

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

罐装婴儿食品标准

CODEX STAN 73-1981

原标准为 CAC/RS 73-1976。

1981 年通过。1983、1985、1987、1989、2017 年修正。

1. 范围

- 1.1** 婴儿食品主要是指为断乳期的正常婴儿提供的食品，也包括为婴儿逐步适应普通食品期间提供的食品。这些食品可以是即食的或仅需要用水调制的干粉型。但不包括《婴儿配方食品标准》（CODEX STAN 72-1981）或《谷基类婴幼儿加工食品标准》（CODEX STAN 74-1981）所涵盖的产品。
- 1.2** 即食婴儿食品用容器封装前或封装后都经过热处理，干粉型婴儿食品用物理方法处理，这两类方法均为了防止食品腐败变质。

2. 说明

- 2.1** 婴儿是指不超过 12 月龄的人群。
- 2.2** 幼儿是指 12 月龄至 3 岁的人群。
- 2.3** 卡路里是指千卡或“大卡”（1 千焦等于 0.239 千卡）。

3. 基本成分和质量指标

3.1 成分

3.1.1 婴儿食品可由任何适宜作为食品或食品配料（包括调味品）使用、认可或常规销售的营养物质制备而成。

3.1.2 维生素和矿物质只能按照食品销售国法规的要求添加。

3.1.2.1 按照第 3.1.2 节添加的维生素和/或矿物质，应从《用于婴幼儿食品的矿物盐和维生素参考清单》（CAC/GL 10-1979）中选用。

3.1.2.2 添加的维生素和/或矿物质中的钠含量应在第 3.1.3 节规定的钠限量范围之内。

3.1.3 按照使用说明，以即食食品为基础计算，产品中的总钠量不应超过 200mg 钠/100g。不允许在水果产品和以水果为主制作的甜点产品中添加盐（氯化钠）。

3.2 均匀度和颗粒大小

3.2.1 即食婴儿食品应为均匀的或按下列方式进行粉碎。

(a) **去渣食品**：均匀一致的小颗粒食品，吞咽前不需要或不鼓励咀嚼。

(b) **幼儿食品**：食品中通常含有的颗粒大小，鼓励婴幼儿咀嚼。

3.2.2 干的婴儿食品在用水或其他合适的液体调制后，应接近第 3.2.1 节规定的去渣食品和幼儿食品的均匀度和颗粒大小的要求。

3.3 纯度要求

所有配料，包括可选配料应是清洁、高质量、安全的，且必要时应除去多余的纤维。鱼、肉和禽肉配料中不得含有碎骨片。

3.4 特定禁止

产品及其组分不得经电离辐照处理。

4. 食品添加剂

生产罐装婴儿食品时，允许使用下列添加剂，其使用限制说明如下：

**最大使用量/100g 即食食品中
(除非另有说明)**

4.1 增稠剂

4.1.1 刺槐豆胶 ¹	0.2 g
4.1.2 瓜尔胶	0.2 g
4.1.3 磷酸淀粉	}
4.1.4 乙酰化二淀粉磷酸酯	} 6 g, 单独或联合使用
4.1.5 磷酸化二淀粉磷酸酯	}
4.1.6 羟丙基淀粉	}
4.1.7 乙酰化己二酸双淀粉	} 6 g, 单独或联合使用
4.1.8 甘油双淀粉	}
4.1.9 乙酰化甘油双淀粉	}
4.1.10 非酰胺化果胶	1 g, 仅可用于罐装婴幼儿食品

4.2 乳化剂

4.2.1 卵磷脂	0.5 g
4.2.2 单和双甘油酯	0.15 g

4.3 pH 调节剂

4.3.1 碳酸氢钠	}
4.3.2 碳酸钠	} 按照良好生产规范要求生产， 并在第 3.1.3 节规定的钠限量 范围内
4.3.3 碳酸氢钾	}
4.3.4 碳酸钙	}
4.3.5 柠檬酸及其钠盐	0.5 g, 并在第 3.1.3 节规定的钠限量 范围内

¹ 暂时批准

4.3.6 L(+)-乳酸	0.2 g
4.3.7 乙酸	0.5 g
4.4 抗氧化剂	
4.4.1 混合的生物酚浓缩物	} 300 mg/kg 脂肪，单独或联合使用
4.4.2 α -生育酚	} 组合
4.4.3 L-抗坏血酸棕榈酸酯	200 mg/kg 脂肪
4.4.4 L-抗坏血酸及其钠盐	0.5 g/kg，以抗坏血酸和抗坏血酸钾盐表示，并在第 3.1.3 节规定的钠限量范围内
4.5 香料	
4.5.1 香草提取物	按照良好生产规范要求生产
4.5.2 乙基香草醛	7 mg
4.5.3 香草醛	7 mg
4.6 带入原则	

《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）第 4.1 节应适用。

5. 污染物

- 5.1 本标准涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CODEX STAN 193-1995）规定的最大含量。
- 5.2 本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会规定的农药和/或兽药最大残留限量。

6. 卫生要求

- 6.1 建议本标准各条款涵盖的产品应按照《食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）以及其他相关食品法典文本如《卫生规范》和《操作规范》制备和处理。
- 6.2 产品应符合按照《与食品相关的微生物标准的确定和应用原则及准则》（CAC/GL 21-1997）所规定的任何微生物标准。

7. 包装

产品应包装在能保证食品卫生和其他质量的容器中。即食产品应包装在密封容器中，氮气和二氧化碳可用作包装介质。

8. 容器填充

对即食型食品，产品的填充应符合以下要求：

- (i) 重量低于 150g（5½盎司）的产品的填充量应不低于容器水容量的 80%（v/v）；
- (ii) 重量在 150-250g（5½-9 盎司）之间的产品的填充量应不低于容器水容量的 85%（v/v）；
- (iii) 重量超过 250g（9 盎司）的产品的填充量应不低于容器水容量的 90%（v/v）。

容器的水容量指 20℃的蒸馏水完全填充密封容器后水的体积。（见 CODEX STAN 234-1999 (特殊食品)）

9. 标签

除符合《预包装食品标签法典通用标准》（CODEX STAN 1-1985）外，还应符合以下特殊规定：

9.1 食品名称

产品名称应为其主要或特征性配料的名称，该名称能表明产品的特性或预期用途。

9.2 配料清单

9.2.1 标签上应按照所占比例的递减顺序对配料的完整清单进行声称。产品中添加的维生素和矿物质应分组单列，且不必按照维生素和矿物质所占的递减顺序排列。

9.2.2 应对食品配料和食品添加剂的具体名称进行声称。另外，食品配料和食品添加剂的类别名也可以在标签中列出。

9.3 营养值声称

营养值声称应包括下列信息，并按照下列顺序进行声称：

- (a) 每 100g 食品或每特定建议食用量的食品中的能量用千卡（Kcal）和/或千焦（kJ）表示，蛋白质、碳水化合物和脂肪以克数表示；
- (b) 除国家法规规定的其他营养信息以外，标签中应对每 100g 食品或每特定建议食用量的食品按照第 3.1.2 节添加的每种维生素和矿物质的总量进行声称。

9.4 日期标识和贮存说明

9.4.1 最短保质期（放在“最好在…之前”字样之后）应以未编码的数字顺序按日、月和年进行表示。对于货架期大于 3 个月的，可以只标明月和年。应使用在销售国不会误导消费者的字母按月表示。对于仅需要标明月和年，且货架期为某年的年末，可以用“某年末”进行标识。

9.4.2 如保质期与贮存条件有关，除标识保质期外，还应标识贮存条件，并尽可能将贮存条件标注在保质期附近。

9.5 使用信息

9.5.1 食品的制备、食用指南和食品容器开封前、后的贮藏和保存方法应在标签上注明，或者是在随附的活页资料中说明。

9.5.2 对于罐装甜菜（甜菜根）和菠菜，标签上应注明“大于 12 周龄食用”。

9.6 其他要求

本标准涵盖的产品不是母乳替代品，不能代替母乳。

10. 分析和采样方法

核查是否符合本项标准时应使用《推荐的分析和采样方法》（CODEX STAN 234-1999）中包含的与本项标准条款相关的分析和采样方法。