

备案号：44050137S-2019
备案日期：2019年06月12日



Q/STPZ

广东省食品安全企业标准

Q/STPZ 0016S-2019

婴幼儿面条

2019-02-13 发布

2019-02-28 实施

汕头市培芝食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由江南大学、汕头市培芝食品有限公司、培芝食品无锡有限公司共同提出并归口。

本标准由汕头市培芝食品有限公司起草。

本标准同时适用于汕头市培芝食品有限公司、培芝食品无锡有限公司。

本标准主要起草人：吴胜武、郑裕、王喜生、顾茜、林悦楷、刘杰、侯家旺、陈少鹏、熊俊澄。

本标准于2019年2月13日首次发布。

婴幼儿面条

1 范围

本标准规定了婴幼儿面条的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以谷粉（大米、小米、小麦）为主要原料，选择性添加鳕鱼粉、胡萝卜粉、猪肝粉、三文鱼粉、猪骨汤粉、鸡肉粉、红枣粉、牛肉粉、鸡蛋黄粉、菠菜粉、南瓜粉、西兰花粉、香菇粉、番茄粉、燕麦粉、紫薯粉、草莓粉、香蕉粉、榴莲粉、蓝莓粉、甜玉米粉、木瓜粉、蔬菜粉、菠萝粉、苹果粉、香橙粉、低聚果糖、海藻糖、低聚半乳糖、大枣、山楂、山药粉（淮山粉）、麦芽、茯苓、橘皮、白扁豆、薏苡仁（粉）、芡实、莲子、鸡内金、抗坏血酸棕榈酸酯为辅料，经机制加工制成的面身，搭配独立包装的辅食营养包（大豆蛋白粉、食用葡萄糖、碳酸钙、焦磷酸铁、硫酸锌、维生素 A、维生素 B₁、维生素 D₃，选择性添加维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、维生素 C、维生素 E、烟酰胺、叶酸、DHA 藻油粉末、花生四烯酸油脂粉末）制成的婴幼儿生制类谷物辅助食品—婴幼儿面条，供 6 个月以上至 36 个月龄婴幼儿食用。（面身与辅食营养包的比例、食用方法见产品包装标识。）

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.230	食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸棕榈酸酯
GB 1886.233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
GB 1903.16	食品安全国家标准 食品营养强化剂 焦磷酸铁
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
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 5009.14	食品安全国家标准	食品中锌的测定	
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定	
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定	
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 5009.82	食品安全国家标准	食品中维生素 A、D、E 的测定	
GB 5009.84	食品安全国家标准	食品中维生素 B ₁ 的测定	
GB 5009.85	食品安全国家标准	食品中维生素 B ₂ 的测定	
GB 5009.89	食品安全国家标准	食品中烟酸和烟酰胺的测定	
GB 5009.90	食品安全国家标准	食品中铁的测定	
GB 5009.91	食品安全国家标准	食品中钾、钠的测定	
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定	
GB 5009.154	食品安全国家标准	食品中维生素 B ₆ 的测定	
GB 5009.168	食品安全国家标准	食品中脂肪酸的测定	
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定	
GB 5009.211	食品安全国家标准	食品中叶酸的测定	
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定	
GB 5413.6	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中不溶性膳食纤维的测定	
GB 5413.14	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中维生素 B ₁₂ 的测定	
GB 5413.18	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定	
GB 5413.31	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定	
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品	

GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 10335.4	涂布纸和纸板 涂布白纸板
GB 10769	食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品
GB 13432	食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
GB 14750	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A
GB 14751	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B ₁ (盐酸硫胺)
GB 14752	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B ₂ (核黄素)
GB 14753	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇)
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB 15570	食品安全国家标准 食品添加剂 叶酸
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 22493	大豆蛋白粉
GB/T 23528	低聚果糖
GB/T 23529	海藻糖
GB 25579	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锌
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号 《食品标识管理规定》

关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告 (原卫生部 2008 年第 20 号)

关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告 (原卫生部 2010 年第 3 号)

《中华人民共和国药典》 2015 年版

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 谷粉应符合 GB 19640 的规定。

3.1.2 三文鱼粉、鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

3.1.3 南瓜粉、西兰花粉、草莓粉、香蕉粉、榴莲粉、胡萝卜粉、蓝莓粉、木瓜粉、紫薯粉、蔬菜粉、甜玉米粉、香橙粉、苹果粉、菠菜粉、菠萝粉、山药粉（淮山粉）、红枣粉、番薯粉、番茄粉：应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.4 猪肝粉应符合 GB 7101 的规定。

3.1.5 燕麦粉、薏苡仁粉应符合 GB 19640 的规定。

3.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。

3.1.8 鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

3.1.10 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。

3.1.11 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。

3.1.12 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。

3.1.13 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。

3.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

3.1.15 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

3.1.16 烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 的规定。

3.1.17 叶酸应符合 GB 15570 的规定。

3.1.18 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。

3.1.19 DHA 藻油粉末应符合 GB 7101、原卫生部 2010 年第 3 号的规定。

3.1.20 花生四烯酸油脂粉末应符合符合 GB 7101、原卫生部 2010 年第 3 号的规定。

3.1.21 猪骨汤粉应符合 GB 7101 的规定。

3.1.22 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

3.1.23 牛内粉应符合 GB 2726 的规定。

3.1.24 维生素 B₁₂、维生素 D₃ 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 的规定。

3.1.25 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

3.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

3.1.27 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

- 3.1.28 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 3.1.29 薏苡仁、芡实、山楂、茯苓、麦芽、鸡内金、莲子、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》(2015 版) 一部的规定。
- 3.1.30 大枣、橘皮应无腐烂。
- 3.1.31 低聚半乳糖应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 3.1.32 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.33 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	
	面身	辅食营养包
色泽	具有本产品应有的颜色, 均匀一致	
气味、滋味	具有本产品应有的气味、无酸味、霉味及其他的异味	
性状	呈规则长、细条状、方形	粉末粒度均匀, 无结块
烹调性	煮熟后口感不粘, 不牙碜, 柔软爽口	/
杂质	不应有正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
酸度 ^a , °T	≤ 4.0
水分, %	≤ 13.5
不溶性膳食纤维, %	≤ 5.0
无机砷 (As 计), mg/kg	≤ 0.2
铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.20 (添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品) 0.15 (其他产品)
镉 (Cd 计), mg/kg	≤ 0.06
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 0.5
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (仅限含苹果、山楂的产品)
硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) ^b , mg/kg	≤ 100
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) ^c , mg/kg	≤ 2

脲酶活性定性测定 ^d	阴性
^a 该指标仅适合婴幼儿面条的面身。 ^b 硝酸盐指标不适用于添加蔬菜和水果的产品。 ^c 亚硝酸盐指标不适用于添加豆类的产品。 ^d 仅适合含有大豆成分的产品。	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	1000	10000
大肠菌群	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 营养素指标

营养素指标应符合表 4 的规定。

表 4 营养素指标

项目	指标
能量, kJ/100g	≥ 1250
蛋白质, g/100kJ	≥ 0.33
脂肪, g/100kJ	≤ 0.8
维生素 A, μgRE/100kJ	14-43
维生素 D, μg/100kJ	0.25-0.75
维生素 B ₁ , μg/100kJ	≥ 12.5
钙, mg/100kJ	≥ 12.0
铁, mg/100kJ	0.25-0.50
锌, mg/100kJ	0.17-0.46
钠, mg/100kJ	≤ 24.0
二十二碳六烯酸 ^a , mg/100g	≤ 115
花生四烯酸 ^a , mg/100g	≤ 230
低聚果糖 ^a , g/100g	3.0-6.45
维生素 E ^a , mg/100kJ	0.08-1.20
维生素 B ₂ ^a , μg/100kJ	≥ 13.0
维生素 B ₆ ^a , μg/100kJ	≥ 8.4
维生素 B ₁₂ ^a , μg/100kJ	≥ 0.02
叶酸 ^a , μg/100kJ	≥ 1.2
烟酸 ^a , μg/100kJ	≥ 83.7
维生素 C ^a , mg/100kJ	≥ 1.4

^a 仅限添加此种营养素的产品。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽、性状和杂质

将样品倒在不锈钢托盘或白瓷托盘上，在自然光下观察其颜色，形状及干燥情况，检验有无异物。

5.1.2 滋味和气味

用鼻闻检验样品的的气味：按标签所示使用方法调制样品，品尝味道。

5.1.3 烹调性

取一束样品，放入盛有 8 倍沸水的容器中煮约 3 分钟后观察，应符合 3.2 的要求。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.2.3 不溶性膳食纤维

按 GB 5413.6 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.7 硝酸盐、亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

5.2.8 脲酶活性定性测定

按 GB 5413.31 规定的方法测定。

5.2.9 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法测定。

5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.4 营养素指标

5.4.1 能量

按 GB 10769 规定的方法测定。

5.4.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.4.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.4.4 花生四烯酸、二十二碳六烯酸

按 GB 5009.168 规定的方法测定

5.4.5 维生素 A、维生素 D、维生素 E

按 GB 5009.82 规定的方法测定。

5.4.6 维生素 B₁

按 GB 5009.84 规定的方法测定。

5.4.7 维生素 B₂

按 GB 5009.85 规定的方法测定。

5.4.8 维生素 B₆

按 GB 5009.154 规定的方法测定。

5.4.9 维生素 B₁₂

按 GB 5413.14 规定的方法测定。

5.4.10 叶酸

按 GB 5009.211 规定的方法测定。

5.4.11 烟酸

按 GB 5009.89 规定的方法测定。

5.4.12 铁

按 GB 5009.90 规定的方法测定。

5.4.13 钙

按 GB 5009.92 规定的方法测定。

5.4.14 锌

按 GB 5009.14 规定的方法测定。

5.4.15 钠

按 GB 5009.91 规定的方法测定。

5.4.16 低聚果糖

按配料计算。

5.4.17 维生素C

按 GB 5413.18 规定的方法测定。

5.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经公司品控部按照公司制定的原辅料验收标准进行验收（包括感官检验、理化检验、微生物检验等），检验合格后方可进仓存放。

6.2 组批

同一投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格并包装完整的产品为一批。

6.3 抽样

抽样以随机抽样的方法在企业的成品仓库内抽取，所抽样品应是在同一批次的产品，抽样至少 10 个独立包装（不含净含量抽样），样品分成 2 份，其中 1 份检验用，1 份备查。

6.4 出厂检验

6.4.1 出厂产品应经企业检验部门按照本标准进行出厂检验,检验合格并签发产品合格证后方可出厂销售。

6.4.2 出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 B₁、脲酶活性定性测定、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产每半年进行一次型式检验,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 产品停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目

本标准第3章的全部项目和标签。

6.6 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。检验结果(微生物指标除外)中,若有一项或一项以上不符合本标准规定时,允许在原抽样样品中加倍抽样复检,以复检结果为准;微生物指标不符合本标准规定时不得复验,判为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输及贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签符合GB 13432、《食品标识管理规定》的规定,营养成分表的标识增加“100千焦(100KJ)”的含量标识,增加类别名称“婴幼儿生制类谷物辅助食品”,并标注产品的食用方法。含低聚半乳糖产品标签应依据原卫生部公告的要求标注每日食用限量。

7.1.2 包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。

7.2.2 复合膜应符合GB 9683的规定。

7.2.3 纸盒应符合GB/T 10335.4的规定。

7.2.4 托盘应符合GB 4806.7的规定。

7.2.5 包装要完整,无破损现象。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，避免产品雨淋、受潮、曝晒变质，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运装卸应轻拿轻放。

7.4 贮存

7.4.1 成品仓库应保持阴凉、通风、卫生、干燥、隔离热源、地面应有垫板、离墙离地，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 产品按照上述运输与贮存规定，在包装完整的情况下，保质期 15 个月。
