

中国轻工业标准汇编

乳制品和婴幼儿食品卷



中国轻工业标准汇编

乳制品和婴幼儿食品卷

图书在版编目 (CIP) 数据

中国轻工业标准汇编·乳制品和婴幼儿食品卷/轻工业标准汇编编辑组编. —北京: 中国轻工业出版社, 2012. 2

ISBN 978 - 7 - 5019 - 8505 - 0

I. ①中… II. ①轻… III. ①轻工业 - 标准 - 汇编 - 中国②乳制品 - 食品标准 - 汇编 - 中国③婴儿食品 - 食品标准 - 汇编 - 中国 IV. ①TS - 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 245868 号

责任编辑: 古 倩 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计
责任监印: 吴京一

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 河北省高碑店市德裕顺印刷有限责任公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2012 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 880 × 1230 1/16 印张: 45

字 数: 1380 千字

书 号: ISBN 978 - 7 - 5019 - 8505 - 0 定价: 168.00 元

邮购电话: 010 - 65241695 传真: 65128352

发行电话: 010 - 85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

080540K5X101ZBW

前 言

近年来我国乳制品工业发展非常迅速,正处在由数量扩张型向质量效益型转变的关键时期,为此,国务院和国家发展改革委员会相继发布了“关于贯彻落实《国务院关于促进奶业持续健康发展的意见》”和“《乳制品工业产业政策》”两个重要文件,实施对乳制品行业全面整合。为配合国家此次对乳制品工业产业的调整,进一步提高乳制品和婴幼儿食品质量水平,强化标准在乳制品和婴幼儿食品行业中的技术支撑和保障作用,以及针对不停完善的乳制品和婴幼儿食品行业技术标准,相关部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,为此,中国轻工业出版社根据国家质量监督检验检疫总局和中国轻工业联合会的统一要求,组织编撰了《中国轻工业标准汇编——乳制品和婴幼儿食品卷》,以满足乳制品和婴幼儿食品行业各级管理、质量监督、技术设计等单位对质量标准的需求。

《中国轻工业标准汇编——乳制品和婴幼儿食品卷》内容包括最新修订的强制性国家标准和国家标准。收集了截止2010年12月最新发布的有关乳制品和婴幼儿食品的全部相关标准共计66项。编排依照标准号顺序依次排序,以便于检索。由于每个标准都是“食品安全国家标准”,所以目录中的标准名称中没有再重复出现“食品安全国家标准”字样。本汇编可供乳制品和婴幼儿食品行业标准化管理部门、生产企业、质量检验及监督机构、相关科研单位使用。

中国轻工业出版社
2011年11月

目 录

GB 10765—2010	婴儿配方食品	1
GB 10767—2010	较大婴儿和幼儿配方食品	16
GB 10769—2010	婴幼儿谷类辅助食品	24
GB 10770—2010	婴幼儿罐装辅助食品	31
GB 11674—2010	乳清粉和乳清蛋白粉	36
GB 12693—2010	乳制品良好生产规范	40
GB 13102—2010	炼乳	53
GB 19301—2010	生乳	58
GB 19302—2010	发酵乳	62
GB 19644—2010	乳粉	67
GB 19645—2010	巴氏杀菌乳	71
GB 19646—2010	稀奶油、奶油和无水奶油	75
GB 21703—2010	乳和乳制品中苯甲酸和山梨酸的测定	80
GB 22031—2010	干酪及加工干酪制品中添加的柠檬酸盐的测定	86
GB 23790—2010	粉状婴幼儿配方食品良好生产规范	95
GB 25190—2010	灭菌乳	106
GB 25191—2010	调制乳	110
GB 25192—2010	再制干酪	114
GB 5420—2010	干酪	118
GB 5413.3—2010	婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定	122
GB 5413.5—2010	婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定	132
GB 5413.6—2010	婴幼儿食品和乳品中不溶性膳食纤维的测定	141
GB 5413.9—2010	婴幼儿食品和乳品中维生素 A、D、E 的测定	146
GB 5413.10—2010	婴幼儿食品和乳品中维生素 K ₁ 的测定	156
GB 5413.11—2010	婴幼儿食品和乳品中维生素 B ₁ 的测定	164
GB 5413.12—2010	婴幼儿食品和乳品中维生素 B ₂ 的测定	170
GB 5413.13—2010	婴幼儿食品和乳品中维生素 B ₆ 的测定	176
GB 5413.14—2010	婴幼儿食品和乳品中维生素 B ₁₂ 的测定	182
GB 5413.15—2010	婴幼儿食品和乳品中烟酸和烟酰胺的测定	189
GB 5413.16—2010	婴幼儿食品和乳品中叶酸(叶酸盐活性)的测定	199
GB 5413.17—2010	婴幼儿食品和乳品中泛酸的测定	207

GB 5413.18—2010	婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定	216
GB 5413.19—2010	婴幼儿食品和乳品中游离生物素的测定	221
GB 5413.21—2010	婴幼儿食品和乳品中钙、铁、锌、钠、钾、镁、铜和锰的测定	228
GB 5413.22—2010	婴幼儿食品和乳品中磷的测定	237
GB 5413.23—2010	婴幼儿食品和乳品中碘的测定	242
GB 5413.24—2010	婴幼儿食品和乳品中氯的测定	248
GB 5413.25—2010	婴幼儿食品和乳品中肌醇的测定	256
GB 5413.26—2010	婴幼儿食品和乳品中牛磺酸的测定	267
GB 5413.27—2010	婴幼儿食品和乳品中脂肪酸的测定	277
GB 5413.29—2010	婴幼儿食品和乳品溶解性的测定	287
GB 5413.30—2010	乳和乳制品杂质度的测定	295
GB 5413.33—2010	生乳相对密度的测定	302
GB 5413.34—2010	乳和乳制品酸度的测定	306
GB 5413.35—2010	婴幼儿食品和乳品中 β -胡萝卜素的测定	313
GB 5413.36—2010	婴幼儿食品和乳品中反式脂肪酸的测定	320
GB 5413.37—2010	乳和乳制品中黄曲霉毒素 M_1 的测定	327
GB 5413.38—2010	生乳冰点的测定	344
GB 5413.39—2010	乳和乳制品中非脂乳固体的测定	350
GB 5009.3—2010	食品中水分的测定	354
GB 5009.4—2010	食品中灰分的测定	362
GB 5009.5—2010	食品中蛋白质的测定	366
GB 5009.12—2010	食品中铅的测定	375
GB 5009.24—2010	食品中黄曲霉毒素 M_1 和 B_1 的测定	390
GB 5009.33—2010	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定	396
GB 5009.93—2010	食品中硒的测定	413
GB 4789.1—2010	食品微生物学检验 总则	421
GB 4789.2—2010	食品微生物学检验 菌落总数测定	427
GB 4789.3—2010	食品微生物学检验 大肠菌群计数	434
GB 4789.4—2010	食品微生物学检验 沙门氏菌检验	444
GB 4789.10—2010	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验	466
GB 4789.15—2010	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数	484
GB 4789.18—2010	食品微生物学检验 乳与乳制品检验	491
GB 4789.30—2010	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验	497
GB 4789.35—2010	食品微生物学检验 乳酸菌检验	508
GB 4789.40—2010	食品微生物学检验 阪崎肠杆菌检验	519
GB 28050—2011	预包装食品营养标签通则	531
GB 22216—2008	食品添加剂 过氧化氢	543
GB 26400—2011	食品添加剂 二十二碳六烯酸油脂(发酵法)	554

GB 26401—2011 食品添加剂 花生四烯酸油脂(发酵法) 561

GB 26405—2011 食品添加剂 叶黄素 568

GB/T 22388—2008 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法 573

GB 15196—2003 人造奶油卫生标准 584

GB/T 13879—1992 贮罐奶 590

GB 12073—1989 乳品设备安全卫生 597

GB/T 27342—2009 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 乳制品生产企业要求 603

GB/T 18407.5—2003 农产品安全质量 无公害乳与乳制品产地环境要求 612

GB/T 22570—2008 辅食营养补充品通用标准 621

QB/T 4111—2010 食品工业企业诚信管理体系(CMS)建立及实施通用要求 632

QB/T 4112—2010 食品工业企业诚信评价准则 642

NY/T 5050—2001 无公害食品 牛奶加工技术规范 649



中华人民共和国国家标准

GB 10765—2010

食品安全国家标准

婴儿配方食品

National food safety standard

Infant formula

2010-03-26 发布

2011-04-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)的标准Codex Stan 72-1981 (Revision 2007) Stanard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants中A部分, 本标准与Codex Stan 72-1981的一致性程度为非等效。本标准还参照了中国营养学会2000年编著的《中国居民膳食营养素参考摄入量》。

本标准代替GB 10765-1997《婴儿配方乳粉I》、GB 10766-1997《婴儿配方乳粉II、III》、GB 10767-1997《婴幼儿配方粉及婴幼儿补充谷粉通用技术条件》、及其修改单。

本标准与GB 10765-1997、GB 10766-1997 和GB 10767-1997相比, 主要变化如下:

——将三项标准整合为一项标准, 标准名称改为《婴儿配方食品》;

——修改了标准中的各项条款。

本标准的附录A、附录B为资料性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB 10765-1997;

——GB 10766-1997;

——GB 10767-1997。

食品安全国家标准

婴儿配方食品

1 范围

本标准适用于婴儿配方食品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 婴儿 infant

指0~12月龄的人。

3.2 婴儿配方食品 infant formula

3.2.1 乳基婴儿配方食品：指以乳类及乳蛋白制品为主要原料，加入适量的维生素、矿物质和/或其他成分，仅用物理方法生产加工制成的液态或粉状产品。适于正常婴儿食用，其能量和营养成分能够满足0~6月龄婴儿的正常营养需要。

3.2.2 豆基婴儿配方食品：指以大豆及大豆蛋白制品为主要原料，加入适量的维生素、矿物质和/或其他成分，仅用物理方法生产加工制成的液态或粉状产品。适于正常婴儿食用，其能量和营养成分能够满足0~6月龄婴儿的正常营养需要。

4 技术要求

4.1 原料要求

产品中所使用的原料应符合相应的安全标准和/或相关规定，应保证婴儿的安全、满足营养需要，不应使用危害婴儿营养与健康的物质。

所使用的原料和食品添加剂不应含有谷蛋白。

不应使用氢化油脂。

不应使用经辐照处理过的原料。

4.2 感官要求：应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	符合相应产品的特性。
滋味、气味	符合相应产品的特性。

表1（续）

项 目	要 求
组织状态	符合相应产品的特性，产品不应有正常视力可见的外来异物。
冲调性	符合相应产品的特性。

4.3 必需成分

- 4.3.1 产品中所有必需成分对婴儿的生长和发育是必需的。
- 4.3.2 产品在即食状态下每100mL所含的能量应在250 kJ（60 kcal）～295 kJ（70 kcal）范围。能量的计算按每100mL产品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量，分别乘以能量系数17 kJ/g、37 kJ/g、17 kJ/g（膳食纤维的能量系数，按照碳水化合物能量系数的50%计算），所得之和为千焦/100毫升（kJ/100mL）值，再除以4.184为千卡/100毫升（kcal/100mL）值。
- 4.3.3 婴儿配方食品每100kJ（100 kcal）所含蛋白质、脂肪、碳水化合物的量应符合表2的规定。
- 4.3.4 对于乳基婴儿配方食品，首选碳水化合物应为乳糖、乳糖和葡萄糖聚合物。只有经过预糊化后的淀粉才可以加入到婴儿配方食品中，不得使用果糖。

表 2 蛋白质、脂肪和碳水化合物指标

营 养 素	指 标				检 验 方 法
	每 100 kJ		每 100 kcal		
	最小值	最大值	最小值	最大值	
蛋白质 ^a					
乳基婴儿配方食品/（g）	0.45	0.70	1.88	2.93	GB 5009.5
豆基婴儿配方食品/（g）	0.50	0.70	2.09	2.93	
脂肪 ^{b/} （g）	1.05	1.40	4.39	5.86	GB 5413.3
其中：亚油酸/（g）	0.07	0.33	0.29	1.38	GB 5413.27
α-亚麻酸/（mg）	12	N.S. ^c	50	N.S. ^c	
亚油酸与α-亚麻酸比值	5:1	15:1	5:1	15:1	
碳水化合物 ^{d、e/} （g）	2.2	3.3	9.2	13.8	—
^a 乳基婴儿配方食品中乳清蛋白含量应≥60%；婴儿配方食品中蛋白质含量的计算，应以氮（N）×6.25。 ^b 终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量<总脂肪酸的20%；反式脂肪酸最高含量<总脂肪酸的3%；芥酸含量<总脂肪酸的1%；总脂肪酸指C4～C24脂肪酸的总和。 ^c N.S.为没有特别说明。 ^d 乳糖占碳水化合物总量应≥90%；对于乳基产品，计算乳糖占碳水化合物总量时，不包括添加的低聚糖和多聚糖类物质；乳糖百分比含量的要求不适用于豆基配方食品。					

表 2（续）

° 碳水化合物的含量A ₁ ，按式（1）计算：	
$A_1 = 100 - (A_2 + A_3 + A_4 + A_5 + A_6) \dots\dots\dots (1)$	
式中：	
A ₁ ——碳水化合物的含量，g/100g；	
A ₂ ——蛋白质的含量，g/100g；	
A ₃ ——脂肪的含量，g/100g；	
A ₄ ——水分的含量，g/100g；	
A ₅ ——灰分的含量，g/100g；	
A ₆ ——膳食纤维的含量，g/100g。	

4.3.5 维生素：应符合表 3 的规定。

表 3 维生素指标

营 养 素	指 标				检 验 方 法
	每 100 kJ		每 100 kcal		
	最小值	最大值	最小值	最大值	
维生素 A/（μg RE） ^a	14	43	59	180	GB 5413.9
维生素 D（μg） ^b	0.25	0.60	1.05	2.51	
维生素 E /（mg α-TE） ^c	0.12	1.20	0.50	5.02	
维生素 K ₁ /（μg）	1.0	6.5	4.2	27.2	GB 5413.10
维生素 B ₁ /（μg）	14	72	59	301	GB 5413.11
维生素 B ₂ /（μg）	19	119	80	498	GB 5413.12
维生素 B ₆ /（μg）	8.5	45.0	35.6	188.3	GB 5413.13
维生素 B ₁₂ /（μg）	0.025	0.360	0.105	1.506	GB 5413.14
烟酸（烟酰胺）/（μg） ^d	70	360	293	1506	GB 5413.15
叶酸/（μg）	2.5	12.0	10.5	50.2	GB 5413.16
泛酸/（μg）	96	478	402	2000	GB 5413.17
维生素 C/（mg）	2.5	17.0	10.5	71.1	GB 5413.18
生物素/（μg）	0.4	2.4	1.5	10.0	GB 5413.19
^a RE为视黄醇当量。1 μg RE=1μg全反式视黄醇（维生素A）=3.33 IU 维生素A。维生素A只包括预先形成的视黄醇，在计算和声称维生素A活性时不包括任何的类胡萝卜素组分。					
^b 钙化醇，1μg维生素D=40 IU维生素D。					
^c 1 mg α-TE (α-生育酚当量)=1 mg d-α - 生育酚。每克多不饱和脂肪酸中至少应含有0.5mg α-TE，维生素E含量的最小值应根据配方食品中多不饱和脂肪酸的双键数量进行调整：0.5mg α-TE/g亚油酸(18:2 n-6)；0.75mg α-TE/g α-亚麻酸（18:3 n-3)；1.0mg α-TE/g花生四烯酸(20:4 n-6)；1.25mg α-TE/g二十碳五烯酸(20:5 n-3)；1.5mg α-TE/g二十二碳六烯酸（22:6 n-3）。					
^d 烟酸不包括前体形式。					

4.3.6 矿物质：应符合表 4 的规定。

表 4 矿物质指标

营养素	指 标				检验方法
	每 100 kJ		每 100 kcal		
	最小值	最大值	最小值	最大值	
钠/（mg）	5	14	21	59	GB 5413.21
钾/（mg）	14	43	59	180	
铜/（μg）	8.5	29.0	35.6	121.3	
镁/（mg）	1.2	3.6 ^a	5.0	15.1 ^a	
铁/（mg）	0.10	0.36	0.42	1.51	
锌/（mg）	0.12	0.36	0.50	1.51	
锰/（μg）	1.2	24.0	5.0	100.4	
钙/（mg）	12	35	50	146	
磷/（mg）	6	24 ^a	25	100 ^a	GB 5413.22
钙磷比值	1:1	2:1	1:1	2:1	—
碘/（μg）	2.5	14.0	10.5	58.6	GB 5413.23
氯/（mg）	12	38	50	159	GB 5413.24
硒/（μg）	0.48	1.90	2.01	7.95	GB 5009.93
^a 仅适用于乳基婴儿配方食品。					

4.4 可选择性成分

4.4.1 除了 4.3 中必需成分外，如果在产品中选择添加或标签中标示含有表 5 中一种或多种成分，其含量应符合表 5 的规定。

4.4.2 为改善婴儿配方食品的蛋白质质量或提高其营养价值，可参考附录 A 中推荐的婴儿配方食品中氨基酸含量值添加单体 L 型氨基酸。所使用的单体 L 型氨基酸来源应符合 GB14880 或附录 B 的规定。

4.4.3 如果在产品中添加除表5和附录B之外的其他物质，应符合国家相关规定。

表5 可选择性成分指标

可选择性成分	指 标				检验方法
	每 100 kJ		每 100 kcal		
	最小值	最大值	最小值	最大值	
胆碱/（mg）	1.7	12.0	7.1	50.2	GB/T 5413.20
肌醇/（mg）	1.0	9.5	4.2	39.7	GB 5413.25
牛磺酸/（mg）	N.S. ^a	3	N.S. ^a	13	GB 5413.26
左旋肉碱/（mg）	0.3	N.S. ^a	1.3	N.S. ^a	—

表 5（续）

可选择性成分	指 标				检验方法
	每 100 kJ		每 100 kcal		
	最小值	最大值	最小值	最大值	
二十二碳六烯酸/（%总脂肪酸 ^{b,c} ）	N.S. ^a	0.5	N.S. ^a	0.5	GB 5413.27
二十碳四烯酸/（%总脂肪酸 ^{b,c} ）	N.S. ^a	1	N.S. ^a	1	GB 5413.27
^a N.S.为没有特别说明。 ^b 如果婴儿配方食品中添加了二十二碳六烯酸(22:6 n-3)，至少要添加相同量的二十碳四烯酸(20:4 n-6)。长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量不应超过二十二碳六烯酸的量。 ^c 总脂肪酸指 C4～C24 脂肪酸的总和。					

4.5 其他指标：应符合表 6 的规定。

表 6 其他指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（%） ^a	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分		GB 5009.4
乳基粉状产品/（%）	≤ 4.0	
乳基液态产品（按总干物质计）/（%）	≤ 4.2	
豆基粉状产品/（%）	≤ 5.0	
豆基液态产品（按总干物质计）/（%）	≤ 5.3	
杂质度（限乳基婴儿配方食品）		GB 5413.30
粉状产品/（mg/kg）	≤ 12	
液态产品/（mg/kg）	≤ 2	
^a 仅限于粉状婴儿配方食品。		

4.6 污染物限量：应符合表 7 的规定。

表 7 污染物限量（以粉状产品计）

项 目	指 标	检验方法
铅/（mg/kg） ≤	0.15	GB 5009.12
硝酸盐(以NaNO ₃ 计) /（mg/kg） ≤	100	GB 5009.33
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^a /（mg/kg） ≤	2	
^a 仅适用于乳基婴儿配方食品。		

4.7 真菌毒素限量：应符合表 8 的规定。

表 8 真菌毒素限量（以粉状产品计）

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素M ₁ 或黄曲霉毒素B ₁ ^a /（μg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.24
^a 黄曲霉毒素M ₁ 限量适用于乳基婴儿配方食品；黄曲霉毒素B ₁ 限量适用于豆基婴儿配方食品。		

4.8 微生物限量：粉状婴儿配方食品的微生物指标应符合表 9 的规定，液态婴儿配方食品的微生物指标应符合商业无菌的要求，按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

表 9 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10平板计数法
阪崎肠杆菌 ^c	3	0	0/100g	—	GB 4789.40计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.18执行。					
^b 不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品 [产品中活性益生菌的活菌数应≥10 ⁶ CFU/ g (mL)]。					
^c 仅适用于供0～6月龄婴儿食用的配方食品。					

4.9 食品添加剂和营养强化剂

- 4.9.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.9.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。

4.10 脲酶活性：含有大豆成分的产品中脲酶活性应符合表 10 的规定。

表 10 脲酶活性指标

项 目	指 标	检验方法
脲酶活性定性测定	阴 性	GB/T 5413.31 ^a
^a 液态婴儿配方食品的取样量应根据干物质含量进行折算。		

5 其他

5.1 标签

- 5.1.1 产品标签应符合GB 13432的规定，营养素和可选择成分含量标识应增加“100千焦(100kJ)”含量的标示。
- 5.1.2 标签中应注明产品的类别、婴儿配方食品属性（如乳基或豆基产品以及产品状态）和适用年龄。可供6月龄以上婴儿食用的配方食品，应标明“6个月龄以上婴儿食用本产品时，应配合添加辅助食品”。

5.1.3 婴儿配方食品应标明：“对于0~6月的婴儿最理想的食物是母乳，在母乳不足或无母乳时可食用本产品”。

5.1.4 标签上不能有婴儿和妇女的形象，不能使用“人乳化”、“母乳化”或近似术语表述。

5.2 使用说明

5.2.1 有关产品使用、配制指导说明及图解、贮存条件应在标签上明确说明。当包装最大表面积小于100cm²或产品质量小于100g时，可以不标示图解。

5.2.2 指导说明应该对不当配制和使用不当可能引起的健康危害给予警示说明。

5.3 包装

可以使用食品级或纯度≥99.9%的二氧化碳和（或）氮气作为包装介质。

附 录 A
(资料性附录)

推荐的婴儿配方食品中必需与半必需氨基酸含量值

- A. 1 参照已发表的有代表性的中国人乳中必需与半必需氨基酸含量数据及有关氮含量和/或蛋白质含量的数据，并考虑一定的变异范围，计算出推荐的婴儿配方食品中必需与半必需氨基酸含量低限值 (mg/g N)。
- A. 2 根据我国人乳中每种氨基酸的低限值 (mg/g N)，计算蛋白质含量最低时 (1.88g/100 kcal) 婴儿配方食品每 100 kcal 相对应的氨基酸含量，计算方法为人乳中每克氮的氨基酸毫克数除以氮转换系数 6.25 再乘以 1.88，结果参见表 A.1。建议婴儿配方食品中所含的必需和半必需氨基酸含量值不低于表 A.1 中的推荐值。
- A. 3 在计算时，可以将酪氨酸和苯丙氨酸的浓度相加；如果蛋氨酸和半胱氨酸的比例不足 2:1 时，也可以将两者相加。

表 A. 1 推荐的婴儿配方食品中必需与半必需氨基酸含量值

氨基酸	指 标	
	mg/g N	mg/100 kcal
胱氨酸	80	24.1
组氨酸	120	36.1
异亮氨酸	300	90.2
亮氨酸	540	162.4
赖氨酸	350	105.3
蛋氨酸	65	19.6
苯丙氨酸	180	54.1
苏氨酸	250	75.2
色氨酸	110	33.1
酪氨酸	200	60.2
缬氨酸	310	93.2