

ICS 67.040
X10

团 体 标 准

T/CIFST XXX-XXXX

植物基食品通则

General standard for plant-based foods

(征求意见稿)

202X-XX-X 发布

202X-XX-X 实施

中国食品科学技术学会 发布

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。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

CIFST团体标准征求意见稿

植物基食品通则

1 范围

本文件规定了植物基食品的分类、基本要求和标签标识要求。

本文件适用于以植物原料（包括藻类和真菌类）或其加工品作为蛋白质、脂肪等来源制成的，具有类似动物来源食品特征的加工食品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

植物基食品 plant-based foods

以植物原料（包括藻类和真菌类）或其加工品为蛋白质、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形态、风味、质构等一种或多种特征的食品。

4 分类

4.1 植物基肉制品

具有类似畜、禽、水产等动物肉类制品相应特征的植物基食品。

4.2 植物基乳制品

具有类似动物乳及乳制品相应特征的植物基食品，包括植物奶、植物酸奶、植物奶酪、植物炼乳、植物奶油等类别。

4.3 植物基蛋制品

具有类似禽类蛋制品相应特征的植物基食品。

4.4 植物基冷冻饮品及制作料

以植物基食品为原料替代冷冻饮品、制作料中的乳和乳制品或其他动物来源原料的植物基食品，包括植物基冷冻饮品和植物基冷冻饮品制作料。

4.5 其他植物基食品

除上述类别以外的植物基食品。

5 基本要求

5.1 蛋白质、脂肪应来源于植物原料，不得添加动物来源的蛋白质和脂肪。

5.2 可因工艺必要性使用食品添加剂（含食品营养强化剂）以及微生物和微生物来源的配料。

5.2.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。食品添加剂（含食品营养强化剂）的使用应与原料类别、加工工艺相匹配。

5.2.2 生产过程中可通过自然发酵或接种等方式引入微生物，也可直接使用微生物来源的配料。微生物及微生物来源的配料涉及的菌种应限定在食品安全国家标准和国务院卫生行政部门批准使用的菌种范围内。

5.3 鼓励提升植物基食品的营养品质，包括提高蛋白质品质与含量、降低总脂肪、添加糖及钠含量等。

5.4 植物基食品作为原料可用于再次生产加工、制造其他食品。

6 标签标识

6.1 标签标识应按GB 7718、GB 28050的规定和本标准要求执行。

6.2 应使用“植物”“植物基”“植物蛋白”“植物源”等字样参与命名反映植物基食品真实属性的名称；或采用在食品名称的同一版面标示“植物基”“植物源”或其他附加词语的方式进行说明。

6.3 植物基食品的产品类别名称可与相应的动物性食品的名称、相关标准中规定的名称或与其等效的名称相同，但应同时使用“植物”“植物基”“植物蛋白”“植物源”等字样附加说明，也可使用具体的植物基原料或其来源的名称。

6.4 以植物基食品为原料再次生产加工、制造的食品，应向消费者明示相应原料的植物基属性；宜在食品名称的同一展示版面上进行提示。