

团体标准

T/CNSS 029—2024

燕麦乳

Oat milk

2024 - 06 - 14 发布

2024 - 06 - 14 实施

中国营养学会 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。

本文件由中国营养学会归口。

本文件起草单位：农业农村部食物与营养发展研究所、欧力（上海）饮料有限公司、陕西师范大学、中营惠营养健康研究院、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、桂林西麦食品股份有限公司、黑龙江北纬四十七绿色有机食品有限公司、内蒙古燕谷坊全谷物产业发展有限责任公司、欧扎克（天津）食品有限公司、北京东方倍力营养科技有限公司。

本文件主要起草人：刘锐、黄家章、卢曼、胡新中、周锦、金晨君、王沁、巴根纳、曲珍玉、李璐、王雪、马洪江、余治权、李慧敏、蒋彤。

燕麦乳

1 范围

本文件规定了燕麦乳的术语和定义、技术要求、包装和标签、贮存和运输等。

本文件适用于以燕麦和（或）燕麦制品为原料，添加或不添加营养强化剂、食品添加剂和其他食品辅料，经酶解、均质等加工、调配制成的植物蛋白饮料或谷物类饮料。

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/Z 21922 国家标准化指导性技术文件 食物营养成分基本术语

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB 7101、GB/Z 21922所规定以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

燕麦乳 oat milk

以燕麦和（或）燕麦制品为原料，添加或不添加营养强化剂、食品添加剂和其他食品辅料，经酶解、均质等加工、调配制成的植物蛋白饮料或谷物类饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

燕麦及其他辅料应符合相应国家标准、行业标准的规定。

燕麦和（或）燕麦制品的添加量应不少于10%。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量混合均匀的被测样品置于清洁干燥的玻璃容器中，在自然光下观察色泽和状态，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味。
气味和滋味	具有该产品应有的口味和香气，无异味	
状态	无肉眼可见外来杂质，状态均匀，允许有少量脂肪上浮及蛋白质沉淀	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质 (g/100g)	≥1.0	GB 5009.5
总膳食纤维 (g/100g)	≥0.5	GB 5009.88

4.4 卫生安全要求

应符合相关的食品安全国家标准的规定。

5 包装和标签

5.1 包装

包装材料和容器应符合国家食品安全相关标准的规定。

5.2 标签

包装标签应符合GB 7718、GB 28050及相关法规的规定。

6 贮存和运输

6.1 贮存

产品应存放在温度适宜、清洁、干燥、避光、通风良好的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

6.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，需冷链运输贮藏的产品，应符合产品标示的贮运条件。