品卫生和食品的其他质量。

8.2.2 马口铁罐、玻璃瓶或复合软包装表面须清洁，无损伤、变形，封口完整，密封良好。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁干燥，长途运输的车、船必须遮盖，温度应该控制在 1 ~ 38℃ 之间，避免骤然升降。

8.3.2 搬运一般不得在雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布遮盖。

8.3.3 搬运中必须轻拿轻放。

8.4 贮存

8.4.1 保管仓以 20℃ 左右为宜，通风良好，相对湿度一般不高于 80%。勿使产品受热受冻，并避免温

度骤然升降。

8.4.2 成品贮运过程中，不得接触和靠近潮湿、有腐蚀性或易于发潮的货物，不得与有毒的化学药品和有害物质等放在一起。

8.4.3 产品保质期一年。

附录 A
原料要求
(补充件)

A1 苹果

果实新鲜饱满,成熟适度,风味正常,无畸形、霉烂冻伤、病虫害及机械伤,果实横径在60mm以上。

A2 葡萄糖

无色结晶或白色结晶或颗粒性粉末,无臭,其他技术指标应符合《中华人民共和国药典1985》中“葡萄糖”规定。

A3 白砂糖

洁白、干燥、纯度99.5%以上,其他理化指标应符合GB 317《白砂糖》中一级品规定。

A4 维生素C (L-抗坏血酸)

L-2,3,5,6-四羟基-2-己烯酸-γ-丙酯,白色结晶或结晶性粉末,无臭,味酸,含 $C_6H_8O_6$ 不得少于99.0%。

A5 玉米淀粉

呈白色,无异味,无砂齿,无杂质,水分不大于14.0%,酸度(°T)不大于20,细度100目筛通过率大于99%,二氧化硫含量小于30mg/kg,蛋白质不大于0.5%。

A6 蜂蜜

采用透明、半透明粘稠状、无异味、无杂质的精制蜂蜜。

附录 B
折光计读数之温度修正表
(补充件)

温度 ℃	糖 (可溶性固形物), %														
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70
10	0.50	0.54	0.58	0.61	0.64	0.66	0.68	0.70	0.72	0.73	0.74	0.75	0.76	0.78	0.79
11	0.46	0.48	0.52	0.55	0.58	0.60	0.62	0.64	0.65	0.66	0.67	0.68	0.69	0.70	0.71
12	0.42	0.45	0.48	0.50	0.52	0.54	0.56	0.57	0.58	0.59	0.60	0.61	0.61	0.63	0.63
13	0.37	0.40	0.42	0.44	0.46	0.48	0.49	0.50	0.51	0.52	0.53	0.54	0.54	0.55	0.55
14	0.33	0.35	0.37	0.39	0.40	0.41	0.42	0.43	0.44	0.45	0.45	0.46	0.46	0.47	0.48
15	0.27	0.29	0.31	0.33	0.34	0.34	0.35	0.36	0.37	0.37	0.38	0.39	0.39	0.40	0.40
16	0.22	0.24	0.25	0.26	0.27	0.28	0.28	0.29	0.30	0.30	0.30	0.31	0.31	0.32	0.32
17	0.17	0.18	0.19	0.20	0.21	0.21	0.21	0.22	0.22	0.23	0.23	0.23	0.23	0.24	0.24
18	0.12	0.13	0.13	0.14	0.14	0.14	0.14	0.15	0.15	0.15	0.15	0.16	0.16	0.16	0.16
19	0.06	0.06	0.06	0.07	0.07	0.07	0.07	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08
20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

应减去的校正值

续表

		糖 度 (可溶性固形物), %														
		0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70
温度 ℃	21	0.06	0.07	0.07	0.07	0.07	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08
	22	0.13	0.13	0.14	0.14	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16
	23	0.19	0.20	0.21	0.22	0.22	0.23	0.23	0.23	0.23	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24
	24	0.26	0.27	0.28	0.29	0.30	0.30	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	0.32	0.32	0.32	0.32
	25	0.33	0.35	0.36	0.37	0.38	0.38	0.39	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40
	26	0.40	0.42	0.43	0.44	0.45	0.46	0.47	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48
	27	0.48	0.50	0.52	0.53	0.54	0.55	0.55	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56
	28	0.56	0.57	0.60	0.61	0.62	0.63	0.63	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64
	29	0.64	0.66	0.68	0.69	0.71	0.72	0.72	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73
	30	0.72	0.74	0.77	0.78	0.79	0.80	0.80	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81

应加上校正值

附加说明：

本标准由中华人民共和国轻工业部、卫生部提出。

本标准由轻工业部食品发酵所、卫生部食品卫生监督检验所技术归口。

本标准由北冰洋食品公司负责起草。

本标准主要起草人杨锐群。