



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10823—2012

---

## 畜禽肉制品加工中使用 非肉类蛋白质制品导则

**Guidelines for the use of non-meat protein products  
in processed meat and poultry products**

(CAC/GL 15-1991, MOD)

2012-12-20 发布

2013-06-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 前 言

本标准修改采用 CAC/GL 15-1991《畜禽肉制品加工中使用非肉类蛋白制品导则》(英文版)。本标准与 CAC/GL 15-1991 相比,主要技术修改如下:

- 将原文的(i)和(ii)合并为一条;
- 原文中定义改为 GB/T 1.1—2009 版的写法;
- 原文定义中对“非肉类蛋白质”的举例改为“注解”的形式;
- 删去了原标准中 5.2 条款中(i)蛋白质质量检测和(ii)保证营养性的提示。

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位:临沂新程金锣肉制品集团有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、南京雨润食品有限公司、广东真美食品集团有限公司、青岛正大有限公司、靖江双鱼食品有限公司、烟台市喜旺食品有限公司、福建腾新食品股份有限公司、中国商业联合会商业标准中心、中国肉类食品综合研究中心、中国农业科学院农产品加工研究所。

本标准主要起草人:张立峰、孟凡场、丁元文、王玉芬、陈松、田英刚、吴冬、陈楚锐、杨鲁宁、褚洁明、赵瑞连、滕用雄、张曰富、刘振宇、陈文华、张春江。

# 畜禽肉制品加工中使用 非肉类蛋白质制品导则

## 1 范围

本标准规定了在畜禽肉制品加工中适当使用非肉类蛋白质制品的原则,以及含有非肉类蛋白质制品的加工畜禽肉制品标签的原则。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1

**非肉类蛋白质制品 non-meat protein products**

非源于畜肉及禽肉的可食用蛋白质制品。

注1:乳蛋白质制品(MPP):指脱脂后蛋白质质量分数不小于25%的奶和奶制品。

注2:植物蛋白质制品(VPP):遵循食品法典委员会规定的植物蛋白的适用标准(见附录A)。

注3:其他类蛋白质制品:蛋类蛋白质制品、血类蛋白质制品、鱼肉蛋白制品和骨蛋白制品等。

## 3 基本原则

3.1 只有在本标准定义中规定的非肉类蛋白质制品可用于畜禽肉制品。

3.2 在畜禽肉制品中含有非肉类蛋白质制品时应在标签中明确标注。

应以含量多少降序完整列出所有成分。

产品成分的描述中应包括畜禽肉制品中非肉类蛋白制品的来源(如豆类、花生),并宜标注非肉类蛋白制品的形态(如组织状、纤维状)。

## 4 非肉类蛋白质制品作为功能性和可选成分的使用

4.1 非肉类蛋白质制品可用作功能性成分或可选成分在畜禽肉加工产品中使用,但它不能替代该产品标准所要求的畜禽肉的含量。

4.2 作为功能性成分或可选成分在加工中使用的非肉类蛋白质制品,其含量应该以成品的干物质的净重为基础进行计算。实际使用量应该根据添加的非肉类蛋白质制品和有关成品的特性而变化。

4.3 非肉类蛋白质制品作为功能性成分或可选成分时,应遵守其他功能成分和可选成分相应的规定,不改变产品名称。

## 5 部分替代畜禽肉制品中畜肉和禽肉的非肉类蛋白质制品的使用

5.1 当使用非肉类蛋白质部分替代畜肉和禽肉时应满足以下要求:

- a) 畜禽肉制品名称中应标识非肉类蛋白质制品的来源;
- b) 制成产品的名称应描述其真实属性,不应误导消费者,并能从同类易混淆的产品中区分;

c) 如果替代品的加入(非肉类蛋白质制品),使畜禽肉制品中肉类蛋白质含量低于国家标准的规定值,则该加工产品的名称不应用畜禽肉制品的名称;

d) 确定产品的名称时应考虑相关的国家标准。

5.2 畜禽肉制品中,非肉类蛋白质制品部分取代肉类蛋白质时,应考虑到最终产品的营养性。产品的营养性可以通过蛋白质的质量和含量及矿物质和维生素含量来决定。

附 录 A

(规范性附录)

适用的植物蛋白质制品(VPP)

植物蛋白质制品(VPP)是指从植物原料中除去水、油、淀粉、糖类物质后得到的蛋白质含量 $\geq 40\%$ 的产品,含量基于不包括添加的维生素、氨基酸、矿物质、添加剂的干重。

- a) 蛋白质含量在 50%~65%的大豆蛋白;
- b) 蛋白质含量在 65%~90%大豆浓缩蛋白;
- c) 蛋白质含量在 90%以上大豆分离蛋白;
- d) 蛋白质含量在 80%以上的活性和非活性小麦蛋白;
- e) 蛋白质含量在 60%以上的水溶性小麦蛋白;
- f) 蛋白质含量在 48%以上的花生蛋白;
- g) 蛋白质含量在 40%以上的豌豆蛋白。

注:液态制品按干物质计算。

---