

本标准已于 2021 年 12 月 06 日在上海市市场监督管理局登记，登记号 T/312311310104C8342021

ICS 号： 67.160.01

中国标准文献分类号： X10

团 体 标 准

T/SSFS0003-2021

植物蛋白饮料 燕麦奶

Plant protein beverage - Oat milk

2021-11-03 发布

2021-12-01 实施

上海市食品学会

发布



21110312198519

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 Oatmilk.....	1
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.....	3
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、归口，并组织实施。

本文件起草单位：欧力（上海）饮料有限公司、上海英联食品饮料有限公司、杭州味全食品有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、中国检验认证集团上海有限公司、维他奶有限公司、钰嘉（上海）食品有限公司、上海市食品研究所、上海市农产品质量安全中心。

本文件主要起草人：张春、吴晓文、金晨君、王沁、唐佩霞、韩奕奕、赵俊虹、谢志镠、金定樑、李宁、孙超、曲珍玉、费敏、施政廷、张艳、赵莹、郑荣珍、蔡青红、范月凤、勾神珍。

本文件首批承诺执行单位：欧力（上海）饮料有限公司、上海英联食品饮料有限公司、杭州味全食品有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、中国检验认证集团上海有限公司、维他奶有限公司、钰嘉（上海）食品有限公司。

植物蛋白饮料 燕麦奶

1 范围

本文件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。

本文件适用于以燕麦和（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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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 4221-2011 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 Oatmilk

以燕麦和（或）燕麦制品为主要原料，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

以燕麦为原料，不添加食品辅料和食品添加剂、食品营养强化剂，经加工制成的产品，也称燕麦浆。燕麦在产品中的添加量不小于12%。

3.1.2 浓浆型燕麦奶

以燕麦和（或）燕麦制品为主要原料，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

以燕麦和（或）燕麦制品为主要原料，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、浓浆型、饮料型。

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 燕麦制品及其他食品辅料应符合相应的标准和（或）有关规定。

5.1.3 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 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。	取适量试样置于清洁干燥的玻璃容器中，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。允许有析水、沉淀、分层或凝胶现象。	

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) ≥	1.3	1.0	0.6	GB 5009.5
总固形物 (g/100g) ≥	10.0	8.0	6.0	QB/T 4221-2011
总膳食纤维 (g/100g) ≥	0.6	0.5	0.1	GB 5009.88
β-葡聚糖 (g/100mL) ≥	0.3	0.2	-	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出厂检验项目。

注：微生物按照商业无菌要求进行质量管理的产品，也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

型式检验项目为本文件 5 技术要求规定的全部检验项目。正常情况下每 6 个月检验不少于 1 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 微生物项目不得复验。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050以及国家相关标准和法规。执行本标准的产品名称可标示为“燕麦奶”“燕麦乳”“燕麦露”“燕麦浆”,还应按照第4章标注产品类型。

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国家相关标准和GB 23350的有关规定。

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。