

GB 10770-2025《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》与GB 10770-2010《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》2010版比对  
(备注: 红色表示新增, 蓝色表示删除, 绿色表示修订)

| GB 10770-2025食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品                                              | GB 10770-2010 食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 范围                                                                         | 1 范围                                                                                                                              |
| 本标准适用于6~36月龄较大婴儿和幼儿食用的婴幼儿罐装辅助食品。                                             | 本标准适用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。                                            |
| 2 术语和定义                                                                      | 3 术语和定义                                                                                                                           |
| 2.1 较大婴儿<br>指6~12月龄的人。                                                       | 3.1 婴儿 infant<br>指0~12月龄的人。                                                                                                       |
| 2.2 幼儿<br>指12~36月龄的人。                                                        | 3.2 幼儿 young children<br>指12~36月龄的人。                                                                                              |
| 2.3 婴幼儿罐装辅助食品<br>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6~36月龄较大婴儿和幼儿食用的食品。 | 3.3 婴幼儿罐装辅助食品 canned complementary foods for infants and young children<br>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。 |
| 3 产品形态分类                                                                     | 4 产品分类                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>3.1 婴幼儿汁类罐装辅助食品<br/>呈液体状态的婴幼儿罐装辅助食品。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>4.3 汁类罐装食品<br/>呈液体状态的婴幼儿罐装食品。</p>                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>3.2 婴幼儿泥（糊）状罐装辅助食品<br/>呈半固态或固态状，吞咽前不经咀嚼可顺利吞咽的泥（糊）状婴幼儿罐装辅助食品。</p>                                                                                                                                                                                                                                                | <p>4.1 泥（糊）状罐装食品<br/>吞咽前不需咀嚼的泥（糊）状婴幼儿罐装食品。</p>                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>3.3 婴幼儿颗粒、片（块）状罐装辅助食品<br/>颗粒、片（块）状大小应保障不会引起婴幼儿吞咽困难、稀稠度适中的婴幼儿罐装辅助食品；如产品适用于6~12月龄较大婴儿，其颗粒、片（块）状大小应小于5mm。</p>                                                                                                                                                                                                      | <p>4.2 颗粒状罐装食品<br/>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。</p>                                                                                                                                                                                                                |
| <p>4 技术要求</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>5 技术要求</p>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>4.1 原料要求<br/>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，满足婴幼儿的营养需要，不应使用危害婴幼儿营养与健康的物质。<br/>与产品直接接触的生产用水应符合 GB 5749 的要求。<br/>畜肉、禽肉、鱼肉、虾肉和动物肝脏等原料应去掉骨、鳞、刺和筋膜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。<br/>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、禽肉、鱼肉、虾肉和动物肝脏等应使用新鲜或冷冻的原料或其制品。<br/>不应使用经辐照处理过的原料。<br/>不应使用氢化油脂。<br/>不应使用香辛料。<br/>不应使用蜂蜜。</p> | <p>5.1 原料要求<br/>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。<br/>与产品直接接触的生产用水应符合 GB 5749 的要求。<br/>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。<br/>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。<br/>不应使用经辐照处理过的原料。<br/>不应使用氢化油脂。<br/>不应使用香辛料。</p> |

|                        |                                                 |                      |                                                 |                 |                 |       |
|------------------------|-------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-------|
| 4.2 感官要求<br>应符合表1 的规定。 |                                                 | 5.2 感官要求：应符合表 1 的规定。 |                                                 |                 |                 |       |
| 表1 感官要求                |                                                 | 表1 感官要求              |                                                 |                 |                 |       |
| 项目                     | 要求                                              | 项目                   | 要 求                                             | 检验方法            |                 |       |
| 色泽                     | 符合相应产品的特性。                                      | 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。                                      | 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。 | 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。 |                 |                 |       |
| 4.3 理化指标               |                                                 | 5.3 理化指标：应符合表 2 的规定。 |                                                 |                 |                 |       |
| /                      |                                                 | 表2 基本的营养成分指标         |                                                 |                 |                 |       |
|                        |                                                 | 项目                   | 指标                                              |                 |                 | 检验方法  |
|                        |                                                 |                      | 产品 <sup>a</sup>                                 | 产品 <sup>b</sup> | 产品 <sup>c</sup> |       |
|                        |                                                 | 配料比 /(%) ≥           | 40 <sup>d</sup>                                 | 8 <sup>e</sup>  | —               | 按配料计算 |

4.3.1 畜肉、禽肉、鱼肉、**虾肉**、动物**肝脏**为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），其占产品的总质量不应小于 40%（按配料计算）。该产品蛋白质含量不应小于 1.7g/100kJ(7g/100kcal)，脂肪含量不应大于1.4g/100kJ(6g/100kcal)。

4.3.2 畜肉、禽肉、鱼肉、**虾肉**、动物**肝脏**等分别（或组合）与**其他食品原料**制作的产品（不包括汁类产品），畜肉、禽肉、鱼肉、**虾肉**、动物**肝脏**含量最多的配料占产品的总质量不应小于 8%（按配料计算）。该产品蛋白质含量不应小于 0.7g/100kJ(3g/100kcal)，脂肪含量不应大于 1.4g/100kJ(6g/100kcal)。

**4.3.3 含有鱼肉的产品，产品中组胺的量不应大于10mg/100g。**

4.3.4 **以水果和/或蔬菜为主要原料制作的汁、泥、颗粒或片（块）状产品，不应添加氯化钠。**

4.3.5 产品的钠含量在即食状态下不应大于200mg/100g。

4.3.6 产品的能量值按照GB 10769中的方法计算。蛋白质检验方法：GB 5009.5；脂肪检验方法：GB 5009.6；**钠检验方法：GB 5009.91；组胺检验方法：GB 5009.208。**

|                                                          |         |         |                   |             |
|----------------------------------------------------------|---------|---------|-------------------|-------------|
| 蛋白质/(g /100kJ) (g /100kcal)) <sup>f</sup> ≥              | 1.7 (7) | 0.7(3)  | —                 | GB 5009.5   |
| 脂肪 <sup>g</sup> /(g /100kJ) (g /100kcal)) <sup>f</sup> ≤ | 1.4 (6) | 1.4 (6) | —                 | GB/T 5009.6 |
| 氯化钠                                                      | —       | —       | 不应添加 <sup>h</sup> | —           |
| 总钠 <sup>i</sup> /(mg /100g)≤                             | 200     |         |                   | GB 5413.21  |

<sup>a</sup>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；

<sup>b</sup>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；

<sup>c</sup> **a 和 b 之外的产品；**

<sup>d</sup>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；

<sup>e</sup>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；

<sup>f</sup>能量值参照 GB 10769 中的方法计算；

<sup>g</sup>仅适用于含畜肉、禽肉、鱼肉、动物内脏等肉类原料的产品；

<sup>h</sup>仅适用于水果类产品；

<sup>i</sup>以即食状态计。

**4.4 污染物限量**  
应符合GB 2762 的规定。

**5.4 污染物限量：应符合表3的规定。**

| GB 2762中婴幼儿罐装辅助食品的污染物限量 |      |      | 表3 污染物限量 |    |      |
|-------------------------|------|------|----------|----|------|
| 项目                      | 限量要求 | 检验方法 | 项目       | 指标 | 检验方法 |

|                                                     |                  |   |      |            |                                                        |                     |      |              |
|-----------------------------------------------------|------------------|---|------|------------|--------------------------------------------------------|---------------------|------|--------------|
| 铅(mg/kg)<br>(以Pb计)                                  | 婴幼儿辅助食品          | ≤ | 0.2  | GB 5009.12 | 铅/(mg/kg)                                              | 以水产及动物肝脏为原料的产品<br>≤ | 0.30 | GB 5009.12   |
|                                                     |                  |   |      |            |                                                        | 其他原料的产品<br>≤        | 0.25 |              |
| 无机砷 <sup>a</sup> (mg/kg)<br>(以As计)                  | 以水产及动物肝脏为原料的产品   | ≤ | 0.3  | GB 5009.11 | 无机砷/(mg/kg)                                            | 以水产及动物肝脏为原料的产品<br>≤ | 0.30 | GB/T 5009.11 |
|                                                     | 以水产及动物肝脏为原料的产品除外 |   | 0.1  |            |                                                        | 其他原料的产品<br>≤        | 0.10 |              |
| 总汞(mg/kg)<br>(以Hg计)                                 | 婴幼儿罐装辅助食品        | ≤ | 0.02 | GB 5009.17 | 汞/(mg/kg)                                              | ≤                   | 0.02 | GB/T 5009.17 |
| 锡 <sup>b</sup> (mg/kg)<br>(以Sn计)                    | 婴幼儿辅助食品          | ≤ | 50   | GB 5009.16 | 锡 <sup>a</sup> /(mg/kg)                                | ≤                   | 50   | GB/T 5009.16 |
| 硝酸盐 <sup>c</sup> (mg/kg)<br>(以NaNO <sub>3</sub> 计)  | 婴幼儿罐装辅助食品        | ≤ | 200  | GB 5009.33 | 硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计) <sup>b</sup> /(mg/kg)<br>≤  |                     | 200  | GB 5009.33   |
| 亚硝酸盐 <sup>d</sup> (mg/kg)<br>(以NaNO <sub>2</sub> 计) | 婴幼儿罐装辅助食品        | ≤ | 4.0  |            | 亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计) <sup>c</sup> /(mg/kg)<br>≤ |                     | 4    |              |

|                                                                                                                                                     |                       |            |                                                                                                                                                |                                     |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| <p>a可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>b仅适用于镀锡包装婴幼儿罐装辅助食品。</p> <p>c硝酸盐指标不适用于添加蔬菜和水果的产品。</p> <p>d亚硝酸盐指标不适用于豆类的产品。</p> |                       |            | <p><sup>a</sup>仅适用于镀锡包装婴幼儿罐装辅助食品。</p> <p><sup>b</sup>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。</p> <p><sup>c</sup>亚硝酸盐指标不适用于豆类婴幼儿罐装辅助食品。</p> |                                     |            |
| <p><b>4.5 真菌毒素限量</b><br/>应符合GB 2761 的规定。</p>                                                                                                        |                       |            | /                                                                                                                                              |                                     |            |
| <p><b>4.6 微生物限量</b><br/>应符合罐头食品商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验;番茄酱与番茄汁产品还应符合表 2 的规定。</p>                                                               |                       |            | <p><b>5.5 微生物限量:</b>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。</p>                                                            |                                     |            |
| <b>表 2 微生物限量</b>                                                                                                                                    |                       |            | <b>表 4 微生物限量</b>                                                                                                                               |                                     |            |
| 项目                                                                                                                                                  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 | 检验方法       | 项目                                                                                                                                             | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(CFU/g或CFU/mL) | 检验方法       |
| 霉菌/(视野%)<br>≤                                                                                                                                       | 40                    | GB 4789.15 | 霉菌/(%视野) ≤                                                                                                                                     | 40                                  | GB 4789.15 |
| <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。                                                                                                                |                       |            | <sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。                                                                                                           |                                     |            |
| <b>4.7 食品添加剂和营养强化剂</b>                                                                                                                              |                       |            | <b>5.6 食品添加剂和营养强化剂</b>                                                                                                                         |                                     |            |
| <p>4.7.1 食品添加剂和营养强化剂的使用应分别符合GB 2760和GB 14880的规定,及有关公告。</p>                                                                                          |                       |            | <p>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。</p>                                                                                             |                                     |            |

|                                                                                                    |                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 4.7.2 食品添加剂和营养强化剂质量应 <b>分别</b> 符合相应的安全标准和有关规定， <b>及</b><br><b>有关公告。</b>                            | 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 其他                                                                                               | 6 其他                                                         |
| 5.1 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<br>(100kJ)”含量的标示。                                       | 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<br>(100kJ)”含量的标示。 |
| 5.2 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。 <b>颗粒、片<br/>(块)状婴幼儿罐装辅助食品，应标明“本产品含颗粒、片(块)物，食用时请<br/>注意吞咽安全”。</b> | 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。                            |
| 5.3 汁类罐装食品应标明产品中所含果蔬原汁或原浆的含量。                                                                      | 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。                                |