

植物蛋白饮料生产监管相关要求

上海市市场监管局食品生产处 陈向荣

2022年11月25日

主要内容



1 植物蛋白饮料抽检情况



2 植物蛋白饮料复配食品添加剂问题



3 植物蛋白饮料生产规范和审查部分要点



4 植物蛋白饮料部分标签问题



平稳开局、深度回落、快速反弹、持续恢复

蛋白饮料抽检（近三年）

安全风险

638

612

26

其中近三年燕麦奶抽检：91批次

主要问题



*

T/SSFS0003-2021植物蛋白饮料 燕麦奶

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%。

T/SSFS0003-2021植物蛋白饮料 燕麦奶

T/SSFS0003-2021

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 | GB 5009.5 |
| 总固形物 (g/100g) \geq | 10.0 | 8.0 | 6.0 | QB/T 4221-2011 |
| 总膳食纤维 (g/100g) \geq | 0.6 | 0.5 | 0.1 | GB 5009.88 |
| β -葡聚糖 (g/100mL) \geq | 0.3 | 0.2 | - | NY/T 2006 |

主要内容



1 植物蛋白饮料抽检情况



2 植物蛋白饮料复配食品添加剂问题



3 植物蛋白饮料生产规范和审查部分要点



4 植物蛋白饮料部分标签问题

1.GB26687-2011复配食品添加剂通则

2.1 复配食品添加剂

为了改善食品品质、便于食品加工，将两种或两种以上单一品种的食品添加剂，添加或不添加辅料，经物理方法混匀而成的食品添加剂。

?复配再复配，共处理物，酶制剂

4.1.5 复配食品添加剂在生产过程中不应发生化学反应，不应产生新的化合物。

? 高温高剪切

共处理物？是否存在化学反应

微晶纤维素

羧甲基纤维素
钠

复配稳定剂

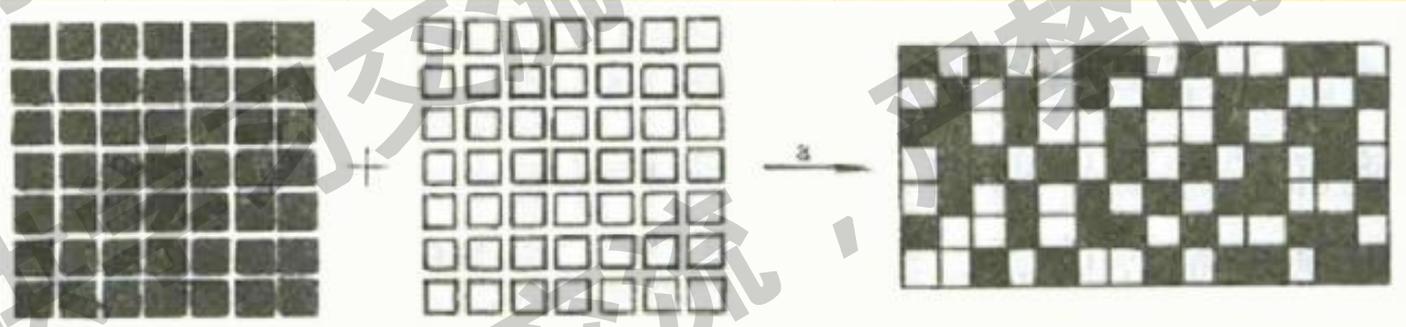
物料混合

混合过程存在三种混合的形式：**对流混合**、**扩散混合**和**剪切混合**。

1. 对流混合又称为**体积混合**或**移动混合**。

是指物料在混合容器和搅拌装置的运动作用下，各组分物料以成团的形式从一处移向另一处而产生的混合现象。

对流混合的**混合速度**较快，但混合的**均匀程度**较差。



物料混合

2. 扩散混合又称为点混合。

是指物料由于单个粒子以分子扩散形式向四周作无规律运动而产生的混合现象。

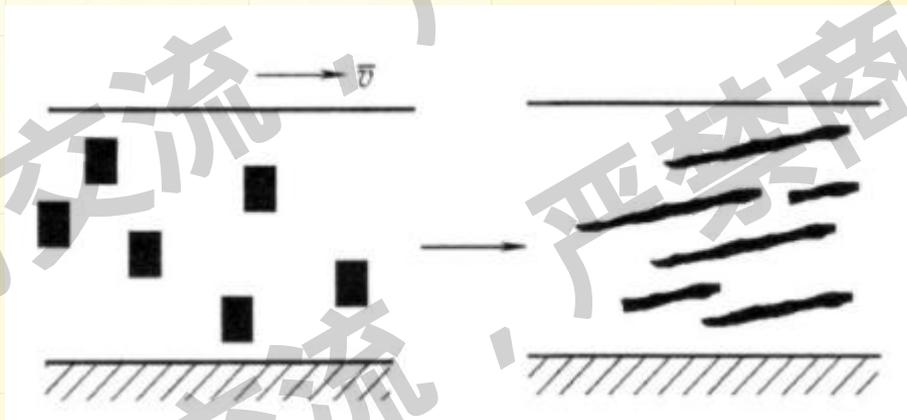
扩散混合的混合速度较慢，但最终达到的混合的均匀程度较高。



物料混合

3. 剪切混合又称为面混合或切变混合。

是指物料受剪切作用组分内部粒子之间产生相对滑动，物料组分被拉成愈来愈薄的料层，使组分之间接触界面愈来愈大，从而引起的混合现象。



主要内容



1 植物蛋白饮料抽检情况



2 植物蛋白饮料复配食品添加剂问题



3 植物蛋白饮料生产规范和审查部分要点



4 植物蛋白饮料部分标签问题

GB12695—2016 饮料生产卫生规范

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1.2 企业应建立原料、食品添加剂和食品相关产品**供应商管理**制度,规定供应商的选择、审核、评估。

程序,并在与其签订的合同中明确双方应承担的安全责任。

7.1.3 应对供应商采用的**工艺流程**和**安全措施**进行评估,必要时
应进行定期现场评审或对流程进行监控。

GB12695—2016 饮料生产卫生规范

8 生产过程的食品安全控制

8.2.7 杀菌工序应有相应的杀菌参数(如温度、时间、压力等)的记录或图表,并定时检查是否达到规定要求。

8.3.1 清洁和消毒

8.3.1.3 应保证清洁人员的数量并根据需要明确每个人的责任,所有的清洁人员均应接受良好的培训,认识污染的危害性和防止污染的重要性,确保生产车间达到卫生要求。

8.3.1.4 用于不同清洁区内的清洁工具应有明确标识,不得混用。

蛋白饮料生产许可审查要求

第八十九条

有调配工艺的，应控制并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统需有适宜规格的过滤器或其他等效的除杂措施；根据生产工艺要求，进行搅拌、加热、保温等操作的，应监控和记录相关工艺参数。

有均质工艺的，应监控影响均质效果的参数，如压力、温度等，保证产品的稳定性。

有杀菌工序的，严格监控影响杀菌效果的工艺参数（如杀菌温度、时间等）并记录，对于杀菌效果进行监控并记录。

蛋白饮料生产许可审查要求

第九十三条 企业应建立生产过程管理制度，对生产过程中水的处理、调配、过滤脱气（有此工艺需要时）、杀菌、灌装、清洗消毒、储运和交付等环节质量安全进行管控。

.....

调配应有复核，防止投料种类和数量有误。后杀菌工序应有温度、时间的记录，并定时检查是否达到规定要求。

主要内容



1 植物蛋白饮料抽检情况



2 植物蛋白饮料复配食品添加剂问题



3 植物蛋白饮料生产规范和审查部分要点



4 植物蛋白饮料标签食品名称问题

GB7718-2011 《预包装食品标签通则》

“燕麦奶”可以当成“新创名称”、“奇特名称”，需要在“燕麦奶”邻近部位同一字号同一字体颜色标示“植物蛋白饮料”；

“燕麦拿铁”邻近部位同一字号同一字体颜色标示“咖啡饮料”

4.1.2 食品名称

4.1.2.1 应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。

4.1.2.2 标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面标示 4.1.2.1 规定的名称。

GB7718-2011 《预包装食品标签通则》

“燕麦奶”可以当成“新创名称”、“奇特名称”，需要在“燕麦奶”邻近部位同一字号同一字体颜色标示“植物蛋白饮料”；

“燕麦拿铁”邻近部位同一字号同一字体颜色标示“咖啡饮料”

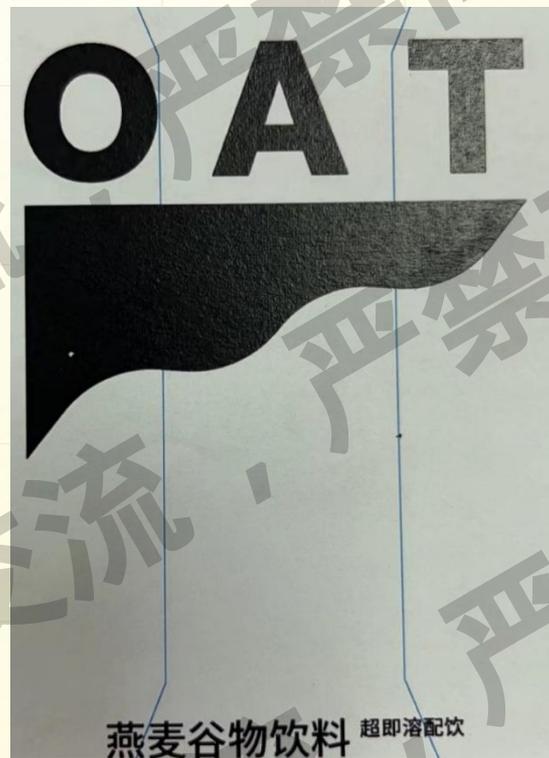
4.1.2.2.1 当“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”含有易使人误解食品属性的文字或术语（词语）时，应在所示名称的同一展示版面邻近部位使用同一字号标示食品真实属性的专用名称。

所以：标签标示需要体现反映产品真实属性的名称：植物蛋白饮料、谷物饮料

GB7718-2011 《预包装食品标签通则》



GB7718-2011 《预包装食品标签通则》



强调的 β -葡聚糖：应标示含量，可标示范围

持续不断优化营商环境

更加积极主动融入和服务新发展格局



谢谢!

