

T/SSFS

团 体 标 准

T/SSFS 0001—2020

新鲜零食通用要求

General requirements for fresh snacks

(征求意见稿)

XX-XX-XX 发布

XX-XX-XX 实施

上海市食品学会 发布

目录

前言	II
新鲜零食通用要求	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 零食 Snacks	1
3.2 新鲜零食 Fresh snacks	1
4 技术要求	2
4.1 原料要求	2
4.2 工艺要求	2
4.3 感官指标	2
4.4 营养成分要求	2
4.5 理化指标	2
4.6 污染物限量	2
4.7 真菌毒素限量	3
4.8 致病菌限量	3
4.9 食品添加剂	3
4.10 农药及兽药最大残留限量	3
4.11 净含量及其检验	3
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
6.1 出厂检验	3
6.2 型式检验	3
6.3 营养成分检验	3
6.4 检验组批和抽样	3
7 标签、标志、包装、运输与贮存	4
7.1 标签、标志	4
7.2 包装	4
7.3 运输与贮存	4
8 交货及销售管理	4
附 录 A	5
新鲜零食的包装材质分类与应用	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1的编写规则起草。

本标准由上海市食品学会提出并归口。

本标准中附录A为资料性附录。

本标准起草单位：上海来伊份股份有限公司、上海市食品研究所、上海市农产品质量安全中心、上海天弩食品有限公司、杭州临安杭之宝绿色食品有限公司、安徽三杨食品有限公司、江苏茂兴食品有限公司、南京红森林食品有限公司、福建立兴食品有限公司。

本标准主要起草人：

新鲜零食通用要求

1 范围

本标准规定了新鲜零食的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存、交货及销售管理。

本标准适用于新鲜零食产品，为生产加工或销售提供指导。

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/T 191 包装储运图示标志

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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

3.1

零食 Snacks

正餐以外，用于补充能量、平衡营养或增加水分，能够放松休闲、愉悦心情的食品。

3.2

新鲜零食 Fresh snacks

以使用周期有限定要求的原料为主要原料，采用适宜的工艺加工并缩短产销周期，以保持产品新鲜口感，同时具备工业产品效率和便携性的零食。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 所使用原料应符合相关食品安全标准的规定。
- 4.1.2 有特定采收季节的农产品原料，在新原料采收季过后，不得使用上一季采收的原料。
- 4.1.3 无特定采收季节的农产品原料、畜禽产品及水产品原料，使用期限不应超过其保质期的三分之二。
- 4.1.4 以加工原料作为主要原料时，使用期限不应超过其保质期的二分之一。
- 4.1.5 应尽量提高原料周转效率，宜根据原料特性采用合适的运输贮存方式。

4.2 工艺要求

- 4.2.1 应根据产品特点合理选择加工工艺，宜采用减少营养成分流失的加工工艺，如使用冷冻干燥、真空低温油炸、烘烤、烘焙等工艺。
- 4.2.2 宜根据产品特性选择增加脱氧剂、气调保鲜等工艺。
- 4.2.3 根据产品特点合理选择包装工艺。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
形 态	具有产品应有的形态	取适量试样置于平盘中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
色 泽	具有产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
状 态	不应有霉变、生虫或其他肉眼可见的外来异物	
口 感	具有新鲜产品的口感	

4.4 营养成分要求

可依据产品特性，使用一种或几种营养强化剂，添加的营养强化剂品种、使用范围和使用量应符合 GB 14880 的要求。

4.5 理化指标

理化指标应符合相应产品执行标准及有关规定。

4.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 及有关规定。

4.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 及有关规定。

4.8 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 及有关规定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 宜减少使用食品添加剂，或使用天然食品添加剂代替人工合成食品添加剂。

4.9.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 及有关规定。

4.10 农药及兽药最大残留限量

4.10.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 及有关规定。

4.10.2 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 及有关规定。

4.11 净含量及其检验

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，净含量检验按 JJF 1070 规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合相应类别产品的标准规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

每批产品出厂前均须按产品执行标准或有关国家规定的出厂检验项目进行检验。

6.2 型式检验

型式检验项目为产品执行标准规定的全部检验项目。正常情况下每年检验 2 次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
- d) 国家监管部门提出要求时。

6.3 营养成分检验

根据产品特性，每年至少检验 1 次。

6.4 检验组批和抽样

同一班次或同批原料生产的同一品种为一个检验批，计数抽样检验程序应符合 GB/T 2828.1 及有关规定。

7 标签、标志、包装、运输与贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

7.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 称量销售产品的标签可不标识净含量。

7.2 包装

7.2.1 包装应符合国家法律法规、标准规定，包装清洁卫生、安全无毒。

7.2.2 包装应完整，封口严密，无破损，包装箱应牢固，完整。

7.2.3 销售包装应轻便、易于携带且开口易撕。

7.2.4 销售包装应阻隔性优良，保证产品在保质期内无变质、腐败，保持产品新鲜口感，并对产品形态有较好的防护作用；

7.2.5 附录 A 为推荐的包装材质分类与应用原则，企业可依据产品特点合理选择。

7.3 运输与贮存

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

7.3.3 装卸时应小心轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

7.3.4 需冷藏或冷冻的产品，应当使用冷藏、冷冻等保温运输储存设备设施，并保持有效运行。

8 交货及销售管理

交货及销售管理应符合表 2 的规定。

表 2 交货及销售管理

保质期	最迟交货日期 ^a (距离生产日期)	停止销售日期 ^b (距离保质日期)
保质期≤30 天	5 天	-
30<保质期≤120 天	20 天	7 天
保质期>120 天	30 天	15 天

^a 电商销售的食物、进口食物，交货日期最迟为保质期的三分之一。

^b 电商销售的食物，保质期≥30 天，提前（保质期×0.8-6）天，停止销售。

附 录 A
(资料性附录)

新鲜零食的包装材质分类与应用

A.1 新鲜零食的包装材质分类与应用

新鲜零食的包装材质分类与应用详见表A.1。

表 A.1 新鲜零食的包装材质分类与应用

食品类别	材质结构	结构层数	包装特点	脱氧剂
坚果炒货	ALOX-PET12/CPE40	二层	透明、高阻隔、保香	可选
	ALOX-PET12/ CPP40	二层	透明、高阻隔、保香	可选
	KOPP21/ CPP40	二层	透明、普通阻隔、保香	可选
	KPET14/ CPP40	二层	透明、普通阻隔、保香	可选
	PET12/ KPET14/ CPE40	三层	透明、普通阻隔、保香	可选
	BOPP18/ KPET14/ CPE40	三层	透明、普通阻隔、保香	可选
	PET12/ VMPET12/ CPE50	三层	不透明、高阻隔、保香	可选
	PET12/ VMPET12/ AL7/ PE40	四层	不透明、超高阻隔、保香	可选
肉制品	KPET14/ CPP50	二层	透明、普通阻隔	/
	PET12/ PA25/ RCPP60	三层	透明、普通阻隔、耐蒸煮	/
	PET12/ AL7/ RCPP70	三层	不透明、超高阻隔、耐蒸煮	/
	PET12/ AL7/ PA15/ RCPP70	四层	不透明、超高阻隔、耐蒸煮	/
糕点饼干	KPA17/ CPP40	二层	透明、普通阻隔	可选
	KPA17/ CPE40	二层	透明、普通阻隔	可选
	EHA15/ CPE40	二层	透明、普通阻隔	可选
果干蜜饯	PET12/ CPP40	二层	透明、普通阻隔	/
	BOPP18/ CPP40	二层	透明、普通阻隔	/
	PET12/ AL7/ CPE80	三层	不透明、超高阻隔	/
膨化食品	BOPP18/ VMPET12/ CPE40	三层	不透明、高阻隔、保香	/
	BOPP18/ VMPET12/ CPP40	三层	不透明、高阻隔、保香	/
	PET12/ AL7/ PE60	三层	不透明、超高阻隔、保香	/
豆制品	PA15/ RCPP70	二层	透明、普通阻隔、耐蒸煮	/
	PA15/ AL7/ RCPP70	三层	不透明、超高阻隔、耐蒸煮	/
水产制品	PA25/ RCPP80	二层	透明、普通阻隔、耐蒸煮	/
	RCPP50/ PVDC20/ RCPP50	三层	透明、高阻隔、耐蒸煮	/
糖果 巧克力	PET12/ VM CPP25	二层	不透明、高阻隔	/
	PET12/ VMPET12/ PE40	三层	不透明、高阻隔	/