

植物基食品通则

General principle for plant-based foods

(草案)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

植物基食品通则

1 范围

本文件规定了植物基食品的术语和定义、分类、基本要求和标签标识要求。
本文件适用于植物基食品。

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。

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。

示例1：植物牛肉。

示例2：植物肉丸。

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。

示例1：植物奶。

示例2：植物酸奶。

示例3：植物奶酪。

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。

示例：植物蛋液。

4.4 植物基冷冻饮品及制作料

以相应原料或其制品替代冷冻饮品及制作料中的乳、蛋等成分的植物基食品。

示例1：植物基冰淇淋。

示例2：植物基冰淇淋预拌粉。

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食品工业用菌种。
- 5.3 原料和终产品的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。
- 5.4 食品添加剂的使用应与原料类别、加工工艺相匹配，并符合GB 2760的规定。
- 5.5 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。
- 5.6 通过微生物及微生物来源的配料、食品添加剂、食品营养强化剂带入的非植物性来源成分的总量应限定于合理水平。
- 5.7 植物基食品作为原料，可用于其他食品的生产、加工、制备。

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”等字样或使用具体的植物基原料或其来源的名称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类别名称、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，生产、加工、制备的其他食品，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。