

# CODEX ALIMENTARIUS

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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## 《植物蛋白制品通用标准》

CXS 174-1989

1989 年通过，2019 年和 2022 年修正

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
4	第 8.3 条 非零售包装物标签	<p>零售包装物标签所需的信息应在非零售包装物或随附材料中说明，而食品名称、日期标识、储藏说明、批号以及生产商或包装商的名称和地址应在非零售包装物上注明。</p> <p>但也可用一个识别标识来代替产品批号和生产商或包装商的名称和地址，前提是此标识能通过另附材料清楚地加以辨识。</p>	<p>非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。</p>

## 1. 范围

本标准适用于食品用植物蛋白产品，这些产品从单细胞蛋白以外植物来源的蛋白质中通过各种分离和提取工艺制备而成植物蛋白制品用于需要进一步加工的食品和食品加工业。本标准不适用于属于特定食典商品标准的主题并由此类标准规定特定名称的任何植物蛋白产品。

## 2. 说明

本标准所涉植物蛋白制品是采用特定方式减少或去除原料中主要的非蛋白质成分（水分、油、淀粉、其他碳水化合物），使蛋白质（N x 6.25）含量达到或超过40%的食品。蛋白质含量以干重计，不包括添加的维生素类和矿物质。

## 3. 基本成分和质量与营养要素

### 3.1 原料

按照《良好生产规范》，基本无外来物质的，清洁、完好的植物原料，或满足本标准规定的低蛋白含量的植物蛋白制品。

3.2 除了针对特定类型的植物蛋白制品修改部分某些要求外，植物蛋白制品应符合下述成分要求。

#### 3.2.1 水分

水分含量应足够低，确保在推荐贮存条件下微生物保持稳定。

#### 3.2.2 粗蛋白

(N x 6.25) 含量应不少于40%，以干重计，不包括添加的维生素类、矿物质、氨基酸和食品添加剂。

#### 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

残留脂肪量应符合《良好生产规范》。

#### 3.2.5 粗纤维

对于没有特定产品标准的产品，粗纤维不应超过干重的10%。

### 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；
- (e) 食盐；
- (f) 香草和香料

### 3.4 营养要素

应根据预期用途严格控制加工过程，充分保证产品具有最佳风味和口感，还应控制影响营养的因素，例如：胰蛋白酶抑制剂、血凝素、葡萄糖苷酸等。在必须控制胰蛋白酶抑制剂活性的食品中，应根据成品确定最大允许量。某些植物蛋白制品需要在低温条件下生产，以避免蛋白质溶解性损失和酶失活。特殊用途的植物蛋白制品在经过适当热处理后，应检测其蛋白质的营养价值。处理过程不应过于剧烈，以免严重影响营养价值。

## 4. 食品添加剂

### 4.1 加工助剂

在植物蛋白制品加工过程中，可采用下述加工助剂：

本标准所涉产品使用的加工助剂应符合《加工助剂物质使用准则》（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

植物蛋白制品中的重金属含量不得危害健康。

## 6. 卫生要求

6.1 本标准条款所涉产品的制备应符合《食品卫生通用准则》（CXC 1-1969）相关条款。

6.2 根据《良好生产规范》，本产品不应含有不良物质。

### 6.3 应用适当的抽样和检验方法，产品应：

- (a) 微生物含量不应危害健康；
- (b) 不含任何可能危害健康的微生物产生的物质；
- (c) 不含可能危害健康的任何其他有毒物质。

## 7. 包装

植物蛋白质产品应包装在适当卫生容器中，以便产品在储存和运输过程中保持干燥和卫生。

## 8. 标签

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** 应在标签上标注产品名称“……蛋白制品”。空白处应填写植物蛋白的具体来源名称，例如：落花生、棉籽、油菜籽。

**8.1.2** 植物蛋白制品的蛋白质含量应注明干重值。

**8.1.3** 名称可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** 植物蛋白制品经组织化处理后，产品名称可包含适当的术语，如“组织化的”或“结构化的”。

### 8.2 配料表

应在标签上按比例降序标明完整的配料表，但是添加的维生素类和矿物质类成分应分组单列，且不需要降序排列。

### 8.3 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

## 9. 分析和采样方法

为检查是否符合本标准，应使用与本标准规定相关的《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中所载的分析和采样方法。