

**T/CGDF**

**中国生物多样性保护与绿色发展基金会团体标准**

T/ CGDF 00030-2022

**中国纯植物性食品标准**

**China vegan food standard**

2022-04-29 发布

2022-05-10 实施

---

中国生物多样性保护与绿色发展基金会

## 目 录

前 言.....	II
引 言.....	1
1 范围 .....	2
2 规范性引用文件 .....	2
3 术语和定义 .....	4
4 基本原则 .....	4
5 总体要求 .....	5
6 纯植物性食品类别 .....	5
参考文献 .....	9

## 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，经广泛调查研究、参考有关国内外标准，并在广泛征求意见的基础上编制。

本文件由中国生物多样性保护与绿色发展基金会提出并归口解释。

本文件起草单位：中国生物多样性保护与绿色发展基金会标准工作委员会、中国生物多样性保护与绿色发展基金会华跫工作委员会、中国生物多样性保护与绿色发展基金会生物与科学伦理工作委员会、北京市豆制品协会。

本文件主要起草人员：周晋峰、马勇、刘夏明、简艺、叶毅、秦秀芳。

本文件主要审查人：张思远、杨晓红、王豁。

## 引 言

中华饮食文化博大精深、源远流长，植物性食材一直是膳食结构的主体部分。近年来随着全球化以及经济发展带来的资源环境压力，生物多样性危机、气候危机与公共健康危机交织亟需系统的应对，在这样的大背景下，纯植物性食品因其健康、环境友好，备受公众青睐。

联合国粮农组织（FAO）在 2019 年 2 月 22 日发布了首份关于人类粮食系统的生物多样性状况报告，指出支撑人类粮食系统的生物多样性正在消失，这严重威胁着人类未来的粮食生产、生计、健康和环境。全球粮食系统亟需做出调整，需要更多地集中在以植物为基础的多样性饮食上，减少对生态环境和气候的负面影响，助力联合国可持续发展目标的实现。

我国目前纯植物性食品相关的标准较少，部分领域甚至是空白，亟待进行规范和引导。为贯彻《“健康中国 2030”规划纲要》，落实《关于进一步加强生物多样性保护的意見》、《2030 年前碳达峰行动方案》，中国生物多样性保护与绿色发展基金会标准工作委员会联合中国生物多样性保护与绿色发展基金会华鼎工作委员会、中国生物多样性保护与绿色发展基金会生物与科学伦理工作委员会、北京市豆制品协会编制本文件。旨在系统地推动绿色健康、低碳环保的纯植物性食品，助力食物多样化、饮食结构和生产方式的转型，促进可持续发展。

# 中国纯植物性食品标准

## 1 范围

本文件规定了纯植物性食品的定义、基本原则、总体要求和食品类别等内容。

本文件适用于企业或组织从事纯植物性食品的种植、研发、加工、包装、仓储、运输、销售、服务、消费以及废弃物处理等活动。

本文件适用于所有不包含动物成分的纯植物性食品。

## 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，标注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

T/CGDF 00007-2020 良食准则

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 2711 食品安全国家标准 面筋制品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品  
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜  
GB 2720 食品安全国家标准 味精  
GB 7101 食品安全国家标准 饮料  
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包  
GB 7100 食品安全国家标准 饼干  
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品  
GB 17400 食品安全国家标准 方便面  
GB 19299 食品安全国家标准 果冻  
GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料  
GB 2715 食品安全国家标准 粮食  
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯  
GB 17399 食品安全国家标准 糖果  
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品  
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品  
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 2717 食品安全国家标准 酱油  
GB 2719 食品安全国家标准 食醋  
GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水  
GB 8953 食品安全国家标准 酱油生产卫生规范  
GB 19304 食品安全国家标准 包装饮用水生产卫生规范  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范  
GB 31647 食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范  
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品  
GB/T 20980 饼干质量通则  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中治病菌限量  
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中治病菌限量

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**纯植物性食品** vegan food

是指仅以植物的种子、果实或组织部分为原料或组分，直接或加工以后为人类提供能量或物质来源的食品，并且在整个研发及生产过程也不使用动物成分。主要包括谷物、薯类、豆类及其制品、水果蔬菜类制品、食用菌及食用藻类等。

### 4 基本原则

#### 4.1 安全性

提供纯植物性食品的企业或组织应严格按照国家相关食品卫生安全法规及标准执行，避免对公共环境健康产生不利影响。

#### 4.2 可持续性

纯植物性食品的全生命周期应符合人类社会发展阶段特征和自然规律，体现生态文明理念，有利于生物多样性，保护生态环境。

#### 4.3 节约性

生产、包装、消费等全过程应避免食品浪费及过度包装。

#### 4.4 可追溯性

确保全产业链都可被追溯。让参与者和消费者都能及时获得与产品相关的真实信息，并有效成为进行相关行动的依据。

## 5 总体要求

### 5.1 政府支持

- 5.1.1 支持纯植物性食品的普及，推动纯植物性食品健康、安全宣传。
- 5.1.2 推动出台纯植物性食品的产业激励政策。
- 5.1.3 鼓励对植物性食品全产业链的投资。
- 5.1.4 对纯植物性食品给予税收优惠。
- 5.1.5 支持和资助植物性食品的科研、创新和推广。

### 5.2 企业主体

- 5.2.1 在日常经营行为中严格遵循本标准。
- 5.2.2 应优先选择纯植物性食品行业的企业作为合作伙伴。
- 5.2.3 积极向企业员工以及相关合作伙伴推广和践行本标准。
- 5.2.4 促进生产过程废料再利用和减少整个产业链的浪费。
- 5.2.5 食品废料应妥善处理，尽量降低或消除对生态环境的不利影响。

### 5.3 公众参与

- 5.3.1 提倡多了解纯植物性食品的知识，减少购买动物性相关的食品、食材及日常用品，支持绿色低碳的生活方式。
- 5.3.2 鼓励多购买应季以及当地的食材。
- 5.3.3 增加对日常用品有效利用，积极参与垃圾分类，并减少生活垃圾的产生。

## 6 纯植物性食品类别

纯植物性食品类别包括食品添加剂，粮食加工类，豆制品，蔬菜类及制品，水果及制品，坚果类及制品，水产植物类及制品，淀粉及淀粉制品，冷冻及速冻类，食用油、油脂及制品，调味类，方便食品类，饼干糕点类，糖及糖果制品，茶叶及制品，饮料，蛋乳类替代品以及宠物食品类等，具体内容如表 1 所示。

表 1 纯植物性食品类别

一级类别	二级类别 <sup>a</sup>	说明 <sup>b</sup>
食品添加剂	食品添加剂	食品添加剂产品名称（符合 GB2760、GB14880 中的规定）或国家卫生健康委员会公告规定的食品添加剂名称；标准中对不同工艺有明确规定的应当在括号中标明；不包括食品用香精和复配食品添加剂。

	食品用香精	液体、乳化、浆（膏）状、粉末（拌和、胶囊）。
	复配食品添加剂	符合 GB 26687 中的相关规定。
粮食加工类	小麦粉	通用小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、全麦粉、营养强化小麦粉等。
	大米	大米、糙米类（糙米，留胚米等）、特殊大米（免淘米、蒸谷米等）、其他。
	挂面	普通挂面，花色挂面、手工面等。
	其他粮食加工品	1. 谷物加工品（高粱、小米、黑米、紫米、燕麦、黍米、小麦胚芽、薏仁米、八宝米类、混合杂粮、其他）； 2. 谷物碾磨粉类、谷物粉类制成品（生湿面制品、生干面制品、米粉制品、淀粉、各类豆粉、混合杂粮粉，其他）、粉丝类、其他。
豆制品	发酵类	腐乳，豆豉、纳豆，天贝等。
	非发酵类	豆腐、豆腐干、冻豆腐、腐竹、腐皮、豆浆等。
	其他	即食豆制品、大豆蛋白（膨化豆制品等）、豆沙、豆蓉、杂豆类制品、豆芽类制品等。
蔬菜类及制品	新鲜蔬菜及食用菌类	符合 GB/T 19630 中的相关规定。
	酱腌菜	腌菜、酱菜、腌萝卜、酱渍菜、其他。
	榨菜类	调味榨菜。
	蔬菜干制品	干制蔬菜、干制蔬菜片、干制蔬菜粉等。
	食用菌制品	干制食用菌、腌制食用菌。
	蔬菜酱	各类蔬菜泥、番茄酱等。
水果及制品	新鲜水果类	符合 GB/T 19630 中的相关规定。
	蜜饯	蜜饯、凉果、果脯、果丹、果糕等。
	果酱	各类果酱、果泥等。
坚果类及制品	原味类	原味。
	烘炒类	烘炒类、其他（糖炒等）。
	油炸类	油炸类。
	其他	五香类、水煮类、腌制类等。
水产植物类及制品	水产植物类	海带、海藻、海苔等（包括干货及零食制品）。
	水产植物调味类	海藻酱。

淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉：谷类淀粉（大米、玉米、高粱、麦、其他）、薯类淀粉（木薯、马铃薯、甘薯、芋头、其他）、豆类淀粉（绿豆、蚕豆、缸豆、豌豆、其他）、其他淀粉（藕、荸荠、百合、蕨根、其他）。
	淀粉制品	淀粉制品：粉丝、粉条、粉皮、凉粉、其他。
冷冻及速冻类	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、冰棍、食用冰、其他。
	速冻食品	速冻饺子、包子等面点，速冻生食制品（果蔬等）、速冻熟食制品、速冻其他制品（汤羹、豆制品、火锅汤料等）。
食用油、油脂及其制品	食用植物油	菜籽油、大豆油、花生油、橄榄油、食用调和油等。
	食用油脂制品	食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、代可可脂、粉末油酸等。
调味类	酱油	酿造酱油。
	酱类	甜面酱、大豆酱、蚕豆酱、豆瓣酱、大酱、其他。
	食醋	酿造食醋、甜醋。
	味精	谷氨酸钠、加盐味精、加碘味精、增鲜味精等。
	调味料	1、液体调味料（烧烤汁、糟卤、料酒等），半固体酱料（花生酱、芝麻酱、复合调味酱等）、固态调味料（风味汤料、蘑菇精、香辛料粉、复合调味品等）； 2、食用调味油（香辛料调味油、复合调味油等），其他； 3、固体调味料：调味粉、风味汤料、酱粉、咖喱粉、香辛料粉、复合调味粉、其他； 4、食用调味油：香辛料调味油、复合调味油、其他。
方便食品类	方便食品	方便面、方便米饭、方便粥、方便米粉（米线、粉丝）；冲调类、麦片、芝麻糊、薯粉、山药粉、红枣羹、油茶、即食谷物粉、其他。
	罐头	水果罐头、蔬菜罐头，其他罐头（八宝粥、核桃仁等）。
	调味面制品	调味面制品。
饼干糕点类	饼干	各种饼干、蛋卷等。
	糕点	烘烤类、油炸类、蒸煮类等，包括面包、面包干、三明治、馅饼、糕点、米饼、月饼、泡芙等。

	其他	比萨、寿司、春卷、饺子、包子，煎饼、烧麦、八宝饭、荷叶饭、饭团、油条、粽子等。
	膨化食品	烘焙型、油炸型、压榨型、其他膨化、干制类。
糖及糖果制品	食糖	白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、方糖、冰糖等。
	糖果制品	各类糖果（包括软糖、夹心糖、糖珠、口香糖等）、巧克力及制品、果冻等。
茶叶及制品	茶叶	各种茶叶及袋泡茶，茶砖，茶饼等。
	代用茶	杭白菊、莲心、大麦茶、苦丁茶等。
	茶叶制品	速溶茶及茶粉、调味茶类（八宝茶、三炮台等）。
饮料	瓶装饮用水	饮用天然矿泉水、包装饮用水（饮用纯净水、饮用天然水等）。
	茶饮料	原茶汁、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料及复合茶饮料等，以及固体类饮料。
	植物蛋白饮料	植物蛋白饮料以及固体类饮料。
	果蔬汁类及其饮料	1、果蔬汁（浆）：果汁、蔬菜汁、果浆、复合果蔬汁、复合果蔬浆、其他； 2、浓缩果蔬汁（浆）；果蔬汁（浆）类饮料； 3、果蔬汁饮料、果肉饮料、果浆饮料、复合果蔬汁饮料、发酵果蔬汁饮料、水果饮料、其他。
	其他饮料	咖啡饮料、运动饮料、营养素饮料、能量饮料、电解质饮料、风味饮料、特殊用途饮料、食用菌饮料、其他，以及该类别对应的固体类饮料。
蛋乳类替代品	植物蛋白类	以植物原料（如豆类、谷物类、菌菇类等）加工品作为蛋白质、脂肪来源，并添加辅料的风味食品。
宠物食品类	宠物食品类	宠物食品。
<p><sup>a</sup>，所有二级类别所指内容均为纯植物性源。</p> <p><sup>b</sup>，本标准所覆盖纯植物性食品不限于以上类别。转基因食品不纳入此标准。</p>		

## 参考文献

- [1] 周晋峰. 遵循与自然相处之道[N]. 人民日报海外版. 2020-05-12.
- [2] 周晋峰, 王豁. “生态灭杀”要不得保护生物多样性才安全[N]. 光明日报, 2020年04月11日05版.
- [3] 王灵恩, 侯鹏, 刘晓洁, 等. 中国食物可持续消费内涵及其实现路径[J]. 资源科学, 2018, 040(008):1550-1559.
- [4] 简艺. 食宜有道[J]. 中国民航. 2019(11). 18.
- [5] FAO: 面对气候危机, 增强食物多样性——植物遗传物质保障未来粮食安全. <http://www.fao.org/fao-stories/article/zh/c/1265660/>.
- [6] FAO Strategy on Mainstreaming Biodiversity across Agricultural Sectors. <http://www.fao.org/3/ca7175en/ca7175en.pdf>.
- [7] Kany. A. 食物消费模式及其对气候变化的影响[J]. 人类环境杂志, 1998, 027(007):528-533.
- [8] 方恺. 足迹家族: 概念、类型、理论框架与整合模式[J]. 生态学报, 2015(06):1647-1659.
- [9] 王豁, 周晋峰. 推动消费者的绿色消费权[J]. 中国民商, 2018. 3.
- [10] 丁声俊. 多条措施并举 减少食物损失浪费——从厉行节约、反对浪费说开去[J]. 齐鲁粮食, 2013(7):7-11.
- [11] 周晋峰. 行动起来, 保护生物多样性[J]. 可持续发展经济导刊, 2019(Z2):53-54.
- [12] 王豁, 王静, 唐玲, 周晋峰. 顺应生态文明建设需要“绿会指数”团体标准发布[J]. 大众标准化, 2019(09):19-22.
- [13] 周晋峰, 王豁, 王静. “全面禁野”下的野生动物养殖产业如何转型[J]. 中国民商, 2020年05期.
- [14] 杨锐熙, 王静, 王豁, 周晋峰. 从“百美饿”等垃圾案列看新时代生态文明建设[J]. 新型城镇化, 2019(9).
- [15] 王静, 周晋峰, 张思远. 从塑料危机看生态文明建设与“人本的解决方案”[J]. 世界环境, 2019(06):29-31.
- [16] 周晋峰. 维护“生命共同体”从严格保护野生动物开始[J]. 可持续发展经济导刊, 2020(03):34-37.
- [17] 周克己, 周晋峰. 网络有了“野保特工”[N]. 人民日报海外版. 2020-03-10.
- [18] 周晋峰. “减塑限塑”从我做起[N]. 人民日报海外版. 2020-01-14.
- [19] 《澳大利亚纯植物产品标准》(Vegan Australia Certified standard) [https://www.veganaustralia.org.au/certification\\_standard](https://www.veganaustralia.org.au/certification_standard)
- [20] 《英国纯植物产品标准》(Vegan Standard of the United Kingdom Limited) The Vegetarian Society Approved vegetarian and vegan trademarks - info - Vegetarian Society (vegsoc.org)
- [21] 《法国纯植物产品认证标准》(EVE VEGAN Certification) <https://www.certification-vegan.org/en/label-eve-vegan/>

[22] 《多伦多大学纯植物食物标准》 (The Vegan food standards of university of Toronto) <https://ueat.utoronto.ca/everythingfood/food-standards/vegan-food-standards/>

[23] 《日本纯植物产品认证标准》 (Japan Vegan Product Certification) [https://vegeproject.org/en/certified\\_en/](https://vegeproject.org/en/certified_en/)

全国团体标准信息平台