

67. 040

X00/09

团体标准

T/CNSS XXX-

易食食品

YISHI FOOD

(征求意见稿)

201X-XX-XX 发布

201X-XX-XX 实施

中国营养学会发布

前言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由中国营养学会提出并归口。

本标准的起草单位：青岛大学, 中国疾病预防控制中心, 复旦大学华东医院, 中国营养学会中营惠营养健康研究院

参与起草单位：天添爱（青岛）生物科技有限公司

本标准主要起草人：马爱国，张坚，孙建琴、韩军花、杨月欣、严卫星，李湖中、高田林、康炎炎、孙大发、汪永升等

易食食品

1 范围

本标准适用于易食食品。

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，仅所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 14880-2012 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 13432-2013 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 10770-2010 食品安全国家标准 婴幼儿灌装罐装辅助食品
GB 2761-2017 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量
GB 2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量
DBS44/ 006-2016 广东省食品安全地方标准非预包装即食食品微生物限量

3 术语和定义

3.1 易食食品

经改善食物物理性状以满足咀嚼和（或）吞咽功能下降人群膳食需求的一类食品，食物形态从固态到液态，包括软质型、细碎型、细泥型、高稠型、中稠型和低稠型。

3.2 种类

易食食品可包括预包装食品和非预包装即食食品。

3.2.1 预包装食品

预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

3.2.2 非预包装即食食品

无预先定量包装或未制作在包装材料和容器中，以售出的形式存在，无需进一步杀菌处理即可食用的食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 易食食品所使用的原料应符合相应的安全标准和（或）相关规定，不应使用危害老人营养与健康的物质。

4.1.2 畜肉和禽肉类、鱼类原料应去掉骨、鳞、刺等物质，使用未腐败变质的优质原料或其制品；对植物来源的原料必要时去除粗纤维。水果、蔬菜类原料应使用新鲜或冷冻的优质原

料或其制品。

4.2 感官要求

易食食品的色泽、滋味、气味、组织状态应符合相应产品的特性，不应有感官可见的外来异物。

4.3 烹饪要求

4.3.1 烹饪方法

采用蒸、闷、煮、炖、烩、烧等烹调方式，少煎炸和熏烤。

4.3.2 盐油糖控制



鼓励使用醋、天然香料等调味品，减少食盐、酱油、酱、鸡精、味精等高钠调味品的使用量；减少烹饪油用量，减少煎炸烧烤。减少烹饪糖的用量，烹饪时不宜过多添加糖、蜂蜜等调味。

4.4 技术指标

4.4.1 易食食品颜色要求

易食食品的性状类型及对应颜色应符合表1的要求。

表1 易食食品性状类型及对应颜色

类型	A1 软质型	A2 细碎型	A3 细泥型	B1 高稠型	B2 中稠型	B3 低稠型
颜色	 蓝色	 橙色	 绿色	 黄色	 紫色	 灰色

4.4.2 易食食品性状特征及检测方法

易食食品的性状特征及检测方法应符合表2的要求。

表2 易食食品性状特征及检测方法

类型 ^a	性状特征	检测方法 ^b
A1 软质型	可以用牙齿轻松碾碎的食物。质构松软、湿润，可以用汤匙边缘或筷子将此类食物切断或分成小块；固体颗粒粒径 ^c 不超过1.5cm。	当使用餐叉底部下压测试食物（约1.5cm×1.5cm）时，可将食物压扁（用力时可见拇指和食指指甲发白），且将餐叉移开后，食物不会恢复原状。
A2 细碎型	可以用牙龈碾碎的食物。质构松软、湿润，容易形成食团；食物中可见块状固体，其颗粒粒径 ^c 不超过0.5cm。	当使用餐叉下压测试食物时，食物小碎粒比较容易被分开且易穿过餐叉缝隙，使用较小的力就可以将食物碾碎（此等大小的力不会把指甲压的发白）。
A3 细泥型	可以用舌头和上颚碾碎的食物，不需要咀嚼。可在餐盘独立成型，质构不均一的泥状，含有少量颗粒，不含块状。	测试食物在餐叉上可成堆状，少量食物可能从餐叉缝隙缓慢流出，在餐叉叉齿下形成挂尾，但不会持续流下。
B1 高稠型	质构均一、顺滑，无法在餐盘上独立成型，不能用吸管或杯子 ^e 饮用，需要用勺子挖取送食；即使倾斜杯子也不会流出。	测试液体流经10mL注射器 ^d ，10秒后剩余多于8mL残留液。
B2 中稠型	质构均一的液体，可通过粗吸管或杯子 ^e 饮用。从杯子倒出时会有一层液体附着在杯子 ^e 表面。	测试液体流经10mL注射器 ^d ，10秒后剩余4-8mL残留液。

B3 低稠型	质构均一的液体，可以用吸管轻松吸取；用杯子饮用后会在杯内留下模糊痕迹。	测试液体流经 10mL 注射器 ^d ，10 秒后剩余 1-4mL 残留液。
<p>注：^a以即食状态计。</p> <p>^b检测时食物温度应为建议最佳食用温度。</p> <p>^c颗粒粒径可用质构仪检测。</p> <p>^d注射器从 0 刻度到 10mL 刻度的测量长度是 61.5mm。</p> <p>^e杯子指的是内壁光滑的玻璃杯。</p>		

4.5 卫生要求

- 4.5.1 易食食品中污染物限量应符合 GB 2762 中相应类属食品的规定和（或）有关规定。
- 4.5.2 易食食品中微生物限量指标应符合相应类属食品的规定和（或）有关规定。非预包装即食食品微生物限量可参考 DBS44/006 中的规定。
- 4.5.3 易食食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 中相应类属食品的规定和（或）有关规定。
- 4.6 食品添加剂和营养强化剂
- 4.6.1 易食食品中食品添加剂的使用可按照 GB 2760 中相同或相近产品中允许使用的添加剂种类和使用量。
- 4.6.2 易食食品中营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
- 4.6.3 易食食品中食品添加剂和营养强化剂的质量规格应符合相应的标准和(或)有关规定。

5 标识

- 5.1 易食食品预包装食品形式的产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.2 产品标签应标注为“易食食品”，并根据产品适应人群标示其具体类别，如“易食食品（软质型）”，“易食食品（中稠型）”等并应标识相对应的颜色。
- 5.3 易食食品应在标签中标识建议食用温度。
- 5.4 产品中如标识易食食品，则应符合易食食品的技术要求。
