

ICS 01.040.67

CCS X 83



中国营养保健食品协会团体标准

T/CNHFA 423—2024

食用油(适用于婴幼儿) Edible oil (For Older Infants and Young Children)

2024-10-31发布

2024-11-01实施

中国营养保健食品协会 发布

前 言

本文件按照 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。

本文件由英氏控股集团股份有限公司提出，中国营养保健食品协会归口。

本文件起草单位：英氏控股集团股份有限公司、辽宁晟麦实业股份有限公司、贝拉米食品贸易（上海）有限公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司。

本文件主要起草人：戴志勇、覃小玲、李燕杰、臧宏宇、张凤、李秋雨、周晏琳

本文件为首次发布。

食用油（适用于婴幼儿）

1 范围

本文件规定了食用油（适用于婴幼儿）的术语、原料要求、感官要求等。

本文件适用于添加到 6~36 月龄较大婴儿和幼儿辅食中食用的食用油。

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。下列文件中所包含的部分条款通过相关标准的引用而成为本标准的部分内容。凡是注明日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改版本）适用于本文件。

- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 食用油（适用于婴幼儿）

以食用植物油料或以植物原油为原料，经加工制成的成品食用植物油(含食用植物调和油)，添加或不添加 DHA 藻油、鱼油、花生四烯酸油脂等辅料，添加或不添加食品添加剂，制成的添加到 6-36 月龄较大婴儿和幼儿辅食中的富含 α -亚麻酸的食用油。

4 技术要求

4.1 原料要求

食用植物油料应符合 GB 19641 的规定。

植物原油和食用植物油应符合 GB 2716 及相应的国家或行业标准规定。

其他原辅料应符合相应的食品标准和相关规定。

应保证婴幼儿的安全，不应使用危害婴幼儿营养与健康的物质，及相关法规标准规定不适用于婴幼儿食用的原辅料。

不应使用香辛香料，包括天然香料。

不应使用棉籽油。

不应使用氢化油脂和部分氢化油脂。

不应使用经辐照处理过的原料。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品固有的颜色	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	GB/T 5525
组织状态	液态油状，无正常视力可见的外来异物	取适量试样置于 50mL 烧杯，室温在自然光下观察
注：国家或行业标准另有要求的，按其规定执行。		

4.3 基本营养成分要求

基本营养成分要求应符合表 2 的规定。

表 2 基本营养成分要求

项目	指标	检验方法
饱和脂肪酸 %	≤ 20	GB 5009.168 第三法
亚油酸 ^a /%	8~39	
α-亚麻酸/%	≥ 1.4	
亚油酸与 α-亚麻酸比值 ^a	5:1~15:1	—
二十二碳六烯酸 (DHA) ^{b c} /%	0.4~1.1	GB 5009.168 第三法
二十碳四烯酸 (AA) ^d /%	≤ 2.2	

^a 仅适用于以两种或两种以上植物油为主要原料的产品。

^b 如果产品添加了二十二碳六烯酸（22: 6 n-3），至少要添加相同量的二十碳四烯酸（20: 4 n-6）。二十碳五烯酸（20: 5 n-3）的量不应超过二十二碳六烯酸的量。

^c 适用于添加 DHA 藻油或鱼油及提取物的产品。

^d 仅适用于添加花生四烯酸油脂的产品。

4.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法	
水分及挥发物 ^a /%	≤	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质 ^a /%	≤	0.05	GB/T 15688
酸价 (KOH) ^a / (mg/g)	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值 ^a / (g/100g)	≤	0.20	GB 5009.227
溶剂残留量 ^b / (mg/kg)		不得检出	GB 5009.262
反式脂肪酸/ (g/100g)	≤	1.0	GB 5009.257
芥酸 ^c /%	≤	1.0	GB 5009.168 第三法
^a 以一种植物油为原料时，其相应国家或行业标准另有要求的，按相应标准中最高等级执行。 ^b 溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。 ^c 以一种植物油为原料时，其相应国家或行业标准有更低含量要求的，按其规定执行。			

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法	
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	0.5	GB 5009.22

4.6 污染物限量

污染物限量应符合表 5 的规定。

表 5 污染物限量

项目	指标	检验方法	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.08	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11

锡（以 Sn 计） ^a / (mg/kg)	≤	50	GB 5009.16
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤	2.0	GB 5009.27
苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[a]荧蒽和屈的总和 / (μg/kg)	≤	10	GB 5009.265
邻苯二甲酸二丁酯（DBP） / (mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.271
邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP） / (mg/kg)	≤	1.5	
邻苯二甲酸二异壬酯（DINP） / (mg/kg)	≤	9.0	
3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（以 3-MCPD 计） / (μg/kg)	≤	750	GB 5009.191
缩水甘油酯 / (μg/kg)	≤	500	
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。			

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂和营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和有关规定。

4.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 “允许用于特殊膳食用食品”和有关规定。

5 其他

5.1 推荐食用量

推荐食用量可参考表 6。

表 6 食用油（适用于婴幼儿）推荐食用量

婴幼儿年龄	油脂推荐量（g/天）
7-12 月龄	0-10
13-24 月龄	5-15
2-3 岁	10-20

5.2 使用说明

5.2.1 应标识食用方法和适宜人群，根据需要，可同时标示每日或每餐食用量等指导消费者使用的信息。

5.5.2 宜用于蒸、煮等烹饪方式，尽量少用高温油炸、烤、煎等方式。

5.3 标签

5.3.1 应符合 GB 7718、GB 13432 和国家有关规定。

5.3.2 若产品中添加新食品原料，应按照相应法规要求标注食用限量。

5.3.3 若产品开封后如有特殊保存条件要求的，应在标签上明示。

6 包装

食品接触材料应符合 GB 4806.1 和国家的有关规定。

