

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 14430:2025

Xuất bản lần 1

**THỰC PHẨM ĐÓNG HỘP DÀNH CHO
TRẺ ĐẾN 36 THÁNG TUỔI**

Canned baby foods

HÀ NỘI – 2025

Lời nói đầu

TCVN 14430:2025 được xây dựng trên cơ sở tham khảo CXS 73-1981, sửa đổi năm 2023 *Canned baby foods*;

TCVN 14430:2025 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F6 *Dinh dưỡng và thức ăn kiêng* biên soạn, Viện Tiêu chuẩn Chất lượng Việt Nam đề nghị, Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Thực phẩm đóng hộp dành cho trẻ đến 36 tháng tuổi

Canned baby foods

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho thực phẩm đóng hộp dành cho trẻ đến 36 tháng tuổi, sử dụng trong giai đoạn ăn dặm và cũng để trẻ từng bước thích nghi với thực phẩm thông thường. Sản phẩm này có thể ở dạng ăn liền hoặc dạng khô cần pha bằng nước. Tiêu chuẩn này không bao gồm các sản phẩm thuộc phạm vi của TCVN 7108 (CODEX STAN 72) *Thức ăn công thức dành cho trẻ sơ sinh và thức ăn công thức với các mục đích y tế đặc biệt dành cho trẻ sơ sinh* hoặc TCVN 7714 (CODEX STAN 74) *Thực phẩm chế biến từ ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ*.

Thực phẩm dạng ăn liền dành cho trẻ đến 36 tháng tuổi được chế biến nhiệt trước hoặc sau khi làm kín bao bì và thực phẩm dạng khô dành cho trẻ đến 36 tháng tuổi được chế biến bằng phương pháp vật lý trong từng trường hợp để tránh bị hư hỏng.

2 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

2.1

Trẻ sơ sinh (infant)

Trẻ nhỏ hơn hoặc bằng 12 tháng tuổi.

2.2

Trẻ nhỏ (young children)

Trẻ trong độ tuổi từ trên 12 tháng tuổi đến 36 tháng tuổi.

2.3

Calo (calorie)

Kilocalo (1 kJ tương đương với 0,239 kcal).

3 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

3.1 Thành phần

3.1.1 Thực phẩm dành cho trẻ đến 36 tháng tuổi có thể được chuẩn bị từ mọi nguyên liệu dinh dưỡng thích hợp, được sử dụng, công nhận hoặc được bán thông thường như thành phần hoặc nguyên liệu thực phẩm, bao gồm cả gia vị.

3.1.2 Chỉ bổ sung các vitamin và khoáng chất theo quy định hiện hành.

3.1.2.1 Các vitamin và/hoặc khoáng chất bổ sung theo 3.1.2 cần được lựa chọn từ CXG 10-1979, *Advisory lists of nutrient compounds for use in foods for special dietary uses intended for infants and children* (Danh mục tham khảo các hợp chất dinh dưỡng sử dụng trong thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ).

3.1.2.2 Lượng natri có nguồn gốc từ các vitamin và/hoặc khoáng chất bổ sung phải nằm trong giới hạn cho phép đối với natri nêu trong 3.1.3.

3.1.3 Hàm lượng natri tổng số của các sản phẩm không được quá 200 mg Na/100 g, tính theo sản phẩm ăn liền, theo hướng dẫn sử dụng. Không được bổ sung muối (NaCl) vào sản phẩm quả và sản phẩm tráng miệng có nguồn gốc từ quả.

3.2 Tính đồng nhất và cỡ hạt

3.2.1 Thực phẩm ăn liền dành cho trẻ đến 36 tháng tuổi có dạng đồng nhất hoặc đã được nghiền, bao gồm các dạng sau:

a) dạng đã lọc qua rây (strained): thực phẩm dạng đồng nhất, cỡ hạt nhỏ, không cần nhai và không nên nhai trước khi nuốt;

b) dạng hạt (junior): thực phẩm thường chứa các hạt có kích cỡ nhất định nhằm khuyến khích trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ nhai.

3.2.2 Thực phẩm dạng khô dành cho trẻ đến 36 tháng tuổi sau khi pha bằng nước hoặc bằng chất lỏng phù hợp khác, gần như đồng nhất và cỡ hạt như dạng đã lọc qua rây hoặc dạng hạt nêu trong 3.2.1.

3.3 Yêu cầu về độ tinh khiết

Mọi thành phần, bao gồm thành phần tùy chọn, phải sạch, đạt chất lượng tốt, an toàn và loại bỏ bớt chất xơ, nếu cần. Các thành phần từ cá, thịt và gia cầm phải hầu như không có xương.

3.4 Các điều cấm

Sản phẩm và các thành phần sản phẩm không được xử lý bằng chiếu xạ ion hóa.

4 Phụ gia thực phẩm

4.1 Chất điều chỉnh độ axit, chất chống oxy hóa, chất nhũ hóa, khí bao gói và chất làm dày được sử dụng cho nhóm thực phẩm 13.2 (Thực phẩm bổ sung dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ) nêu trong Bảng 1 và Bảng 2 của CXS 192 *General standard for food additives (Tiêu chuẩn chung về phụ gia thực phẩm)* và nêu trong quy định hiện hành ¹⁾ có thể được sử dụng cho sản phẩm thuộc phạm vi của tiêu chuẩn này.

4.2 Hương liệu

Hương liệu được sử dụng trong sản phẩm thuộc phạm vi của tiêu chuẩn này phải phù hợp với TCVN 6417 (CAC/GL 66) *Hướng dẫn sử dụng hương liệu* và trong Bảng 1.

Bảng 1 – Mức giới hạn tối đa của hương liệu

Tên hương liệu	Mức sử dụng tối đa
Chất chiết vanilla	Theo Thực hành sản xuất tốt (GMP)
Etyl vanillin	70 mg/kg
Vanillin	70 mg/kg

4.3 Nguyên tắc mang sang

Các phụ gia thực phẩm được sử dụng cho nhóm thực phẩm 13.2 của CXS 192 và quy định hiện hành ¹⁾ có thể có mặt trong sản phẩm thuộc phạm vi của tiêu chuẩn này nhưng chỉ do kết quả của sự mang sang từ nguyên liệu thô hoặc thành phần nguyên liệu khác (bao gồm cả phụ gia thực phẩm) được sử dụng để sản xuất sản phẩm, với các điều kiện sau:

- Lượng phụ gia thực phẩm trong nguyên liệu thô hoặc thành phần nguyên liệu khác (bao gồm cả phụ gia thực phẩm) không vượt quá giới hạn tối đa cho phép theo quy định;
- Sản phẩm có chứa phụ gia thực phẩm do kết quả của sự mang sang không được chứa phụ gia thực phẩm đó với lượng lớn hơn lượng được đưa vào, khi sử dụng làm nguyên liệu hoặc thành phần nguyên liệu theo thực hành sản xuất tốt, phù hợp với các quy định về nguyên tắc mang sang nêu trong CXS 192.

5 Chất ô nhiễm

5.1 Sản phẩm thuộc phạm vi của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các mức giới hạn tối đa cho phép đối

¹⁾ Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ Y tế quy định việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm.

với các chất ô nhiễm theo quy định hiện hành ^{2,3)}.

5.2 Sản phẩm thuộc phạm vi của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các mức giới hạn dư lượng tối đa cho phép về thuốc bảo vệ thực vật và/hoặc thuốc thú y theo quy định hiện hành.

6 Vệ sinh

6.1 Sản phẩm thuộc phạm vi của tiêu chuẩn này phải được chế biến và xử lý theo TCVN 5603 ⁴⁾ *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm* và các tiêu chuẩn như quy phạm thực hành vệ sinh và các quy phạm thực hành khác có liên quan.

6.2 Sản phẩm phải tuân thủ các tiêu chí về vi sinh vật được thiết lập theo TCVN 9632 (CXG 21) *Nguyên tắc thiết lập và áp dụng các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm*.

7 Bao gói

Sản phẩm phải được bao gói trong các vật chứa đảm bảo vệ sinh và yếu tố chất lượng khác của thực phẩm. Nếu sản phẩm ở dạng ăn liền thì phải được bao gói trong bao bì kín.

8 Độ đầy của vật chứa

Trong trường hợp sản phẩm ở dạng ăn liền, độ đầy của vật chứa phải:

- i) không ít hơn 80 % thể tích đối với sản phẩm có khối lượng nhỏ hơn 150 g (5,5 oz);
- ii) không ít hơn 85 % thể tích đối với sản phẩm có khối lượng từ 150 g đến 250 g (9 oz);
- iii) không ít hơn 90 % thể tích đối với sản phẩm có khối lượng lớn hơn 250 g (9 oz).

tính theo dung tích nước của vật chứa. Dung tích nước của vật chứa là thể tích nước cất khi vật chứa được nạp đầy và ghép kín ở nhiệt độ 20 °C [xem CXS 234 (phần Thực phẩm đặc biệt)].

9 Ghi nhãn

Ngoài các yêu cầu trong quy định hiện hành và quy định nêu trong TCVN 7087 (CXS 1) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, sản phẩm phải áp dụng các yêu cầu cụ thể sau:

²⁾ QCVN 8-1/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

³⁾ QCVN 8-2/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

⁴⁾ TCVN 5603:2023 được xây dựng trên cơ sở tham khảo CXC 1-1969 (Revised 2020).

9.1 Tên sản phẩm

Tên sản phẩm phải là tên của thành phần chính hoặc thành phần đặc trưng thể hiện bằng cụm từ thích hợp để chỉ rõ sự nhất quán hoặc mục đích sử dụng.

9.2 Danh mục các thành phần nguyên liệu

Trên nhãn phải liệt kê đầy đủ các thành phần nguyên liệu công bố theo thứ tự tỷ lệ giảm dần, ngoại trừ trường hợp bổ sung vitamin và khoáng chất thì phải sắp xếp thành các nhóm vitamin và khoáng chất riêng biệt và trong các nhóm vitamin và khoáng chất này không cần liệt kê theo tỷ lệ giảm dần.

Phải công bố tên cụ thể đối với thành phần nguyên liệu và phụ gia thực phẩm. Ngoài ra, có thể cần ghi trên nhãn, tên phân nhóm thích hợp đối với các thành phần nguyên liệu và phụ gia này.

9.3 Công bố giá trị dinh dưỡng

Công bố thông tin dinh dưỡng phải bao gồm các thông tin sau, theo thứ tự:

a) giá trị năng lượng, biểu thị bằng kilocalo (kcal) và/hoặc kilojun (kJ), số gam protein, cacbohydrat và chất béo trên 100 g thực phẩm khi được bán cũng như trên lượng thực phẩm cụ thể theo hướng dẫn sử dụng;

b) ngoài những thông tin dinh dưỡng khác theo quy định hiện hành, phải công bố tổng lượng của từng vitamin và khoáng chất bổ sung, trong sản phẩm cuối cùng nêu trong 3.1.2, tính trên 100 g cũng như theo lượng khẩu phần ăn, theo hướng dẫn sử dụng.

9.4 Ghi nhãn ngày sản xuất, hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản

Hạn sử dụng tối thiểu (trước cụm từ “sử dụng tốt nhất trước ngày”) có thể được công bố chi tiết đến ngày, tháng và năm bằng dãy số không mã hóa, ngoại trừ đối với các sản phẩm có hạn sử dụng trên ba tháng thì chỉ cần ghi tháng và năm.

Ngoài việc ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng, phải chỉ rõ mọi điều kiện đặc biệt về bảo quản sản phẩm nếu giá trị sản phẩm phụ thuộc vào điều đó.

Khi cần, phải ghi hướng dẫn bảo quản gần với vị trí ghi ngày sản xuất và hạn sử dụng.

9.5 Thông tin sử dụng sản phẩm

Các hướng dẫn về cách chuẩn bị và sử dụng sản phẩm cũng như bảo quản và lưu trữ sản phẩm trước và sau khi mở vật chứa phải được ghi trên nhãn hoặc trên tờ rơi kèm theo.

9.6 Yêu cầu bổ sung

Sản phẩm thuộc phạm vi của tiêu chuẩn này không phải là sản phẩm thay thế sữa mẹ và không được quảng cáo sản phẩm với mục đích đó.

10 Phương pháp phân tích và lấy mẫu

Để kiểm tra tính phù hợp với tiêu chuẩn này, áp dụng các phương pháp lấy mẫu và phân tích nêu trong CXS 234 *Recommended methods of analysis and sampling (Phương pháp phân tích và lấy mẫu được khuyến cáo)*.
