

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

国际食品法典标准植物蛋白制品（VPP）

CXS 174-1989

1989 年通过。2019 年修正。

1. 范围

本标准适用于从植物而非单细胞蛋白质中分离和提取的、用于食品的植物蛋白制品（VPP）。植物蛋白制品（VPP）被用于需要进一步加工的食品和食品加工业。本标准不适用于有具体的《商品法典标准》和其标准所列的规定具体名称的任一植物蛋白制品。

2. 说明

本标准所涉及的植物蛋白制品（VPP）是采用特定方式降低或去除原料中主要的非蛋白成分（水分、脂肪、淀粉、其他碳水化合物），使蛋白（N x 6.25）含量达到40%及以上的食品。蛋白质含量的计算基数为除添加的维生素类、矿物质之外的产品干重。

3. 基本成分和质量与营养指标

3.1 原料

按照良好操作规范，基本无外来物质的，清洁、完好的植物原料，或满足本标准规格要求的低蛋白含量的植物蛋白制品（VPP）。

3.2 除了就某些要求做了改良的植物蛋白制品（VPP）类型以外，植物蛋白制品（VPP）应符合下述成分要求。

3.2.1 水分

水分含量应足够低，以确保在推荐贮存条件下微生物的稳定性。

3.2.2 粗蛋白

（N x 6.25）含量应不少于40%，以除了所添加的维生素类、矿物质、氨基酸和食品添加剂以外的干重为基数计。

3.2.3 灰分

灼烧灰分含量应不超过10%（以干重计）。

3.2.4 脂肪

残留脂肪量应与良好操作规范一致。

3.2.5 粗纤维

对于特殊产品标准不涉及的产品，粗纤维不应超过10%，以干重为基数计。

3.3 可选配料

- (a) 碳水化合物，包括糖；
- (b) 食用油脂；
- (c) 其他蛋白制品；
- (d) 维生素和矿物质类；
- (e) 食盐；
- (f) 香草和调味品。

3.4 营养指标

加工过程应严格控制和充分保证产品具有最佳风味和可口性，也要控制那些影响营养的因素，例如：胰蛋白酶抑制剂、血凝素、葡萄糖异硫氰酸盐等。在必须控制胰蛋白酶抑制剂活性的食品中，其最大允许量应根据成品确定。某些植物蛋白制品（VPP）需要在低温条件下生产以避免蛋白质溶解性和酶的失活。特殊用途的植物蛋白制品（VPP）在经过适当的热处理后，要检验其蛋白质的营养价值。热处理不应太剧烈以避免严重影响营养价值。

4. 食品添加剂

4.1 加工助剂

植物蛋白制品（VPP）的加工过程中，可采用下述加工助剂：

符合本标准的产品中使用的加工助剂应符合《加工助剂使用指南》（CXG 75-2010）。

- 酸度调节剂；
- 消泡剂；
- 固化剂；
- 酶制剂；
- 萃取剂；
- 抗尘剂；
- 面粉处理剂；
- 黏度控制剂。

4.2 食品添加剂

植物蛋白产品中不允许添加食品添加剂。

5. 污染物

植物蛋白制品（VPP）应无数量上危害健康的重金属。

6. 卫生要求

6.1 本标准条款所涉及的产品的制备和处理应符合《食品卫生通用准则》（CXC 1-1969）的相应条款。

6.2 在良好操作规范的范畴内，本产品应无有害污染物。

6.3 应用适当的抽样和检验方法时，产品应：

- (a) 无数量上可能危害健康的微生物；
- (b) 无危害健康的寄生虫；
- (c) 无数量可能危害健康的微生物代谢物质。

7. 包装

植物蛋白质产品（VPP）应包装于能在贮存和运输过程中能保持产品干燥和卫生条件的合适容器内。

8. 标识

应符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）的要求。

8.1 产品名称

8.1.1 应在标识上标注产品名称“……蛋白制品”。空白处应用植物蛋白的具体来源名称填充，例如：落花生、棉籽、油菜籽。

8.1.2 植物蛋白制品（VPP）的蛋白质含量应注明以干重为基数的计算值。

8.1.3 名称可以包括准确描述产品物理形态的术语，例如：“颗粒”或“小块”。

8.1.4 当植物蛋白制品（VPP）经组织化处理时，产品名称可以包含一个适当的术语，如“组织化的”或“结构化的”。

8.2 成分表

应在标识上按比例递减顺序标明完整的成分表，但是添加的维生素类和矿物质类成分除外，维生素和矿物质按各自的组分分别排列，且不需要采用比例递减顺序。

8.3 非零售包装

除产品名称、批次和生产商/包装商的名称地址在容器上标注外，非零售包装的信息可在容器上，也可在其相随文件中标识。然而，批次识别和生产商或包装商的名称、地址也可以用统一代码代替，只要代码在产品附带文件中被明确标注。

9. 分析方法和抽样方法

参考食品法典有关分析和采样方法标准。