



中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—202×

素肉制品术语与分类

Terminology and classification for veggie meat analogues

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：中国肉类食品综合研究中心、天津美康食品有限公司、深圳市文麻生物科技有限公司、北京工商大学、河南双汇投资发展股份有限公司、安琪酵母股份有限公司、宁波市素莲食品有限公司、深圳臻和丰生物科技有限公司、江南大学、大连工业大学、中国食品科学技术学会、中国农业科学院农产品加工研究所、烟台双塔食品股份有限公司、植物肉(杭州)健康科技有限公司、包头东宝生物技术股份有限公司、得利斯集团有限公司、成都希望食品有限公司、郑州轻工业大学、沁海(北京)食品有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司、山东禹王生态食业有限公司、劲仔食品集团股份有限公司、中国合格评定国家认可中心、中国食品工业协会、金字火腿股份有限公司、好丽友食品有限公司。

本文件主要起草人：王守伟、邢海鹏、赵燕、黄琳、臧明伍、张玉玉、赵冰、王强、周景文、张信良、王继、张顺亮、李库、周宁、战晓青、曲超、邱然、王富荣、吴超、李敏、黄卉佳、高松、张树成、姜勇、白艳红、姚现琦、范志军、王中江、刘军、周劲松、吴月芳、马晓钟、李沛、赵立云、张金闯、李素、王玮。

素肉制品术语与分类

1 范围

本文件界定了素肉制品的术语和定义,规定了素肉制品的分类。
本文件适用于素肉制品的生产、流通等领域。

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 15091 食品工业基本术语

3 术语和定义

GB/T 15091 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

素肉制品 **veggie meat analogues**

素肉 **veggie meat**

仿肉制品 **meat analogues**

以植物、微生物或其加工品作为蛋白质的主要来源,配以辅料,添加(或不添加)食品添加剂和食品营养强化剂,添加少量(或不添加)动物源性成分,经加工制成的蛋白质含量不低于10%的具有类似肉制品外观、组织形态、色泽和风味的模拟食品。

3.2

动物源性成分 **ingredients of animal origin**

动物组织和其副产物之外的其他成分。

注:包含蜂蜜、蛋类、乳类、动物源性香精及调味料、畜禽骨肽、明胶等。

3.3

纯素肉制品 **vegan meat analogues**

不添加任何动物源性成分加工制成的素肉制品。

3.4

植物基素肉制品 **plant-based veggie meat analogues**

以豆类、薯类、坚果类、谷物类、藻类等植物或其加工品作为蛋白质的主要来源加工制成的素肉制品。

3.5

微生物基素肉制品 **microorganism-based veggie meat analogues**

以微生物或其加工品作为蛋白质的主要来源加工制成的素肉制品。

3.6

预制调理素肉制品 **prepared veggie meat analogues**

经腌制、调味、成型等工艺预制处理制成非即食素肉制品。

3.7

酱卤素肉制品 stewed veggie meat analogues

经烧煮、酱制(或卤制)等工艺制成的素肉制品。

3.8

熏烧烤素肉制品 smoking-roasting veggie meat analogues

经调味、成型等工艺进行前处理,再以烟气、热空气、热固体等介质进行熏烧、烧烤制成的素肉制品。

3.9

油炸素肉制品 fried veggie meat analogues

经调味、成型、裹浆(或不裹浆)、裹粉(或不裹粉)等工艺处理后,再经食用油烹炸制成的素肉制品。

3.10

熏煮素肉制品 cooked veggie meat analogues

经斩拌(或不斩拌)、搅拌(或不搅拌)、调味、灌制成型,再经蒸煮、烟熏(或不烟熏)、干燥(或不干燥)、冷却、包装和杀菌(或不杀菌)等工艺制成的素肉制品。

4 分类

4.1 按原料中蛋白质来源可分为:

- a) 植物基素肉制品;
- b) 微生物基素肉制品。

4.2 按加工工艺可分为:

- a) 预制调理素肉制品;
- b) 酱卤素肉制品;
- c) 熏烧烤素肉制品;
- d) 油炸素肉制品;
- e) 熏煮素肉制品;
- f) 其他素肉制品。

注:其他素肉制品为 a)~e)未包括的素肉制品。

参 考 文 献

- [1] GB/T 19480—2009 肉与肉制品术语
 - [2] GB/T 26604—2011 肉制品分类
 - [3] SB/T 10379—2012 速冻调制食品
 - [4] SB/T 10649—2012 大豆蛋白制品
-