

《供深食品 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》

团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

豆奶是以大豆为主要原料，添加或不添加食品辅料和食品添加剂，经加工制成的产品。豆奶饮料是以大豆、大豆粉、大豆蛋白为主要原料，可添加食糖、营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料，经加工制成的、大豆固形物含量较低的产品。在食物供给方面，深圳是典型的食品输入性城市，95%的食用农产品和85%的食品依靠外地输入，粮食100%靠外地输入，食品安全外来风险较高。且深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合供深食品的实际情况，制定《供深食品 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》团体标准，满足深圳市民对供深食品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《供深食品 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，该产品在深圳市内具有较大的刚性需求，且具有一定的风险隐患。本文件明确了供深食品豆奶和豆奶饮料应满足的安全指标和质量指标，对提升供深食品的食品安全风险管控和深圳品牌形象树立，具有十分重要的作用。

二、 任务来源及工作简况

（一）任务来源

2018 年 5 月 21 日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020 年）的通知》（深府〔2018〕41 号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布供深食品标准的社会组织。截至目前，已发布供深食品标准 399 项，作为主要技术支撑评价上市 692 个“圳品”，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《广东省国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》《深圳市国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》《市市场监管局关于印发 2022 年加强供深食品标准体系建设推进“圳品”工程工作方案的通知》《深圳市第七次党代会工作报告》等文件中关于推进“圳品”工程要求，市市场监督管理局开展了《2022 年供深食品标准体系建设和“圳品”评价监督推广项目》，推进供深食品团体标准制修订，加强供深食品标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，

全力提高食品安全保障水平。

（二）起草过程

1、立项阶段

本文件于 2022 年 5 月 17 日获深圳市深圳标准促进会批准立项，成立了标准编制组，保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作有序推进。

2、起草阶段

项目组开展内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规收集整理，产品分类梳理，污染物、微生物、食品添加剂等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成标准草案及编制说明。同时进行了企业定向意见征集，经修改完善现形成征求意见稿进行公开意见征集。

三、 标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按 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。

《供深食品 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴港澳法规要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具

有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的供深食品标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

四、 与我国有关法律法规和标准的关系

（一） 与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

（二） 与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的要求，相关食品安全技术要求不低于食品安全国家强制性标准。

（三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用推荐性国家标准GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》和NY/T 433《绿色食品 植物蛋白饮料》中非安全指标相关要求。

（四） 与中国香港、中国澳门、韩国法规的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》（第 132V 章）、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、中国澳门《食品中重金属污

染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规），采用香港规例、澳门行政法规中较严或独有的食品安全技术指标。

五、 主要技术内容及采纳情况

本文件主要技术内容如下：

（一） 范围

规定了豆奶和豆奶饮料主要内容和适用范围。

（二） 术语和定义

引用了 GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》中相关术语和定义，同时结合 NY/T 433，规定了豆奶、豆奶饮料的术语和定义。

（三） 分类

引用 GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》中的分类，豆奶分为原浆豆奶、浓浆豆奶、调制豆奶；豆奶饮料分为调制豆奶饮料、发酵豆奶饮料；发酵型产品又分为杀菌（非活菌）型和未杀菌（活菌）型。

（四） 原辅料要求

规定了生产豆奶和豆奶饮料的原料、辅料的要求。

（五） 感官要求

规定了色泽、组织状态、滋味和气味、杂质、稳定性等感官要求。

（六） 理化要求

规定了总固形物、蛋白质、脂肪、脲酶活性等理化要求。

（七） 乳酸菌活菌数

参考 GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》，规定了出

厂期和销售期的乳酸菌活菌数要求。

（八）安全要求

1、污染物

通过整理三地食品分类体系情况，本文件污染物在符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的基础上，经比对《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）《食品中重金属污染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规）、绿色食品标准等相关指标，采纳其严格或独有的指标限值，具体比对及采纳情况见表 1。

表 1 污染物指标限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/mg/kg				
		内地	香港	澳门	绿色食品	本文件
1	铅（Lead）	0.3	—	0.3	0.05	0.1
2	锡（Tin）	150	—	150	100	150
3	镉（Cadmium）	—	—	—	0.015	0.015
4	铬（Chromium）	—	—	—	0.1	0.1

2、真菌毒素

考虑大豆原料易受真菌毒素污染，符合 GB 2761 的同时，参考 NY/T 433，设置黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A 的限量值。

3、微生物限量

香港、澳门微生物要求均以指引的形式发布，且三地采样方案及表示方法的差别较大，因此，本文件采纳 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》GB 7101 和《食品安全国家标准 饮料》中的相关要求，详见表 2。

表 2 微生物指标限量情况

物质名称	采样方案 ^a 及限量（CFU/g 或 CFU/mL）				来源
	n	c	m	M	
沙门氏菌（Salmonella）	5	0	0	—	GB 29921
菌落总数（Total plate count）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 7101
大肠菌群（Coliform）	5	2	1	10	GB 7101
霉菌（Mold）	≤ 20				GB 7101
酵母（Yeast）	≤ 20				GB 7101

4、食品添加剂

因我国食品添加剂使用为目录制，三地饮料的生产工艺也存在一定差异，且本文件作为“圳品”的评价依据，产品目标销售地区为深圳，因此，本文件食品添加剂的使用在采纳国标的相关要求基础上，经比对未采纳严格指标；建议在达到预期效果的前提下，尽可能降低准许使用添加剂在食品中的使用量。

5、食品营养强化剂使用量要求

直接引用 GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的规定。

（九）检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

针对已规定检测方法的项目指标，优先按照规定的方法执行。对于没有给出检验方法，还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及经实验室间能力验证的国际标准和标

准操作规程，且实验室具备 CNAS/ CMA 认可资质，其适用范围、检出限和定量限能满足限量值要求。

（十）检验规则

规定了组批、抽样、出厂检验、型式检验判定规则等相关要求。

（十一）标签标识

规定了豆奶和豆奶饮料的标签、储运标志、蛋白质含量和产品类型等信息要求。

（十二）包装、贮藏和运输

规定了豆奶和豆奶饮料包装、贮藏和运输的相关要求。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、 贯彻标准的要求和措施建议

为保障供深食品标准的科学性与先进性，本标准借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

八、 其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。