

本标准已于 2020 年 12 月 31 日在上海市市场监督管理局登记，登记号 T/311783310104G6252020

ICS 号： 67.040

中国标准文献分类号： X10

# 团 体 标 准

T/SSFS0001-2020

新鲜零食通用要求

General requirements for Fresh Snacks

2020-12-01 发布

2020-12-31 实施

上海市食品学会 发布



20121810675615

# 目 录

前 言.....	II
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 加工工艺要求.....	2
4.3 包装要求.....	2
4.4 出厂及销售时间要求.....	2
4.5 感官指标.....	3
4.6 食品安全指标.....	3
4.7 净含量.....	3
5 生产加工过程的卫生要求.....	3
6 检验规则.....	4
6.1 出厂检验.....	4
6.2 型式检验.....	4
6.3 检验组批和抽样.....	4
7 标签和标志.....	4
8 运输与贮存.....	4
附 录 A（资料性附录）新鲜零食的包装材质分类与应用.....	5

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1的编写规则起草。

本文件中附录A为资料性附录。

本文件由上海市食品学会提出并组织实施。

本文件由上海市食品学会归口。

本文件起草单位：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。

本文件参与单位：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。

本文件主要起草人：施永雷、郁瑞芬、张丽华、赵凤妹、赵俊虹、韩奕奕、谢志镭、孙迪

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

声明：本文件的知识产权归属于上海市食品学会，未经上海市食品学会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准开展认证、检测等活动应经上海市食品学会批准授权。

本文件首批承诺执行单位：上海来伊份股份有限公司、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。

# 新鲜零食通用要求

## 1 范围

本文件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、标签和标志、运输与贮存。

本文件适用于新鲜零食产品的生产加工或销售。

## 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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**零食 Snacks**

正餐以外，可以提供一定营养，能够放松休闲、愉悦心情的食品。

### 3.2

## 新鲜零食 Fresh Snacks

以符合本标准规定的原料为主要原料，并满足本标准规定加工工艺、包装或出厂及销售期限要求的零食。

### 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要求和标准的规定。

4.1.2 有特定采收和捕捞季节的食用农产品原料，应采用本季节采收或捕捞的食用农产品，不得使用上一季采收或捕捞的原料。

4.1.3 无特定采收和捕捞季节，且有保质期的食用农产品原料，应采用不超过其保质期三分之二的原料；无保质期的，应采用采收或捕捞之日起6个月内的原料。

4.1.4 以加工食品为主要原料的，应采用不超过其保质期二分之一的原料。

4.1.5 原料使用和投料时，应详尽、准确，并如实记录原料的来源、采收、捕捞、生产加工日期、保质期（有保质期的原料）和投料日期。

#### 4.2 加工工艺要求

4.2.1 不得采用糖渍和盐渍加工工艺。

4.2.2 应根据产品特点采用冷冻干燥、真空油炸、低温加工方式等合适的工艺，尽可能最大程度保留原料的营养成分。

4.2.3 应根据产品特性选择增加脱氧剂、气调保鲜等工艺。

#### 4.3 包装要求

4.3.1 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。

4.3.2 包装应完整，封口严密，无破损，包装箱应牢固，完整。

4.3.3 销售包装应轻便、易于携带且开口易撕。

4.3.4 应根据产品特点合理选择包装工艺，包装材料应阻隔性优良，保证产品应有的口感，并对产品形态有较好的防护作用。

4.3.5 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。

#### 4.4 出厂及销售期限要求

应符合表1的规定。

表 1 出厂及销售期限要求

保质期	最迟出厂日期 <sup>a</sup> (距离生产日期)	停止销售日期 <sup>b</sup> (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
<sup>a</sup> 不包括生产企业直接通过电商销售给消费者的食品。		
<sup>b</sup> 电商销售的食品, 保质期≥30 天, 提前(保质期×0.8-6)天, 停止销售。		

## 4.5 感官指标

应符合表 2 的规定。

表 2 感官指标

项 目	指 标
形 态	具有该产品应有的形态
色 泽	具有该产品应有的正常色泽
气味、滋味	具有该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	具有该产品应有的口感

## 4.6 食品安全指标

## 4.6.1 理化指标

应符合相应产品执行标准的规定。

## 4.6.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 4.6.3 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

## 4.6.4 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定, 其他微生物指标应符合相应产品执行标准的规定。

## 4.6.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

## 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及相应类别产品卫生规范的规定。

## 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

型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。正常情况下每 6 个月不少于 1 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) 新产品投产鉴定前；
- 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 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组批，计数抽样检验程序应符合 GB/T 2828.1 及有关规定。

## 7 标签和标志

7.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

7.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 称量销售产品的标签可不标识净含量。

## 8 运输与贮存

8.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，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。

8.2 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮。

## 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

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	PET-AIO <sub>x</sub> /CPE	二层	透明、高阻隔	可选
	PET-AIO <sub>x</sub> /CPP	二层	透明、高阻隔	可选
	KOPP/CPP	二层	透明、普通阻隔	可选
	KPET/CPP	二层	透明、普通阻隔	可选
	PET/KPET/CPE	三层	透明、普通阻隔	可选
	BOPP/KPET/CPE	三层	透明、普通阻隔	可选
	PET/VM PET/CPE	三层	不透明、高阻隔	可选
	PET/VM PET/AL/PE	四层	不透明、超高阻隔	可选
肉制品	KPET/CPP	二层	透明、普通阻隔	/
	PET/PA/RCPP	三层	透明、普通阻隔、耐蒸煮	/
	PET-AIO <sub>x</sub> /PA/RCPP	三层	透明、高阻隔、耐蒸煮	/
	PET/AL/PA/RCPP	四层	不透明、超高阻隔、耐蒸煮	/
糕点饼干	KPA/CPP	二层	透明、普通阻隔	可选
	KPA/CPE	二层	透明、普通阻隔	可选
	EHA/CPE	二层	透明、高阻隔	可选
果干蜜饯	PET/CPP	二层	透明、普通阻隔	/
	BOPP/CPP	二层	透明、普通阻隔	/
	PET/AL/CPE	三层	不透明、超高阻隔	/
膨化食品	BOPP/VM PET/CPE	三层	不透明、高阻隔	/
	BOPP/VM PET/CPP	三层	不透明、高阻隔	/
	PET/AL/PE	三层	不透明、超高阻隔	/
豆制品	PA/RCPP	二层	透明、普通阻隔、耐蒸煮	/
	PA/AL/RCPP	三层	不透明、超高阻隔、耐蒸煮	/
水产制品	PA/RCPP	二层	透明、普通阻隔、耐蒸煮	/
	RCPP/PVDC/RCPP	三层	透明、高阻隔、耐蒸煮	/
糖果 巧克力	PET/VM CPP	二层	不透明、高阻隔	/
	PET/VM PET/PE	三层	不透明、高阻隔	/

## A.2 包装材质缩略语说明

AL	铝箔
EHA	尼龙与乙烯-乙烯醇共聚物共挤薄膜
BOPET	双向拉伸聚酯薄膜
BOPP	双向拉伸聚丙烯薄膜
BOPA	双向拉伸尼龙薄膜
PET-ALOX	镀氧化铝双向拉伸聚酯薄膜
CPE	流延聚乙烯薄膜
CPP	流延聚丙烯薄膜
KBOPET	涂覆聚偏二氯乙烯双向拉伸聚酯薄膜
KBOPP	涂覆聚偏二氯乙烯双向拉伸聚丙烯薄膜
KBOPA	涂覆聚偏二氯乙烯双向拉伸尼龙薄膜
RCPP	耐蒸煮流延聚丙烯薄膜
VMPET	镀铝双向拉伸聚酯薄膜
VMCPP	镀铝流延聚丙烯薄膜

---