**河北省食协《植物奶》团体标准编制说明**

1. **工作简况**

**任务来源**：河北省食品工业协会

牵头起草单位：河北养元智汇饮品股份有限公司

**主要工作过程**

1、2020年5月8日河北省食品工业协会批准河北省食品工业协会饮料专业委员会提出《植物奶》团体标准立项申请（冀食协[2020]14号文件）。

2、2020年6月初河北省食品工业协会确定项目负责起草单位和主要起草人。确定了项目组的主要组成人员及人员分工，制定了标准研制的总体思路和框架，对标准的起草及现场调研工作做了详细部署。

3、2020年6月，起草工作组通过视频、电话、微信等方式等方式征求了省内多家大、中型植物奶生产企业意见，并进行了现场调研。2020年7月5日，邀请省内相关企业、食品行业协会、省市场监督管理部门、科研院所等相关专家，对植物奶团体标准草稿进行了初次研讨。

4、起草工作组对研讨内容进行了汇总、讨论，并对存在的问题进行了修订，初步确定了标准文本的征求意见稿。

**二、标准编制原则**

以保障公众健康为宗旨，以食品安全相关法律法规和标准为依据，充分考虑本省植物奶产品的特点和饮食习惯，做到科学合理、公开透明、安全可靠。为了食品安全，为了规范植物奶行业的健康发展，特制订此标准。

标准格式按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分:编制的结构和编写》规定编写。

**三、标准主要内容的确定**

《植物奶》团体标准的制定主要内容基于GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789-2015《饮料通则》、GB/T 30885-2014《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》等国家标准的主要技术指标以及检验方法，结合我省植物奶的产品特点，参考了GB/T 31326-2014《植物饮料》、GB/T 31325-2014《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》、GB/T31324-2014《植物蛋白饮料 杏仁露》等相关标准，作为本标准起草制订的基本依据。

1、“植物奶”定义

本标准定义的“植物奶”是：以含一定蛋白质的植物性原料及其制品为主要原料，添加或不添加食品辅料和食品添加剂，经加工（含发酵）制成的蛋白质不低于2.3%产品。其中，发酵型产品根据是否经过杀菌处理分为杀菌（非活菌）型和未杀菌（活菌）型。

该定义主要参考了GB/T 10789-2015《饮料通则》4.3.2 植物蛋白饮料“以一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子、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制品，如豆奶（乳）、豆浆、豆奶乳（饮料）、椰子汁（乳）、杏仁露（乳）、核桃露（乳）、花生露（乳）；在此基础上，将原料由“一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子、种仁”扩展为“含一定蛋白质的植物性原料及其制品”，将植物奶产品的蛋白质含量规定为不低于2.3%，更符合高端植物奶行业创新发展的需要。

2、原辅料要求

原辅料均应符合相应的食品安全标准和有关要求。

食用菌种应使用来自国务院卫生行政部门批准的《可用于食品的菌种名单》中的菌种。

3、感官要求

《植物奶》的滋味、气味，色泽、组织状态要求，参照GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789-2015《饮料通则》和GB/T 30885-2014《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》的感官要求，并结合本产品的特点制定。

4、理化指标

4.1蛋白质

蛋白质指标不但是植物奶的品质指标，也是植物蛋白原料的主要指标，反映植物蛋白原料的使用量。本标准参照 参照GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》的蛋白质指标，将植物奶产品蛋白质指标规定为≥2.3%。

4.2脂肪

适量含量的脂肪，对提高饮料风味和口感有很大的作用。

《中国食物营养成分表》中显示大豆蛋白质含量35.1%，脂肪含量16%；杏仁蛋白质含量24.7%，脂肪含量44.8%，花生蛋白质含量12.1%，脂肪含量25.4%；核桃蛋白质含量14.9%，脂肪含量58.8%；

大豆脂肪和蛋白质的含量比例明显低于其他含蛋白质的食品及果仁， GB/T 30885-2014《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》标准中，豆奶脂肪限量≥0.8g/100g。

植物奶可能使用脱脂制品，会降低产品脂肪含量；

综合以上理由，标准脂肪限量设定为≥0.8g/100g。

5、食品安全要求

食品安全要求应符合GB 7101的规定。

1. 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

7、检验方法

感官要求采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检测。各项理化指标的检测均采用相应国家标准规定的方法进行。

8、标识

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家相关规定。

产品名称可含有主要原料，标示为：xx 植物奶、xx 发酵植物奶。

**四、与国内同类标准水平的对比情况**

**1、本标准的食品安全指标指向GB 7101《食品安全国家标准 饮料》；**

**2、与推荐性国家标准和行业标准比较情况见表1**

**表1. 推荐性国家标准和行业标准比较情况**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **标准名称 （标准号）** | **《植物奶》团体标准** | **植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料 （GB/T 30885-2014 ）** | **植物蛋白饮料**  **杏仁露 （GB/T 31324-2014）** | **植物蛋白饮料**  **核桃露（乳） （GB/T 31325-2014）** | **植物蛋白饮料**  **豆奶(豆浆)和豆奶饮料（QB/T 2132-2008）** | **植物蛋白饮料 杏仁露 （QB/T 2438-2006)** | **植物蛋白饮料**  **椰子汁及复原椰子汁 （QB/T 2300-2006 ）** | **植物蛋白饮料 花生乳（露） （QB/T 2439-1999)** | **植物蛋白饮料 核桃乳(QB/T 2301-1997)** |
| **总固形物/(%)≥** | 未做规定 | 豆奶：4.0 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 豆奶：4.0 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 |
| **可溶性固形物/(%)≥** | 未做规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 普通型：8.0 ；低糖型：4.0～6.0；无糖型:-- | 8.0 | 清淡型：4.0；浓甜型：8.0 | 一级A型：≥7.5；一级B型：＜7.5；二级A型：≥7.0；二级B型：＜7.0 |
| **糖（单、双糖）/（%）≤** | 未做规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 |
| **pH值（20℃）** | 未做规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 未做具体规定 | 6.6～8.5 | 未做具体规定 | 6.0～8.0 | 未做具体规定 |
| **蛋白质/（%） ≥** | 2.3 | 豆奶：2.0 | 0.55 | 0.55 | 豆奶：2.0 | 0.5 | 0.5 | 0.8 | 一级：0.8  二级：0.5 |
| **脂肪/（%） ≥** | 0.8 | 豆奶：0.8 | 1.3 | 2.0 | 豆奶：0.8 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 一级：2.0  二级：1.2 |

**五、与我国有关法律法规和其他标准的关系**

本标准编制依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国标准化法》等相关法律、法规、规章和规定；与强制性国家标准GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中关于饮料的规定保持一致；同时参考了GB/T 10789-2015《饮料通则》、QB/T 4222-2011《复合蛋白饮料》等国家标准和行业标准的要求。标准的规范性引用文件，所设定指标值与以上标准没有矛盾。

**六、重大意见分歧的处理经过和依据**

无

**七、其他应予说明的事项**

无