

ICS 01.040.67
CCS X10

T/XMLZH

厦门老字号协会团体标准

Q/XMLZH 0001S—2023

素食 术语和分类

2023-09-15 发布

2023-10-01 实施

厦门老字号协会 发布

前 言

本文件的格式按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》编写。
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布结构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门老字号协会提出并归口。

本文件由厦门市南普陀实业社、厦门市无味餐饮管理有限公司、厦门市思明区大方素食餐馆、厦门善资贸易有限公司（睦谷素食）、厦门市心素餐饮有限公司、厦门磐雅苑文化艺术有限公司、厦门老字号协会起草。

本文件主要起草人：杨毅、高静、廖家琳、常瑜、顾培菲、张小珍、史小燕

素食 术语和分类

1 范围

本文件规定了素食的术语和分类。
本文件适用于素食的生产、加工、经营和管理。

2 术语和定义

2.1 素食 (Vegetable plate)

使用谷物粉类、蔬菜、干鲜果品、植物油、豆制品、淀粉、食用菌类和藻类等植物性原料，仅使用或不使用乳和乳制品、蛋和蛋制品两类动物性原料加工制作而成的食品。

2.2 五荤 (五辛) (Five strongly flavoured vegetables)

葱、蒜、韭、薤、兴渠五类葱属植物。

3 分类

3.1 斋素 (纯净素)

不使用任何动物性原料，也不使用五辛植物制成的素食。

3.2 全素

不使用任何动物性原料制成的素食。

3.3 乳蛋素 (蛋奶素)

同时使用蛋和蛋制品、乳和乳制品制成的素食。

3.3.1 蛋素

不使用乳和乳制品，仅使用蛋和蛋制品制成的素食。

3.3.2 奶素

不使用蛋和蛋制品，仅使用乳和乳制品制成的素食。

3.4 果素

仅使用干鲜果品、果汁或其他植物果实制成的素食。

3.5 果食素食

仅使用直接从树上或灌木上采摘的水果或者其他植物果食制成的素食。

3.6 低脂素食

不使用任何动物性原料且无油烹饪的素食。

3.7 植物基食品

以植物原料（包括藻类和真菌类）或其制品为蛋白质、脂肪等来源，添加或不添加其他配料，经一定工艺制成的，具有类似某种动物来源食品的质构、风味、形态等品质特征的食品。