

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、基本要求和标签标示要求。
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

以可食用植物性原料（包括藻类和真菌类）或其制品为主要原料，添加或不添加其他配料，经一定工艺制成的，具有类似动物食品品质特征或加工性能特征的食品。

4 分类

4.1 植物基肉制品（plant-based meat products）

具有类似畜、禽、水产等动物肉类及其制品相应品质特征或加工性能特征的植物基食品。如植物基肉丸、植物基肉松、植物基香肠、植物基热狗、植物基生鱼片、植物基鱼肉糜等。

4.2 植物基乳制品（plant-based dairy products）

具有类似动物乳及其制品相应品质特征或加工性能特征的植物基食品。如植物基酸奶、植物基奶（乳）、植物基奶酪、植物基奶（乳）粉等。

4.3 植物基蛋制品（plant-based egg products）

具有类似禽类蛋制品相应特征的植物基食品。如植物基蛋液等。

4.4 植物基冷冻饮品及制作料（plant-based frozen beverages and ingredients）

以植物原料或其制品制作的类似乳类冷冻饮品及其制作料。如植物基冰淇淋、植物基冰淇淋预拌粉等。

4.5 其他植物基食品 (other plant - based foods)

除上述类别以外的植物基食品。

5 基本要求

- 5.1 植物基肉制品的蛋白质含量应不低于8 g/100 g，其他植物基食品蛋白质含量应不低于1 g/100 g。
- 5.2 不得添加畜、禽、水产等动物肉类原料作为蛋白质、脂肪来源，为改善加工工艺添加动物生产的蛋、奶、蜜应限定在5%之内（干基）。
- 5.3 采用藻类、真菌或其制品作为主要加工原料时，应符合相应的原料使用要求和管理规定。
- 5.4 可使用自然发酵工艺或接种工艺，微生物来源的配料应符合食品安全国家标准和国务院卫生行政部门公告的菌种。
- 5.5 应按原料、工艺、终产品特征等确定产品类别，终产品应符合相应产品标准的规定。
- 5.6 食品添加剂（含食品营养强化剂）的使用应符合GB 2760和/或GB 14880的规定。除香精、香料和色素外，不得使用动物来源的食品添加剂。
- 5.7 植物基食品可作为原料用于其他食品的生产、加工和制造。

6 标签标示

- 6.1 预包装植物基食品的标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。
- 6.2 应使用“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“仿”附加词语的方式进行说明。
- 6.3 未添加任何动物源原料、配料的产品可在标签标示“纯植物基”“100%植物基”等。
- 6.4 添加了蛋、奶、蜜等动物生产的配料以及动物来源食品添加剂（含食品营养强化剂）时，应在产品标签明示或进行相应提示。
- 6.5 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“植物基”“植物蛋白”“植物源”等字样，或具体的植物基原料或其来源的名称附加说明。
- 6.6 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。