

T/UNP

团 体 标 准

T / UNP XXX—2024

儿童营养糖果

Children's nutritional candy

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 1

5 原辅料要求 2

6 技术要求 2

 6.1 感官要求 2

 6.2 理化指标 错误！未定义书签。

 6.3 营养要求 2

 6.4 安全指标 2

 6.5 净含量 3

7 试验方法 3

 7.1 感官要求 3

 7.2 理化指标 错误！未定义书签。

 7.3 营养要求 3

 7.4 安全指标 4

 7.5 净含量 4

8 检验规则 4

 8.1 检验分类 4

 8.2 组批 4

 8.3 抽样 4

 8.4 出厂检验 4

 8.5 型式检验 5

9 标签、标志、包装、运输和贮存 5

 9.1 标签 5

 9.2 标志 5

 9.3 包装 5

 9.4 运输 5

 9.5 贮存 5

前 言

本文件按GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由不二宝贝（杭州）母婴用品有限公司提出。

本文件由xx归口。

本文件主要起草单位：。

本文件主要起草人：。

儿童营养糖果

1 范围

本文件规定了儿童营养糖果的分类、原辅料要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于3~14周岁儿童食用的营养糖果的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.11—2024 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12—2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31120 糖果术语
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 31120界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

儿童营养糖果 children's nutritional candy

3~14周岁儿童食用的以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料，同时添加儿童营养需要或有益于儿童的辅料，经相关工艺制成的甜味糖果。

4 分类

依据营养糖果的生产原料及其组织的不同可分为：

- a) 硬质糖果：以食糖和/或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺加工制成的硬、脆固体糖果；
- b) 凝胶糖果：以食用胶（或淀粉）、白砂糖和淀粉糖浆（或其他食糖）为主料制成的有弹性和咀嚼性的产品；
- c) 奶糖糖果：以食糖和/或糖浆或甜味剂、乳制品等为主要原料制成具有乳香味的糖果；
- d) 压片糖果：以食糖或糖浆（粉剂）或甜味剂等为主要原料，经混合、造粒或不造粒、压制成型等相关工艺制成的固体糖果。

5 原辅料要求

- 5.1 所使用的原辅料应符合相关标准要求及有关规定。
- 5.2 不应使用含有酒精、转基因成分和经辐照处理的原辅料。
- 5.3 宜使用糖醇、天然甜味剂和（或）异麦芽酮糖醇等为主要原料。
- 5.4 宜采用天然非化学合成的原辅料。

6 技术要求

6.1 感官指标

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观、色泽	应符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽
滋味、气味	应具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，无异味
状态	应符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物

6.2 蔗糖

蔗糖应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
蔗糖/（g/100 g）	不应检出

6.3 营养要求

6.3.1 营养成分

维生素、矿物质应有至少1个细项含量达到GB 28050规定的“含有”的声称要求或者其他有益儿童的叶黄素酯、DHA、益生菌等其他有益成分至少需要添加一种。

6.3.2 营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

6.4 安全指标

6.4.1 污染物限量

污染物限量指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

单位为mg/kg

项目	要求
铅（以 Pb 计） ≤	0.5
总砷（以 As 计） ≤	0.5

6.4.2 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中相应类属食品的规定。

6.4.3 微生物限量

微生物限量指标应符合表4的规定。

表 4 致病菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g） ≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g） ≤	5	2	10	10 ²
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

6.4.4 真菌毒素

真菌毒素应符合GB 2761的规定。

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，允许短缺量应符合JJF1070的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取1 g~2 g样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其外观、色泽及组织状态，嗅其气味品其滋味，检查有无杂质。

7.2 蔗糖

按GB 5009.28—2023中第一法的规定执行。

7.3 营养要求

7.3.1 营养成分

按GB 28050的规定执行。

7.3.2 营养强化剂

按相应的食品安全国家标准的规定执行。

7.4 安全指标

7.4.1 污染物限量

7.4.1.1 铅

按GB 5009.12—2023中第二法的规定执行。

7.4.1.2 总砷

按GB 5009.11—2024中第一篇第一法的规定执行。

7.4.2 食品添加剂

按相应的食品安全国家标准的规定执行。

7.4.3 微生物限量

7.4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

7.4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3—2016中第二法的规定执行。

7.4.4 真菌毒素

按GB 2761的规定执行。

7.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 检验分类

检验应分为出厂检验和型式检验。

8.2 组批

同一班次或同一班组、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

8.3 抽样

在生产线上每组批随机抽取0.2%,或每组批不少于1 kg。

8.4 出厂检验

8.4.1 出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群。

8.4.2 应对产品进行逐批检验, 检核合格后方可出厂。同一品种不同包装的产品, 不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

8.4.3 出厂检验项目全部符合本文件规定, 判该批产品为合格品; 有一项不符合本文件规定(微生物指标除外), 可加倍抽样复验, 复验后仍不符合本文件规定, 判该批产品为不合格品。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行两次型式检验; 有下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化, 可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后, 恢复生产时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家有关质量监督机构提出要求时。

8.5.2 型式检验项目为本文件第 6 章全部项目。

8.5.3 型式检验项目全部符合本文件规定, 判该批产品为合格品; 不超过两项型式检验项目(微生物指标除外) 不符合本文件规定, 可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本文件规定, 判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标签

9.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 配料中水果/果汁成分(果浆、果粉、果酱、果汁、浓缩果汁) 含量不低于糖果总质量分数 2.5%(以原果或原果汁计) 的产品, 可标为××(水果/果汁)糖果; 当糖果中添加多种水果/果汁成分(果浆、果粉果酱、果汁、浓缩果汁) 时, 其中某种水果/果汁成分不低于糖果总质量分数的 1.5%(以原果或原果汁计), 可用该水果/果汁代表的水果命名, 标为××(水果/果汁)糖果。

9.2 标志

包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 包装

9.3.1 包装容器应清洁卫生, 内包装材料应符合食品接触材料的相关要求。

9.3.2 产品包装结构设计应考虑儿童安全, 其包装还应符合 GB 23350 的规定。产品包装附带的非食用附加物, 如卡片、玩具、干燥剂应符合相应产品标准的规定, 不应应对儿童造成伤害。干燥剂包装上应有警示图案。

9.3.3 产品包装印刷使用的油墨不应与食品直接接触。

9.3.4 产品包装量应符合儿童食用量相关特点, 避免浪费。

9.4 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无污染。产品运输过程中, 应遮盖、防雨、防晒, 不应与有毒有害和有异味的物品混运。

9.5 贮存

- 9.5.1 产品不应露天堆放。产品仓库应清洁、干燥、通风、设有防虫、防鼠害装置。
 - 9.5.2 产品堆放应有垫板，离地 10 cm 以上，离墙 20 cm 以上。
 - 9.5.3 产品不应与有毒有害、易腐败变质、有不良气味或潮湿的物品混存。
-