

婴幼儿辅助食品
鸡肉菜糊

UDC 613.22

GB 10779—89

Supplementary foods for infants and young children
—Chicken vegetable 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

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

本标准适用于以瘦鸡肉和蕃茄(或蕃茄酱)、胡萝卜等蔬菜为原料,经配制加工适于5个月以上婴幼儿食用的鸡肉菜泥。

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

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规定。

表 1

色 泽	呈橙红色或黄白色，有光泽，均匀一致
滋味、气味	具有鸡肉和蔬菜混合加工后应有的滋味及气味，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，%	> 3
脂肪含量	不超过产品蛋白质实际含量
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：味精、香辛料、防腐剂。

5.6 样品缺陷分类按表4规定。

表 4

严重缺陷	有明显异味 存在有害杂质
主要缺陷	有一般杂质 蛋白质达不到规定指标
一般缺陷	净重超过公差允许值 干燥物达不到规定指标 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 有异色

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“物理检验”方法检验，缺陷品按表4分类。

6.2.4 干燥物

按QB 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”检验，然后换算为总钠量，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 总汞

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 产品生产周期超过三个月者,本检验每三个月进行一次,不足三个月者,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“无味精、香辛料和防腐剂”。

8.1.3 标签上应标明适于食用的婴幼儿年(月)龄期。

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。

8.2.3 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 保管库温度在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)

A 1 鸡肉

采用来自非疫区健康良好,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、骨头、气管、色素肉、瘀伤等。

A 2 蕃茄

采用新鲜或冷藏良好的鲜红蕃茄、无病虫害及霉烂。

A 3 蕃茄酱

以A 2中规定的蕃茄为原料,经加工后的浓缩酱。

A 4 胡萝卜

新鲜良好、肉质细嫩、肉和心柱均呈橙红色或橙黄色,呈锤形状,无畸形和分枝,无病虫害及机械伤。

A 5 马铃薯

新鲜饱满、肉质细密、无绿头、病虫害和机械伤,没有发芽,横径在25mm以上。

A 6 洋葱(葱头)

采用品质良好,无霉烂变质的鲜、干红皮或黄皮球形洋葱头。

A 7 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,溶解度不小于97%,脂肪含量不大于1.75%,酸度(°T)小于12,水分不大于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。

A 8 荞麦粉

干燥、无异味、无砂齿、无杂质、无霉变,水分小于14%。

A 9 玉米淀粉

呈白色、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30mg/kg,蛋白质不大于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负责起草。

本标准主要起草人杨锐群。