



中华人民共和国国家标准

GB/T 30885—2014

植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料

Plant protein beverage—Soy milk and soymilk beverage

2014-09-30 发布

2015-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会(SAC/TC 472)归口。

本标准起草单位:中国饮料工业协会技术工作委员会、中国食品发酵工业研究院、深圳维他(光明)食品饮料有限公司、维维食品饮料股份有限公司、杨协成(广州)食品饮料有限公司、杭州豆制品食品有限公司、黑牛食品股份有限公司。

本标准主要起草人:涂顺明、李羽楠、袁杰、刘兴玲、赵曼、胡杭、罗宝剑。

植物蛋白饮料

豆奶和豆奶饮料

1 范围

本标准规定了豆奶和豆奶饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料,经加工制成的预包装液体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1352 大豆

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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5413.3 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豆奶(豆乳)

3.1.1

原浆豆奶(豆乳)

以大豆为主要原料,不添加食品辅料和食品添加剂,经加工制成的产品,也可称为豆浆。

3.1.2

浓浆豆奶(豆乳)

以大豆为主要原料,不添加食品辅料和食品添加剂,经加工制成的、大豆固形物含量较高的产品,也可称为浓豆浆。

3.1.3

调制豆奶(豆乳)

以大豆为主要原料,可添加营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料,经加工制成的产品。

3.1.4

发酵原浆豆奶(豆乳)

以大豆为主要原料,可添加食糖,不添加其他食品辅料和食品添加剂,经发酵制成的产品,也可称为酸豆奶或酸豆乳。