

# 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

以可食用植物原料（包括藻类和微生物类）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

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。如植物肉丸、植物肉松等。

### 4.2 植物基乳制品

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。如植物酸奶、植物奶、燕麦奶、植物稀奶油、植物奶酪、植物基奶粉等。

### 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。如植物蛋液等。

#### 4.4 植物基冷冻饮品及制作料

以植物原料或其制品制作的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

除上述类别以外的植物基食品。

### 5 基本要求

- 5.1 不得添加畜、禽、水产等动物肉类原料，添加动物生产的蛋、奶、蜜应限定一定的水平。
- 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 原料和终端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 应结合原料类别、加工工艺等因素，参考相近或相似产品综合确定产品类别，食品生产许可归类及食品添加剂（包括食品营养强化剂）的使用应与其产品类别相匹配。
- 5.5 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14880的规定。
- 5.6 通过食品添加剂（包括食品营养强化剂）、食品用香精、微生物及微生物来源（藻类和真菌类除外）的配料等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 预包装食品的标签标识应符合GB 7718、GB 28050的规定。
- 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“素”“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”“纯素”“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（包括食品营养强化剂）、食品用香精等，应在产品标签或标识中予以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”“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。
- 6.5 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。