

广东省食品行业协会团体标准《儿童酱油》（征求意见稿）编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

为贯彻落实 2022 年 6 月 30 日工业和信息化部等五部门《数字化助力消费品工业“三品”行动方案（2022-2025 年）》，引导我省食品行业的高质量发展，根据《广东省食品行业协会团体标准管理办法（修订版）》的规定，由广东省食品行业协会质量专业委员会和艾斯普瑞（广州）食品有限公司共同提出广东省食品行业协会团体标准《儿童酱油》，通过广东省食品工业标准化技术委员会秘书处立项审查和和征求意见，并批准立项。

（二）起草单位

艾斯普瑞（广州）食品有限公司、广东省食品行业协会质量专业委员会、山东食圣酿造食品有限公司、广东美味鲜调味食品有限公司、深圳市金阅检测科技有限责任公司、广州奥桑味精食品有限公司、惠州市粮油质量检测中心、珠海天禾食品有限公司、广州致美斋食品有限公司、鹤山市东古食品有限公司。

（三）起草组分工

广东省食品行业协会质量专业委员会作为本标准的指导单位，主要负责本标准的总体工作方向、实施方案与基本框架的确认。艾斯普瑞（广州）食品有限公司是本标准的牵头起草单位，负责本标准项目的策划组织与实施推进工作。广东美味鲜调味食品有限公司等 8 家单位作为本标准的主要参与单位共同推进该

标准研制，组织开展标准的协调调研、起草、编制、样品生产与论证工作。

二、标准制订的目的和意义

根据《中国居民膳食指南 2022》中矿物质参考摄入量，1-3 岁的幼儿每天需要 700mg 钠(相当于 1.8g 食盐)，4-6 岁的儿童每天大约需要 900mg 的钠(相当于 2.3g 食盐)，在婴幼儿的喂养中，3 岁之前请勿添加钠盐，这样可以给宝宝们更好的体味天然食物的味道，且可以降低日后高血压和心脑血管疾病的发病率。通常情况下，很多家庭在孩子 1 岁以后已经和大人一起吃饭了，每天从食物中获取足够的钠，不宜添加钠盐或食用含盐量特别高的食物。而酱油作为我国使用频率最高的调味品，成人酱油的钠含量高达 6g/100mL，每份酱油 10mL 钠含量 600mg，导致家庭饮食中普遍含盐量偏高，儿童在家庭饮食中的盐含量超标。高血压的流行病学调查证实，人群的血压水平和高血压的患病率均与食盐的摄入量密切相关，吃盐多的地区，高血压的发病率相对就高。为了让宝宝养成清淡饮食的好习惯，减少食盐摄入量，减少未来高血压等发病风险，减少每份酱油中钠含量刻不容缓。

目前国内酱油实施的标准都是通用型标准，规定了氨基酸氮、污染物、微生物的指标，对酱油中的钠含量没有明确规定。同时酱油标准作为通用型标准，允许使用符合 GB2760 的食品添加剂，因此在国内激烈的竞争下，大部分成人酱油中添加了 I+G、酵母抽提物、防腐剂、焦糖色、代糖、糖浆等辅料。1-6 岁的孩子正在长身体，味觉在不断发展变化中，不宜食用风味太丰富的产品，这种饮食往往导致盐、糖摄入过多，增加未来高血压、肥胖等发

病风险。

近年来，国内儿童酱油市场比较火爆，众多品牌都出品儿童酱油，但是儿童酱油没有统一明确的标准，导致每个商家对儿童酱油的定义不一样：有的主打减盐减钠，但是含钠量仍然很高；有的主打无添加，实际原料仍然为普通原料；有的大包装改小包装，其他成分不变。因此，为了规范市场，给孩子的食品安全保驾护航，为儿童酱油市场提供一个可参考的标准，制定一份儿童酱油标准迫在眉睫。

三、标准制订的基本原则和依据

本团标的编制，遵循与相关国家标准、行业标准、地方标准相一致或指标更严格的编制原则，按 GB/T 1.1—2020 的规定进行编写。引用的标准有国家标准 GB 18186 酿造酱油、GB 2717 食品安全国家标准 酱油、GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法、GB 5461 食用盐、GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验、GB 2715 食品安全国家标准 粮食、GB 5749 生活饮用水卫生标准、GB 5461 食用盐、GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定、JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则、GB/T 191 包装储运图示标志、GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、国家质量监督检验检疫总局 [2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

三、主要章、条确定的原则

（一）关于适用范围确定

目前世界卫生组织（WHO）和各国均对儿童无明确统一的年龄规定。国际《儿童权利公约》把18岁以下，统称为儿童。我国香港特别行政区规定的儿童年龄上限为15岁。

我们的国家标准也没有统一规定。GB/T 20000.4-2003《标准化工作指南 第4部分：标准中涉及安全的内容》3.4将儿童定义为从出生至14周岁。GB/T 31179-2014《儿童安全与健康一般指南》3.4儿童的定义是，从出生到18岁之间的人群。而GB 14880-2012问答中将“儿童用乳粉”中儿童的年龄的确定为：已满36个月但不满15岁的个体。

本标准参照《中国居民膳食指南2022》，将儿童按照年龄划分，0-1岁为婴儿期，1-3岁为幼儿期，3-6岁为学龄前期，6-12岁为学龄期。1岁以上幼儿开始咀嚼食物，味觉慢慢开发，不宜摄入过多食盐。根据中国居民膳食营养素参考摄入量，1-3岁的幼儿每天需要700mg钠，4-6岁的儿童每天大约需要900mg的钠，7-11岁的儿童每天大约需要1200mg的钠，11-14岁的儿童每天大约需要1400mg的钠。从推荐量来看，本标准主要适用于3岁以上的儿童酱油。

（二）原辅料要求

儿童酱油的产品质量与选用的食材原料密切相关，进货把关关键的第一步。为了生产高标准、更安全、无污染的酱油，团标4.1.1规定应采用非转基因大豆、非转基因脱脂大豆、有机大豆、有机脱脂大豆、小麦、小麦粉、麦麸、有机小麦、有机小麦粉、有机麸皮，本标准采用非转基因或有机原料，保证原料没有重金属、农残等污染，从源头保证儿童食品安全。在此基础上，其他

原料应该符合相关标准的规定。

（三）感官要求

根据 GB 18186 对酱油的酱油的分级，本标准参照特级和一级酱油标准，儿童酱油应符合下表对感官指标的要求。

项 目	指 标	
	特级	一级
外观	红褐色或淡红褐色，色泽鲜艳，有光泽	红褐色或淡红褐色，色泽鲜艳，有光泽
香气	浓郁的酱香或酯香气味	较浓的酱香或酯香气味
口味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口	味鲜、咸甜适口
体态	澄清	澄清

（四）理化指标

减盐、增鲜是本次团标重点控制的指标项。

酱油的鲜味来源主要是蛋白质水解产生的氨基酸，由于发酵周期长，可使蛋白质充分水解，并有足够时间生成各种氨基酸，因此衡量一款酱油的品质，会用氨基酸态氮含量去判断，无添加的酿造酱油氨基酸态氮含量越高，通常酱油的质量等级也相应越高，滋味也就越鲜美。因此本标准的氨基酸态氮、全氮、可溶性无盐固形物 3 项指标参照 GB18186 特级和一级酿造酱油的标准。

根据《中国居民膳食指南 2022》，1-3 岁的幼儿每天需要 700mg 钠，4-6 岁的儿童每天大约需要 900mg 的钠，儿童每天从酱油中摄入的钠不应高于 700mg。儿童按照每天 1 份(每份 10mL) 酱油摄入量，每份酱油钠含量低于 450mg，即酱油中的食用盐含量为 11.25g/100mL，再加上酱油中其他成分会影响食用盐的检测结果，所以规定食用盐含量应小于等于 12g/100mL，符合每天摄入推荐量。

项 目	指标	
	特级	一级
氨基酸态氮（以氮计）（g/100mL）	≥ 0.8	0.7
全氮（以氮计）/（g/100mL）	≥ 1.5	1.3
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥ 15.0	13.0
食盐（以氯化钠计（g/100mL））	≤ 12.0	12.0

（五）其他卫生指标

污染物限量指标、微生物限量指标、食品添加剂和营养强化剂应符合国家标准 GB 2717 酱油的规定。

四、编制过程

（一）起草阶段

1. 2023 年 5 月，广东省食品行业协会发布了立项公告，并由广东省食品工业标准化技术委员会对外征集起草单位，成立在调味品生产行业经验丰富的企业、检测机构等相关领域专家组成的标准起草小组。

2. 2023 年 6-7 月，标准起草小组通过查阅国内外文献和相关标准，对儿童零食，展开多角度多层次的深入研究，对现有的儿童酱油生产企业生产的品种、类别、营养成分指标、生产工艺、原辅料、添加剂、微生物、污染物等进行全方位统计和分析，确定了标准草案基本框架的草案。

3. 2023 年 7 月 27 日，召集所有起草单位参加标准制定工作启动会。起草小组围绕《儿童酱油》的适用范围、标准框架、技术指标等展开研讨，提炼共性要求，最终达成框架共识，由技术要求、生产卫生要求、标签、包装、贮存和运输要求三大部分组成。其中，技术要求包含：原辅料要求、工艺、感官要求、理化

指标、卫生指标、食品添加剂、净含量要求。

4. 2023年8月，根据启动会上提出的修改意见，标准起草小组组建了微信工作群认真研究和讨论，对标准文本进行修改形成工作组讨论稿，收回27条修改意见，如规范儿童酱油定义的表达，跟新规范性引用文件的版本等。

5. 2023年9月，根据收回意见修改标准文本形成征求意见稿。

五、征求意见阶段

/

六、征求意见处理结果

/

七、标准实施建议

本团标的制订，遵循增鲜、减盐的原则，全部采用非转基因或有机原料进行生产，防止了重金属、农残等有害物质的引入，从源头保证了食品的安全；同时减盐指标的制定，完全遵循膳食指南中每日摄入量的指导，减小了高盐摄入量对儿童肾脏的危害，降低了未来高血压等慢性病的风险，将具体的指标要求严格落实在具体条款中。

本团标的制订，为进一步规范和指导儿童酱油的生产加工、流通和监督管理提供了可靠的技术保证，有利于引导企业生产出更符合儿童身心健康的酱油调味品。

八、其他需要说明的问题

无。