
ICS XXX

CCS XXX

团体标准

T/CCOA XXX—XXXX

植物基奶油

Plant-based Whipping Cream

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 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。

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。

本文件由中国粮油学会提出并归口。

本文件起草单位：江南大学、上海海融食品科技股份有限公司、内蒙古蒙牛奶酪有限责任公司、浙江圣吗哪乳业有限公司、佳禾食品工业股份有限公司、维益食品（苏州）有限公司、立高食品股份有限公司、山东天骄生物技术股份有限公司。

本文件主要起草人：王兴国、金俊、黄海瑚、崔利敏、陈祖博、俞忆秋、费亚男、李立专、赵晨伟、李海岭、孙勇、俞乐、梁新庄、龚韧、朱云。

植物基奶油

1 范围

本文件界定了植物基奶油的术语和定义、分类，规定了质量要求、检验规则、标签和标识、包装、运输、贮存，描述了相应的检验方法。

本文件适用于植物基奶油的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图形符号标志

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

植物基奶油 Plant-based whipping cream

以植物油脂为主要脂肪来源，添加植物蛋白或其他食品原料，添加或不添加水、食品添加剂和其他辅料，经配料、乳化、均质、杀菌、冷却等一种或多种工艺制成，经搅打可形成具有一定起泡性和泡沫稳定性的乳状液制品。

3.2

全植物基奶油 Fully plant-based whipping cream

所用原辅料、食品添加剂和营养强化剂等全部为植物来源的植物基奶油（3.1）。

3.3

混合型植物基奶油 Blended plant-based whipping cream

所用原辅料、食品添加剂和营养强化剂等主要为植物来源的植物基奶油（3.1）。

4 分类

按照产品中配料来源的不同，植物基奶油分为全植物基奶油、混合型植物基奶油两类。

5 质量要求

5.1 原辅料

5.1.1 所使用的原辅料应符合相应的标准和有关规定。

5.1.2 不得使用由部分氢化工艺生产的脂肪，即不得使用部分氢化油脂。

5.2 感官要求

植物基奶油的感官要求见表1。

表 1 植物基奶油的感官要求

项 目	要 求
色 泽	乳白色、乳黄色或带有添加辅料的相应颜色
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味
组织状态	组织状态均匀的乳液，无正常视力可见异物

5.3 质量指标

植物基奶油的质量指标见表2。

表 2 植物基奶油的质量指标

项目	指标	
	全植物基奶油	混合型植物基奶油
脂肪含量/%	5≤脂肪含量<90	
反式脂肪酸含量（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.3	2.0 ^a
酸价(KOH)/(mg/g)（以脂肪计） ≤	1	
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.13	

注：^a 仅允许源于乳脂的天然存在的反式脂肪酸。

5.4 微生物指标

5.4.1 以商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。

5.4.2 其他产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）
霉菌 ≤	90
注：样品的采集及处理按GB 4789.1执行	

6 检验方法

- 6.1 感官要求检验：取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
- 6.2 脂肪含量检验：按 GB 5009.6 执行。
- 6.3 反式脂肪酸含量检验：按 GB 5009.257 执行。
- 6.4 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 6.5 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 6.6 商业无菌检验：按 GB 4789.26 执行。
- 6.7 菌落总数检验：按 GB 4789.2 执行。
- 6.8 大肠菌群检验：按 GB 4789.3 第二法大肠菌群平板计数法执行。
- 6.9 霉菌检验：按 GB 4789.15 执行。

7 检验规则

7.1 批

同一生产单元、同一配方、同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

按GB/T 30642方法执行。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 产品应逐批检验，并出具检验合格证明。
- 7.3.2 出厂检验项目包括：感官、脂肪含量。

7.4 型式检验

- 7.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化，或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。
- 7.4.2 按表 1、表 2 和表 3 的规定检验（原辅料不用检验）。

7.5 判定规则

- 7.5.1 除微生物指标外，检验结果有一项不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检；复检结果仍不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。
- 7.5.2 微生物指标不合格时，不得复检，直接判定该批产品为不合格。

8 标签标识

产品名称应按第4章的规定标识。

9 包装、运输、贮存

9.1 包装

9.1.1 包装材料和容器应符合有关标准的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 运输

运输时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。常温产品、冷藏产品应在各自规定的温度条件下运输。

9.3 贮存

产品应按照标签标示的贮存条件贮存。常温贮存产品应置于清洁、通风、干燥的场所；冷藏产品应在规定的冷藏温度条件下贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发或易腐蚀的物品同处贮存。
