

中华人民共和国国家标准

婴幼儿辅助食品
肉泥

UDC 613.22

GB 10777—89

Supplementary foods for infants and young children
—Meat paste

本标准参照采用FAO/WHO食品法规委员会(CAC)CODEX STAN 73—1981《婴幼儿食品罐头标准》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉泥的技术要求、试验方法、检验规则和产品的标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以肉类(如猪、牛)或禽类(如鸡)的瘦肉,加适量脱脂乳粉、粮谷粉,经加工制成适于5个月以上婴幼儿食用的肉泥。

2 引用标准

- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头检验
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB 5009.6 食品中脂肪的测定方法
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.16 食品中锡的测定方法
- 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

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三类:

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(补充件)。

中华人民共和国轻工业部1989-03-31批准

1990-01-01实施

5.2 感官要求应符合表1规定。

表 1

色 泽	呈灰白色或浅褐色，均匀一致，有光泽
滋味、气味	具有肉泥应有的滋味及气味，无焦糊味及其他异味
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5mm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

蛋白质，%	>5
脂肪	不超过产品蛋白质的实际含量
净重公差，%	±5，每批平均重量不低于净重
干燥物，%	>10
总钠量，%	<0.2

5.4 卫生指标应符合表3规定。

表 3

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 产品不得使用调味料、香辛料、防腐剂。

5.6 样品缺陷分类按表4。

表 4

严重缺陷	有明显异味 存在有害杂质
主要缺陷	一般杂质 蛋白质低于标准规定
一般缺陷	净重超过公差允许值 干燥物达不到标准规定 脂肪含量超过标准规定的1%以上 总钠量超过标准规定 有黑斑点或锅垢碎屑之类粒子

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 蛋白质

按GB 5009.5检验；缺陷品按表4分类。

6.2.2 脂肪

按GB 5009.6检验；缺陷品按表4分类。

6.2.3 净重公差

按QB 220之三“物理试验”方法检验，缺陷品按表4分类。

6.2.4 干燥物

按GB 220之四“化学检验”方法检验，缺陷品按表4分类。

6.2.5 总钠量

按QB 220中“氯化钠的测定”方法检验，以总钠计，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1 000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、干燥物、蛋白质、脂肪、总钠量和微生物指标7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 3 个月者, 本检验每 3 个月进行一次, 不足 3 个月者, 每周期进行一次。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 标签上应标明适于食用的婴幼儿年(月)龄期及食用方法。
- 8.1.3 标签上不得写有任何有关疗效及广告宣传文字。
- 8.1.4 每个容器上必须打印永久性的生产日期和保质期。
- 8.1.5 标签上应标明“无调味料、香辛料、防腐剂”。
- 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。
- 8.2.3 外包装必须牢固, 捆扎结实, 正常运输中不易松散。

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 保管仓温以 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 成品贮存过程中, 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 猪瘦肉

A1.1 分割冻猪瘦肉

应符合GB 9959.4《分割冻猪瘦肉》规定。

A1.2 采用代皮鲜冻片猪肉应符合GB 9959.1《代皮鲜冻片猪肉》规定。经处理后的猪瘦肉不得带有：脂肪、淋巴结、粗血管、粗组织膜、伤肉、色素肉、奶哺肉、毛、碎骨等。

A2 牛肉

采用来自非疫区健康良好的牛，宰前宰后经兽医检验并附有合格证书，牛肉必须经（冷却）排酸，不允许用配种牛肉、放血不净、冷冻两次或质量不好的牛肉。

处理后的牛肉不得带有：脂肪、淋巴结、粗血管、粗组织膜、伤肉、粗筋、毛、碎骨等。

A3 鸡肉

采自非疫区健康良好、宰前宰后经检验并附有合格证书的半净膛（或净膛）鸡，每只重量不低于1 kg，肌肉发育良好，不得使用表皮色泽不正常、严重烫伤、淘汰种鸡。

经处理后的鸡肉不得带有：皮、脂肪、气管、色素肉、瘀伤、碎骨等。

A4 脱脂乳粉

呈浅白色，色泽均匀、干燥、无杂质，有牛乳纯香味，无异味，无霉变，溶解度不小于97%，脂肪含量小于1.75%，酸度（°T）小于12，水分小于4.5%，细菌总数小于30 000个/g，大肠菌群小于90个/100g，无致病菌，其他技术指标应符合GB 5411《脱脂乳粉》中“一级品”的规定。

A5 荞麦粉

干燥、无异味、无砂齿、无杂质、无霉变，水分小于14%。

A6 玉米淀粉

白色粉末，无异味、无砂齿、无杂质，水分小于14%，酸度（°T）小于20，细度100目筛通过率大于99%，二氧化硫含量小于30 mg/kg，蛋白质含量小于0.5%。

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工业科学研究所、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、轻工业部食品发酵工业科学研究所、成都罐头厂负责起草。

本标准主要起草人杨锐群、秦禾、施委慈、李素华。