



中华人民共和国国家标准

GB 10770—2010

食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品

National food safety standard

Canned complementary foods for infants and young children

2010-03-26 发布

2011-04-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前　　言

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC) 的标准 Codex Stan 73-1981(Amendment 1985,1987,1989) Codex Standard for Canned Baby Food, 本标准与 Codex Stan 73-1981 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 10775-1989《婴幼儿辅助食品 苹果泥》、GB 10776-1989《婴幼儿辅助食品 胡萝卜泥》、GB 10777-1989 《婴幼儿辅助食品 肉泥》、GB 10778-1989 《婴幼儿辅助食品 骨泥》、GB 10779-1989 《婴幼儿辅助食品 鸡肉菜糊》、GB 10780-1989 《婴幼儿辅助食品 番茄汁》。

本标准与 GB 10775-1989、GB 10776-1989、GB 10777-1989、GB 10778-1989、GB 10779-1989 和 GB 10780-1989 六项标准相比，主要变化如下：

- 将六项标准整合为一项标准，标准名称改为《婴幼儿罐装辅助食品》；
- 修改了标准中的各项条款。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 10775-1989；
- GB 10776-1989；
- GB 10777-1989；
- GB 10778-1989；
- GB 10779-1989；
- GB 10780-1989。

食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品

1 范围

本标准适用于 6 月龄以上婴儿和幼儿食用的婴幼儿罐装辅助食品。

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。

3 术语和定义

3.1 婴儿 infant

指 0~12 月龄的人。

3.2 幼儿 young children

指 12~36 月龄的人。

3.3 婴幼儿罐装辅助食品 canned complementary foods for infants and young children

食品原料经处理、灌装、密封、杀菌或无菌灌装后达到商业无菌，可在常温下保存的适于 6 月龄以上婴幼儿食用的食品。

4 产品分类

4.1 泥（糊）状罐装食品

吞咽前不需咀嚼的泥（糊）状婴幼儿罐装食品。

4.2 颗粒状罐装食品

含有 5mm 以下的碎块，颗粒大小应保障不会引起婴幼儿吞咽困难、稀稠适中的婴幼儿罐装食品。

4.3 汁类罐装食品

呈液体状态的婴幼儿罐装食品。

5 技术要求

5.1 原料要求

产品中所使用的原料应符合相应的安全标准和/或相关规定，应保证婴幼儿的安全，满足营养需要，不应使用危害婴幼儿营养与健康的物质。

与产品直接接触的生产用水应符合 GB 5749 的要求。

畜肉和禽肉类、鱼类原料应去掉骨、鳞、刺等不适宜婴幼儿食用的物质；对植物来源的原料必要时去除粗纤维。

水果、蔬菜类原料应使用未腐败变质的优质原料或其制品；畜肉和禽肉类、鱼类原料应使用新鲜或冷冻的优质原料或其制品。

不应使用经辐照处理过的原料。

不应使用氢化油脂。

不应使用香辛料。

5.2 感官要求：应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	符合相应产品的特性。	GB/T 10786
滋味、气味	符合相应产品的特性。	
组织状态	符合相应产品的特性，不应有正常视力可见的外来异物，不应含有骨、鳞、刺等不适宜婴幼儿食用的物质。	

5.3 理化指标：应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	产品 ^a	产品 ^b	产品 ^c	
配料比 /(%) ≥	40 ^d	8 ^e	—	按配料计算
蛋白质/(g /100kJ (g /100kcal)) ^f ≥	1.7 (7)	0.7(3)	—	GB 5009.5
脂肪 ^g /(g /100kJ (g /100kcal)) ^f ≤	1.4 (6)	1.4 (6)	—	GB/T 5009.6
氯化钠	—	—	不应添加 ^h	—
总钠 ⁱ /(mg /100g) ≤	200			GB 5413.21

^a 畜肉、禽肉、鱼肉或动物内脏是产品中除水以外的唯一配料或唯一蛋白质来源的产品，不包括汁类产品；

^b 畜肉、禽肉、鱼肉、动物内脏等分别(或组合)与水果或蔬菜混合制作的产品，不包括汁类产品；

^c a 和 b 之外的产品；

^d 畜肉、禽肉、鱼肉或动物内脏等配料量占产品总质量的百分比；

^e 在畜肉、禽肉、鱼肉或动物内脏等配料中，含量最多的配料占产品总质量的百分比；

^f 能量值参照 GB 10769 中的方法计算；

^g 仅适用于含畜肉、禽肉、鱼肉、动物内脏等肉类原料的产品；

^h 仅适用于水果类产品；

ⁱ 以即食状态计。

5.4 污染物限量：应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅/(mg/kg) 以水产及动物肝脏为原料的产品 ≤	0.30	GB 5009.12
其他原料的产品 ≤	0.25	
无机砷/(mg/kg) 以水产及动物肝脏为原料的产品 ≤	0.30	GB/T 5009.11
其他原料的产品 ≤	0.10	
汞/(mg/kg)	≤ 0.02	GB/T 5009.17
锡 ^a /(mg/kg)	≤ 50	GB/T 5009.16
硝酸盐(以 NaNO ₃ 计) ^b /(mg/kg)	≤ 200	GB 5009.33
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计) ^c /(mg/kg)	≤ 4	

^a 仅适用于镀锡包装婴幼儿罐装辅助食品。
^b 硝酸盐指标不适用于以蔬菜和水果为主要原料、仅添加其他少量辅料制成的婴幼儿罐装辅助食品。
^c 亚硝酸盐指标不适用于豆类婴幼儿罐装辅助食品。

5.5 微生物要求：应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB/T 4789.26 规定的方法检验；番茄酱与番茄汁产品还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g 或 CFU/mL)	检验方法
霉菌/(%视野) ≤	40	GB 4789.15

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

5.6 食品添加剂和营养强化剂

5.6.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

6 其他

6.1 产品标签应符合 GB 13432 的规定；营养成分表的标识应增加“100千焦(100kJ)”含量的标示。

6.2 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。

6.3 汁类罐装食品应标明产品中所含果蔬原汁或原浆的含量。