

T/SSFS

团 体 标 准

T/SSFS 0002—2021

植物蛋白饮料 燕麦奶

Plant protein beverage – Oat milk

(征求意见稿)

XX-XX-XX 发布

XX-XX-XX 实施

上海市食品学会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 燕麦奶（燕麦露）	1
3.1.1 原浆型燕麦奶	2
3.1.2 浓浆型燕麦奶	2
3.1.3 饮料型燕麦奶	2
4 产品分类	2
5 技术要求	2
5.1 原料要求	2
5.2 感官指标	2
5.3 理化指标	2
5.4 食品安全要求	3
6 检验规则	3
6.1 检验组批和抽样	3
6.2 出厂检验	3
6.3 型式检验	3
6.4 判定规则	3
7 标签、包装、运输、贮存	4
7.1 标签	4
7.2 包装	4
7.3 运输	4
7.4 贮存	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由上海市食品学会提出并归口。

本文件由上海市食品学会发布。

本文件起草单位：XX, XX。

本文件主要起草人：XXX, XXX, XXX。

本文件首批承诺执行单位：XX, XX。

植物蛋白饮料 燕麦奶

1 范围

本标准规定了燕麦奶的术语和定义，产品分类，技术要求，检验规则，标签标志、包装、运输与贮存等相关要求。

本标准适用于以水，燕麦和（或）燕麦制品为主要原料，经加工制成的预包装液体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10789 饮料通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 2006 谷物及其制品中 β -葡聚糖含量的测定

QB/T 4221 谷物类饮料

3 术语和定义

GB 7101和GB/T 10789界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 燕麦奶（燕麦露）

以水，燕麦和（或）燕麦制品为主要原料，可添加或不添加食品营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料，经加工制成的植物蛋白饮料，也称燕麦露或燕麦乳。

3.1.1 原浆型燕麦奶

以水和燕麦为主要原料，不添加食品辅料和食品添加剂，经加工制成的产品。燕麦在产品中的添加量不小于12%。

3.1.2 浓浆型燕麦奶

以水，燕麦和（或）燕麦制品为主要原料，可添加或不添加食品营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料，经加工制成的产品。燕麦在产品中的添加量不小于8%。

3.1.3 饮料型燕麦奶

以水，燕麦和（或）燕麦制品为主要原料，可添加或不添加食品营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料，经加工制成的产品。燕麦在产品中的添加量不小于6%。

4 产品分类

产品类型根据产品特性分为：原浆型燕麦奶（燕麦露）、浓浆型燕麦奶（燕麦露）、饮料型燕麦奶（燕麦露）。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 燕麦应符合GB 2715的相关规定。

5.1.2 加工用水、燕麦制品及其他食品辅料应符合国家标准或行业标准等相关法律法规的规定。

5.1.3 蛋白质、脂肪应来源于植物原料（包括藻类和真菌类），不得添加动物来源的蛋白质和脂肪。

5.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有与主要原料和添加成分相符的色泽。	取适量试样置于烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味和气味	具有与主要原料和添加成分相符的滋味和气味	
状 态	呈非透明的液体，无正常视力可见外来杂质。具有主要原料和添加成分特有的组织状态。	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	原浆型	浓浆型	饮料型	检验方法
蛋白质 (g/100g) \geq	1.3	1.0	0.6	GB5009.5
总固形物 (g/100g) \geq	10.0	8.0	6.0	QB/T 4221
总膳食纤维 (g/100g) \geq	0.6	0.5	0.1	GB5009.88
β -葡聚糖 (g/100mL) \geq	0.4	0.3	-	NY/T 2006

5.4 食品安全要求

应符合相关的食品安全国家标准的规定。

6 检验规则

6.1 检验组批和抽样

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次，计数抽样检验程序应符合 GB/T 2828.1 及有关规定。

6.2 出厂检验

每批产品出厂时，应对感官要求、总固形物、蛋白质、菌落总数和大肠菌群进行检验，保质期在 30 天以内的冷藏产品根据产品特性自行制定微生物指标。

注：按照商业无菌要求进行质量管理的产品，可选择进行菌落总数和大肠菌群的出厂检验。

6.3 型式检验

型式检验项目为产品执行标准规定的全部检验项目。正常情况下每年检验 2 次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
- d) 国家监管部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验指标全部合格时，判定整批产品合格。

6.4.2 检验指标中有一项或一项以上不符合本标准时,可在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验结果仍有一项不符合本标准,则判定整批产品为不合格品。

6.4.3 微生物指标不得复验,若结果有一项不符合本标准规定,判定该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品标签除应符合GB 7718、GB 28050以及国家相关标准和法规外,还应标注相应的产品类型。

7.1.2 在产品标签上,应标示燕麦在产品中的添加量,如使用燕麦制品应标示折算为燕麦在产品中的添加量。

7.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全国家标准及相关法律法规的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压,不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光,无虫害、无鼠害的仓库内贮存,需冷链运输贮藏的产品,应符合产品标示的贮运条件。
