《亚麻籽植物奶》编制说明

一、工作概况

（一）起草单位：中植（浙江）亚麻科技发展有限公司

主要起草人：王维义、许帅强、韩照仁

（二）标准起草过程

根据公司的发展需求，公司决定起草 T/ZJYLGYXH -2021《亚麻籽植物奶》食品安全团体标准。公司组建了标准起草小组，通过制定工作计划，落实起草工作任务和责任分工，对引用标准及资料进行了查新，并对生产工艺流程进行了分析和试验，收集并检测了具有代表性的品质指标。最后向浙江省饮料工业协会提交该标准。

与本产品同类和相近的食品安全国家标准有 GB/T 31326-2014 《植物饮料》和 GB/T 710-2015 《食品安全国家标准 饮料》。本产品虽然属于饮料但是本产品的主要理化指标是 GB/T 31326-2014 和 GB/T 710-2015 中没有的。所以必须制定食品安全团体标准。

为保证标准的安全性、科学性、适用性和可操作性，本标准修改后提交浙江省饮料工业协会，浙江省饮料工业协会组织召开了专家评审认证会，专家就部分内容提出了修改建议，会后起草小组按专家意见对标准文本进行了修改和完善，提出了征求意见稿。

二、食品属性、原料及工艺相关说明

（一）本标准适用于以水、亚麻籽仁（熟化）、亚麻籽油为主要原料，添加或不添加白砂糖、赤藓糖醇、低聚果糖、果蔬汁（浆）或其浓缩汁（浆）、果汁粉、亚麻籽肽粉的一种或多种为原辅料，添加食品添加剂（黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、β-环状糊精、柠檬酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、甜菊糖苷）中的一种或多种，添加食品营养强化剂（维生素 E、维生素 B1(盐酸硫胺)、维生素 B6(盐酸吡哆醇)、维生素 D2（麦角钙化醇）、维生素 B12（氰钴胺））中的一种或多种，添加或不添加新食品原料磷脂酰丝氨酸、DHA 藻油，经研磨、混合、定容、高压均质、杀菌、灌装等工艺加工而成的可直接饮用的亚麻籽植物奶。

（二）本产品为饮料，产品类别为亚麻籽植物奶。

使用食品添加剂品种为：赤藓糖醇、黄原胶、单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、β-环状糊精、柠檬酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、甜菊糖苷，其使用均符合GB2760的规定。按照GB2760分类系统产品类别为：甜味剂（赤藓糖醇，甜菊糖苷）；乳化剂（单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯）；增稠剂（黄原胶、卡拉胶、β-环状糊精）；酸度调节剂（柠檬酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠）；抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）。

使用营养强化剂品种为：维生素E、维生素B1、维生素B6、维生素D、维生素B12，其使用均符合GB14880的规定。按照GB14880分类系统产品类别为：维生素类。

添加的新食品原料为：DHA藻油、磷脂酰丝氨酸。

附：国家卫生部公告2010年第3号文件和国家卫生部公告2010年第15号文件。

（三）生产工艺流程：经研磨、混合、定容、高压均质、杀菌、灌装等工艺加工而成。

（四）本产品未添加既是食品又是药品的原料。

三、国家标准、地方标准的比较情况

（一）编制原则：

1、为了遵守《中华人民共和国标准化法》和《团体标准管理规定（2019）》等有关规定，符合食品安全团体标准的备案要求，本标准与GB 19640-2016相比，铅的限量严于食品安全国家标准。

2、本标准主要根据GB/T 31326-2014 《植物饮料》、GB/T 710-2015 《食品安全国家标准 饮料》和GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的要求，结合本公司生产的亚麻籽植物奶实际情况和相关检测结果制定本团体标准。

3、以检测的数据结果为标准制定、修订的依据。

4、与原料、加工工艺相近的标准进行对比，

（二）与食品安全国家标准、食品安全地方地方标准的比较：

见下表：

项目/指标	本企业标准	（相同、同类、相近）食品安全国家（地方）标准
标准名称（包括标准号）	亚麻籽植物奶 Q/HBZH 0001S-2021	GB/T 31326-2014 植物饮料 GB/T 710-2015 食品安全国家标准 饮料
感官指标	色泽：呈均匀一致的乳白色或者微黄色,或具有添加辅料的相应色泽。 滋味气味：具有亚麻籽植物奶应有的滋味和气味,或具有与添加辅料相符的滋味和气味，无异味。 组织形态：呈均匀细腻的乳浊液,久置后允许有少量沉淀及少量脂防上浮,但摇匀后仍均匀一致。 杂质：无正常视力可见外来异物。	色泽：具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的色泽。 滋味及气味：具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的滋味及气味。 状态：澄清的产品均匀透明，放置后允许有少量沉淀或絮状物;产品无明显分层,状态均匀,允许有少量沉淀或弱凝胶;带谷粒、果粒等的产品允许有相应的粒状物沉淀。 杂质：无外来杂质。
理化指标	固形物（g/L） ≥2.0 可溶性固形物（20℃，折光计法）,% ≥2.0 蛋白质（g/100mL） ≥0.4 脂肪（g/100mL）≥1.0 α-亚麻酸（g/100mL） ≥0.9 DHA（mg/100mL）≥40 铅（以 Pb 计）（mg/L） ≤0.28	草本饮料/本草饮料（其他） 固形物（g/L） ≥0.5
农药残留限量和兽药残留限量	原料符合有关规定。 在基本要求中作了自我约束。	应符合相关的食品安全国家标准。
微生物限量	菌落总数(CFU/mL)： n=5,c=2,m=100,M=10000 大肠菌群(CFU/mL)： n=5,c=2,m=1,M=10 霉菌(CFU/mL)≤20 酵母(CFU/mL)≤20 沙门氏菌(CFU/25ml)： n=5,c=0,m=0,M=- 金黄色葡萄球菌(CFU/mL)： n=5,c=1,m=100,M=1000	菌落总数(CFU/mL)： n=5,c=2,m=100,M=10000 大肠菌群(CFU/mL)： n=5,c=2,m=1,M=10 霉菌(CFU/mL)≤20 酵母(CFU/mL)≤20 沙门氏菌(CFU/25ml)： n=5,c=0,m=0,M=- 金黄色葡萄球菌(CFU/mL)： n=5,c=1,m=100,M=1000
食品添加剂	食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，不得添加其他非食用物质。	食品添加剂（相应）品种和使用量符合 GB2760 的规定要求。
营养强化剂	食品营养强化剂使用范围和使用量应符合 GB 14880 的规定。	营养强化剂（相应指标）使用量符合 GB 14880 的规定要求
营养要求	符合 GB 28050 的规定	符合 GB 28050 的规定
其他指标	标准未做要求	标准未做要求
其他内容	符合相关要求或采用国家标准所指定的检验方法要求	试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的规定

本标准内容没有低于国家（行业、地方标准）推荐性标准，本标准的铅的限

值严于国家标准。

（三）食品安全指标的依据：

在GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量中铅的限量》为0.3mg/L，本标准中规定铅的限量为0.28mg/L，严于国标的要求。本公司在生产产品时，严格控制原料质量和关键工艺，产品经第三方机构检测，铅含量未检出，能够达到限量的要求。

四、其他需要说明的

无。