

ICS 67.040  
X 82

# 团 体 标 准

T/CASNHP 04—2023

## 预包装儿童零食“健康成长选择”标识指南

Labelling guidelines for healthier growth choice in pre-packaged children's snacks

2023-10-08 发布

2023-11-08 实施

中国学生营养与健康促进会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 一般性技术指标和要求 .....	2
5 营养评价技术指标和要求 .....	3
附录 A 预包装儿童零食“健康成长选择”标识及使用原则和方法 .....	7



## 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。

本文件由中国学生营养与健康促进会提出。

本文件起草单位：中国学生营养与健康促进会、北京市营养源研究所有限公司、中国疾病预防控制中心营养与健康所、国家食品安全风险评估中心、中山大学公共卫生学院、乔治全球健康研究院（北京代表处）、中营惠营养健康研究院、良品铺子营养食品有限责任公司、石家庄君乐宝乳业有限公司、宁波吉典健康科技有限公司、玛氏箭牌糖果（中国）公司、海普诺凯营养品有限公司、北京沅动力医学研究有限公司。

本文件主要起草人：郭春雷、王惠君、李园、黄绯绯、王瑛瑶、王颜、杨振宇、何梅、朱惠莲、李湖中、杨博、俞伟祖、周兴兵、胡晓峰、许敏青、侯艳梅。



# 预包装儿童零食“健康成长选择”标识指南

## 1 范围

本文件规定了乳及乳制品，即食果蔬制品，坚果与籽类，面包等焙烤制品，加工肉及水产制品，膨化食品，饮料，胶基糖果、凝胶糖果、压片糖果和果冻等类糖果8类预包装食品形式的儿童零食主要类别的“健康成长选择”标识的一般要求。

本文件适用于消费者选择3~12岁预包装儿童零食产品的营养健康指导和食品企业进行相关产品研发、生产和市场营销的技术引导。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2730—2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5420—2021 食品安全国家标准 干酪
- GB 7099—2015 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7100—2015 食品安全国家标准 饼干
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
- GB 10136—2015 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 13213—2017 猪肉糜类罐头
- GB/T 13214—2021 牛肉类、羊肉类罐头质量通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 17399—2016 食品安全国家标准 糖果
- GB 17401—2014 食品安全国家标准 膨化食品
- GB 19299—2015 食品安全国家标准 果冻
- GB/T 19883—2018 果冻
- GB 19300—2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19302—2010 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 19644—2010 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 23787—2009 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB/T 23823—2009 糖果分类
- GB 25190—2010 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 25191—2010 食品安全国家标准 调制乳
- GB 25192—2022 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31120—2014 糖果术语
- GB/T 31121—2014 果蔬汁类及其饮料
- GB/Z 21922—2008 国家指导性标准 食品营养成分基本术语
- NY/T 435—2021 绿色食品 水果、蔬菜脆片
- NY/T 1047—2021 绿色食品 水果、蔬菜罐头
- DBS 15 002—2013 食品安全地方标准 含乳固态成型制品

DBS 15/009—2019 食品安全地方标准 奶片  
 DBS 65/021—2020 食品安全地方标准 奶片  
 T/CNSS 001 中国营养学会团体标准 预包装食品“健康选择”标识规范  
 T/CAAA 013—2019 中国畜牧业协会团体标准 驼奶片  
 T/DAC 004—2017 中国奶业协会团体标准 学生饮用奶 纯牛奶

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### **零食 snacks**

非正餐时间食用的，作为正餐有益的膳食补充且具放松愉悦心情作用而少量食用的食物和饮料（不包括水）。

#### 3.2

##### **儿童零食 children's snacks**

适合3~12岁儿童适量食用而不影响正餐摄入的零食。

#### 3.3

##### **预包装儿童零食 pre-packaged children's snacks**

预包装食品形式的儿童零食。

#### 3.4

##### **营养标签 nutrition labelling**

预包装食品标签上向消费者提供食品营养信息和特性的说明。营养标签是预包装食品标签的一部分。预包装儿童零食须符合GB 28050相关标识要求。

#### 3.5

##### **反式脂肪酸 trans fatty acid**

油脂加工和使用中产生的含有一个或一个以上非共轭反式双键的不饱和脂肪酸的总和。

[来源：GB/Z 21922—2008，定义2.2.7.3，有改动。]

#### 3.6

##### **添加糖 added sugar**

额外在食品中添加的蔗糖、果糖、葡萄糖、淀粉水解物（葡萄糖浆、高果糖糖浆）、及其他单、双糖等。

#### 3.7

##### **健康成长选择 healthier growth choice**

儿童零食符合相应的“健康成长选择”技术指标的一种便于理解和识别的标识。

注：“健康成长选择”标识详见附录A。

### 4 一般性技术指标和要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 原料须符合相应的标准和（或）相关规定，禁止使用危害儿童营养与健康的物质。不应使用氢化油脂。

4.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。不应添加甜味剂和咖啡因，其他添加剂也应遵循不用或者尽可能少用的原则。

4.1.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 4.2 标签和包装

4.2.1 应符合 GB 7718、GB 28050、GB 9685 以及相关规定。

4.2.2 包装设计应考虑儿童安全性和方便性，所附物品及干燥剂应有醒目安全提示。

4.2.3 所用包装材料应符合相关食品安全国家标准的规定。

4.2.4 包装材料应确保安全性，避免有害物质迁移。

4.2.5 提倡儿童零食小份包装，以有助于控制能量、脂肪及饱和脂肪、糖和钠的摄入。

4.2.6 宜在产品包装正面标签上，以不小于“净含量”的字体大小进行标识：“鼓励儿童规律进餐，培养健康饮食行为”。

4.2.7 提倡使用电子标签和二维码，提供儿童食育和科普知识等内容。

## 5 营养评价技术指标和要求

5.1 预包装儿童零食“健康成长选择”营养评价的初筛技术指标见表 1。

表 1 预包装儿童零食“健康成长选择”营养评价的初筛技术指标汇总表

指标名称	指标说明
通用标准	符合预包装食品通用标准及其所属类别产品标准要求
甜味剂	不应使用化学合成的甜味剂
咖啡因	不应添加咖啡因
氢化油脂	不应使用氢化油脂
糖作强化载体	不把糖作为营养强化载体(低糖或无糖的胶基糖果、凝胶糖果、压片糖果及果冻产品除外)，建议每份小于 30g
最小售卖包装	最小售卖包装提供的能量不高于 200kcal (837kJ)

5.2 预包装儿童零食主要类别分类及其“健康成长选择”营养评价的综合技术指标界限值见表 2 和表 3。

表 2 预包装儿童零食主要类别分类及其“健康成长选择”营养评价的综合技术指标界限值

食品分类	亚类名称	定义	脂肪及饱和脂肪酸	糖	钠
乳及乳制品	纯牛奶	仅以生牛乳为原料加工，在连续流动的状态下，采用加热到最低 132℃并保持很短时间的超高温灭菌工艺，再经无菌灌装等工序制成的饮用奶产品 <sup>a</sup>	应符合国家相关标准，不另做特别要求	应符合国家相关标准，不另做特别要求	应符合国家相关标准，不另做特别要求
	调制乳	以不低于 80%的生牛(羊)乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品 <sup>b</sup>	应符合国家相关标准，不另做特别要求	无添加糖或总糖≤5g/100mL	≤60mg/100mL
	发酵乳	以生牛(羊)乳或乳粉为原料，经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品。包括酸乳、风味发酵乳、风味酸乳 <sup>c</sup>	应符合国家相关标准，不另做特别要求	≤11g/100g	≤60mg/100mL
	乳粉	包括乳粉和调制乳粉，不包括婴幼儿配方食品。乳粉以生牛(羊)乳为原料，经加工制成的粉状产品。调制乳粉以生牛(羊)乳或其加工制品为主要原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于 70%的粉状产品 <sup>d</sup>	应符合国家相关标准，不另做特别要求	无添加糖	≤380mg/100g
	奶酪及含乳固态制品	包括干酪，再制干酪和干酪制品，以及含乳固态成型制品： 干酪：成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或	饱和脂肪酸： ≤15g/100g； 含乳固态成型制品	≤5g/100g	≤500mg/100g



		特硬质、可有包衣的乳制品，其中乳清蛋白/酪蛋白的比例不超过牛（或其他奶畜）乳中的相应比例（乳清干酪除外） 再制干酪：以干酪（比例大于 50%）为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加热、搅拌、乳化（干燥）等工艺制成的产品 干酪制品：以干酪（比例 15%~50%）为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加热、搅拌、乳化（干燥）等工艺制成的产品 含乳固态成型制品：是以乳粉、白砂糖、麦芽糊精、淀粉、乳清粉等为主要原料，添加坚果仁、干果、果粒（粉）、谷粒、巧克力、奶油等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、成型、干燥或不干燥等工序制成的含乳固态成型制品 <sup>e</sup>	的原料中不应使用植脂末		
	奶片	包括奶片、发酵奶片和风味奶片及风味发酵奶片。奶原料包括：牛(羊或驼)奶 奶片：以生牛（羊或驼）乳或/和乳粉、乳清粉为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经配料、混合、干燥或不干燥、压片、包装等工艺制成的乳固体含量不低于 60%的片状乳制品 发酵奶片：以发酵牛（羊或驼）乳粉为原料，经加工制成的片状成型产品 风味奶片、风味发酵奶片：以 70%以上的牛(羊或驼)乳粉或 70%以上的发酵牛（羊或驼）乳粉为主要原料，添加其他原料（果蔬粉、谷物粉等），添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的片状成型产品 <sup>f</sup>	无特别要求	无添加糖	≤380mg/100g
即食果蔬制品	100%果蔬汁	以水果和/或蔬菜(包括可食用的根、茎、叶、花、果实)等为原料，经加工或发酵制成的液体，包括 100%纯果蔬汁、果蔬汁浆、浓缩果蔬汁 <sup>g</sup>	无特别要求	无添加糖	无特别要求
	果蔬加工制品	除了新鲜果蔬冷冻切割干制等简单处理后作为新鲜即食或食品原料的情况和果蔬汁制品情况以外的其他所有果蔬类加工制品 <sup>h</sup>	脂肪：≤3g/100g 饱和脂肪酸：≤1.5g/100g	无添加糖	≤120mg/100g
坚果与籽类	坚果与籽类	以坚果、籽类或其籽仁等为主要原料，经加工制成的食品 坚果：具有坚硬外壳的木本类植物的籽类，包括核桃、板栗、杏核、扁桃核、山桃核、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等 籽类：瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽类，包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆等 籽仁(含果仁)：坚果、籽类去除外壳后的部分 <sup>i</sup>	饱和脂肪酸：≤6g/100g	无添加糖（如果非原味，添加糖≤5g/100g）	≤120mg/100g
面包等焙烤制品	面包	以小麦粉、酵母、水为主要原料，添加或不添加其他原料，经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品，以及熟制前或后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品 <sup>j</sup>	脂肪：≤10g/100g 饱和脂肪酸：≤3g/100g	≤10g/100g	≤250mg/100g
	糕点	以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品 <sup>j</sup>	脂肪：≤25g/100g 饱和脂肪酸：≤10g/100g	≤20g/100g	≤300mg/100g

	饼干	以谷类粉(和/或豆类粉、薯类粉)等为主要原料,添加或不添加糖、油脂及其他原料,经调粉(或调浆)、成型、烘烤(或煎烤)等工艺制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品之间(或表面、或内部)添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品 <sup>k</sup>	脂肪: ≤25g/100g 饱和脂肪酸: ≤10g/100g	≤20g/100g	≤300mg/100g
加工肉及水产制品	肉肠及肉罐头	肉肠:以禽畜等肉为主要原料,经切碎或搅碎后按一定比例加入食盐、酒、白砂糖等辅料拌匀,腌渍后填充入肠衣中,经烘焙、晾晒、风干等工艺制成的肉肠类制品 肉罐头:以禽畜等肉为主要原料,经加工处理、罐装、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品 <sup>l</sup>	脂肪: ≤10g/100g 饱和脂肪酸: ≤5g/100g	≤5g/100g	≤800mg/100g
	其他加工肉制品	以禽畜等肉为主要原料,经选料、成型(或填充)、包装等工艺加工制作的食品。包括腌腊肉制品、酱卤肉制品、烧烤肉制品、肉干制品及以肉为主的其他产品 <sup>m</sup>	脂肪: ≤10g/100g 饱和脂肪酸: ≤5g/100g	≤5g/100g	≤800mg/100g
	水产制品	以鱼类、虾蟹类、头足类、贝类、棘皮类、腔肠类、藻类和其他可食用水生生物为主要原料,经过加工制成的食品。包括干制品、腌制品、罐制品、鱼糜和鱼糜制品及其他水产制品 <sup>n</sup>	脂肪: ≤10g/100g 饱和脂肪酸: ≤4g/100g	≤5g/100g	≤450mg/100g
膨化食品	膨化食品	以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料,采用膨化工艺制成的组织疏松或酥脆的食品 <sup>o</sup>	脂肪: ≤25g/100g 饱和脂肪酸: ≤5g/100g	≤5g/100g	≤500mg/100g
饮料	蛋白饮料(液体)	以乳或乳制品,或其他动物来源的可食用蛋白,或含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的饮料。包括含乳饮料、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料和其他蛋白饮料 <sup>p</sup>	无特别要求	无添加糖或 ≤5g/100g	≤ 120mg/100mL
	其他液体饮料	包括果蔬汁饮料、植物(类)饮料及风味饮料等(含有酒精的饮料除外) <sup>p</sup>	无特别要求	无添加糖或 ≤5g/100g	≤ 120mg/100mL
	固体饮料	用食品原辅料、食品添加剂等加工制成粉末状、颗粒状或块状等,供冲调或冲泡饮用的固态制品,如风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、植物固体饮料、其他固体饮料 <sup>p</sup>	≤10g/100g	≤30g/100g	≤120mg/100g
注:食品及其原料加工过程中产生的反式脂肪酸应符合 GB 28050 中“0”界限值的要求,即≤0.3g 每 100g 或 100mL,肉、奶中含有的天然反式脂肪酸除外。					
<sup>a</sup> 改写自 GB 25190—2010 和 T/DAC 004—2017 中的相关内容。 <sup>b</sup> 改写自 GB 25191—2010 中的相关内容。 <sup>c</sup> 改写自 GB 19302—2010 中的相关内容。 <sup>d</sup> 改写自 GB 19644—2010 中的相关内容。 <sup>e</sup> 改写自 GB 5420-2021、GB 25192—2022、DBS 15 002—2013 和 T/CNSS 001 中的相关内容。 <sup>f</sup> 改写自 DBS 65/021—2020、DBS 15/009-2019 和 T/CAAA 013—2019 中的相关内容。 <sup>g</sup> 改写自 GB/T 31121—2014 中的相关内容。 <sup>h</sup> 改写自 GB/T 23787—2009、NY/T 435-2021、NY/T 1047—2021 和 T/CNSS 001 中的相关内容。 <sup>i</sup> 改写自 GB 19300—2014 中的相关内容。 <sup>j</sup> 改写自 GB 7099—2015 中的相关内容。 <sup>k</sup> 改写自 GB 7100—2015 中的相关内容。 <sup>l</sup> 改写自 GB/T 13213—2017、GB/T 13214—2021 和 T/CNSS 001 中的相关内容。 <sup>m</sup> 改写自 GB 2730—2015 和 T/CNSS 001 中的相关内容。 <sup>n</sup> 改写自 GB 10136—2015 中的相关内容。 <sup>o</sup> 改写自 GB 17401—2014 和 T/CNSS 001 中的相关内容。 <sup>p</sup> 改写自 GB 7101—2022、GB/T 10789—2015 和 T/CNSS 001 中的相关内容。					



表 3 预包装儿童零食主要类别分类及其“健康成长选择”营养评价的综合技术指标界限值

食品分类	亚类名称	定义	脂肪及饱和脂肪酸	钠
胶基糖果、凝胶糖果、压片糖果和果冻等类糖果	胶基糖果	以胶基、食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料，经相关工艺制成的可咀嚼或可吹泡的糖果 <sup>a</sup>	≤3g/100g	≤120mg/100g
	凝胶糖果	以食糖或糖浆或甜味剂、食用胶(或淀粉)等为主要原料，经相关工艺制成的具有弹性和咀嚼性的糖果 <sup>b</sup>	≤3g/100g	≤120mg/100g
	压片糖果	以食糖或糖浆(粉剂)或甜味剂等为主要原料，经混合、造粒或不造粒、压制成型等相关工艺制成的固体糖果 <sup>a</sup>	≤3g/100g	≤120mg/100g
	果冻	以水、食糖等为主要原料，辅以增稠剂等食品添加剂，添加或不添加果蔬等制品，乳及乳制品等原料，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻状食品 <sup>c</sup>	≤3g/100g	≤120mg/100g
注：食品及其原料加工过程中产生的反式脂肪酸应符合 GB 28050 中“0”界限值的要求，即≤0.3g 每 100g 或 100mL，肉、奶中含有的天然反式脂肪酸除外。				
<sup>a</sup> 改写自 GB/T 23823—2009、GB/T 31120—2014 和 GB 17399—2016 中的相关内容。				
<sup>b</sup> 改写自 GB/T 23823—2009 和 GB/T 31120—2014 中的相关内容。				
<sup>c</sup> 改写自 GB 19299—2015 和 GB/T 19883—2018 中的相关内容。				

### 5.3 预包装儿童零食“健康成长选择”标识使用方法

通过以上营养评价，同时满足表 1 和表 2 或表 3 规定的“营养评价的初筛技术指标”和“营养评价的综合技术指标”要求的乳及乳制品，即食果蔬制品，坚果与籽类，面包等焙烤制品，加工肉及水产制品，膨化食品，饮料，胶基糖果、凝胶糖果、压片糖果和果冻等类糖果 8 类预包装食品形式的儿童零食，可以在产品包装和最小销售单元包装上使用预包装儿童零食“健康成长选择”标识。标识详见附录 A 所示。

## 附录 A

(资料性)

## 预包装食品零食“健康成长选择”标识及使用原则和方法

A.1 标识由文字“中文（健康成长选择）和英文（Healthier Growth Choice）”，紫红色、黄色和天蓝色三种颜色组成的儿童健康蓬勃成长的动感图形，绿色的CASN&HP（中国学生营养与健康促进会）机构英文名称缩写，一个表示正确选择的绿色的大对号共四个部分组成，表达一种更加健康向上地茁壮成长和欣欣向荣的意义。图形中使用了紫红色、黄色、天蓝色、和绿色，代表着形式多样、富含营养、丰富多彩的食物来源，也象征着儿童色彩斑斓、天真烂漫的幸福生活。圆形代表美满幸福，基底厚重的绿色黑体字代表着生命基础的丰厚。标识总体形象是青春活泼和平稳厚重的特点相融合。

A.2 当预包装食品零食同时满足本规范表 1 和表 2 或表 3 的营养评价的技术指标要求时，该产品可以标示此“健康成长选择”的标识。

A.3 在实际使用中，可以根据具体环境和背景情况合理地调整整体标识的大小和颜色。

A.4 在实际使用中，可以由中国学生营养与健康促进会制定实施细则。

A.5 “健康成长选择”标识的知识产权为中国学生营养与健康促进会所有。



图A.1 预包装食品零食“健康成长选择”标识