

《定安椰乳》编制说明
（征求意见稿）

标准编制组

二〇二六年五月

目 录

一、项目简况	1
二、制定标准的目的和意义.....	1
三、编制过程简介.....	3
四、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系.....	4
五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述.....	4
六、公平竞争审查情况.....	6
七、重大分歧意见的处理依据和结果.....	6
八、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况.....	6
九、推广实施.....	6
十、其他应予说明的事项.....	7

《定安椰乳》编制说明

一、项目简况

(一) 标准名称：《定安椰乳》

(二) 任务来源：2026年3月，海南大学塔岭产业技术创新研究院组织专家在定安召开《定安椰乳》团体标准的立项评估会，获批准立项

(三) 提出并归口单位：海南大学塔岭产业技术创新研究院、定安县椰子产业发展协会

(四) 起草单位：海南大学塔岭产业技术创新研究院、定安县椰子产业发展协会、海南大好麦食品有限公司、海南乐椰食品有限公司、海南熊猫乳品有限公司、海南椰佳达食品科技有限公司、海南达川食品有限公司、大咖国际食品（海南）有限公司、海南南国健康产业有限公司、海南亨德威食品有限公司、海南椰龙食品工业有限公司、果多食品科技（海南）有限公司、海南博亿生物科技发展有限公司、海南椰欣食品有限公司、海南爱科椰业食品有限公司

(五) 标准起草人：陈卫军、胡成豪、蔡利、杨晓军、范军营、罗曦、张卫卫、周丽娜、雷学锋、余继叁、郑定成、唐光荣、王庆华、袁建宁、王明、陈建光、吴春晓、黄泽蓝。

二、制定标准的目的和意义

2025年4月，工业和信息化部发布首批中国消费名品名单，包括企业品牌93个、区域品牌43个，还公布了中国消费名品成长企业42家。其中，由定安县政府申报的定安椰乳入选区域公共品

牌。近年来，随着新茶饮行业的快速崛起，植物基蛋白的消费概念广泛被接受，其中“椰乳”是植物基蛋白产品中发展最快的品类。在海南自贸港加工增值内销免关税政策和 RCEP 政策的双重叠加下，海南椰子加工行业也迎来了前所未有的新发展机遇。定安为扶持椰乳产业发展，近年来成立了定安县椰子产业发展协会，陆续推动海南大学塔岭产业技术创新研究院、海南省椰乳产业协会落地定安。

椰乳不含胆固醇，含丰富的蛋白质、必需氨基酸、矿物质、维生素等，富含月桂酸，具有抗病毒、抗细菌、抗真菌的作用；椰乳中的矿物质离子镁和钾，可稳定血小板，减少低密度脂蛋白，维持体内的水平衡和酸碱平衡等，还可以增强肌肉兴奋性，参与蛋白质的热能代谢；椰乳中的粗纤维可以加速体内胆固醇的排泄和吸收，起到降血脂的功效。椰乳中的蛋白质含有 18 种人体所需氨基酸，种类齐全。最新研究表明用椰乳喂养的动物较喂养牛奶的动物减轻了体重和内脏脂肪，同时也发现，食用椰乳以及高蛋白饮食是减少内脏脂肪、体重增加百分比、食物摄入量、胆固醇和甘油三酯的良好组合。因此，椰乳饮料具有较好的滋养功效，易于被人体吸收，且具有显著的保健功能，深受广大消费者的青睐和喜爱。目前国内椰乳行业存在定义不统一，指标不规范等现象，产业没有形成统一规范，因此，为了保证产品质量及产业的持续发展，规范产业标准生产化，提高市场竞争力，有必要制定《定安椰乳》团体标准，促进椰子行业的稳步发展。

三、编制过程

（一）分工情况

海南大学塔岭产业技术创新研究院面向社会征集起草单位和起草人，最终有 10 家单位参与本团标的编制工作。成员有陈卫军、胡成豪、蔡利、杨晓军、范军营、罗曦、张卫卫、周丽娜、雷学锋、余继叁、郑定成、唐光荣、王庆华、袁建宁、王明、陈建光、吴春晓、黄泽蓝。

在标准编制的分工过程中，陈卫军负责标准项目的统筹工作；胡成豪、蔡利、杨晓军等主要负责业务指导、人员组织工作；范军营、罗曦、张卫卫、周丽娜、负责专业化指导工作；雷学锋、余继叁、郑定成、唐光荣负责标准文本起草、数据分析与规整工作；王庆华、袁建宁、王明、陈建光、吴春晓、黄泽蓝负责流程审核及校对工作。

（二）起草阶段

2026 年 3 月，海南大学塔岭产业技术创新研究院组织专家在定安召开《椰乳》团体标准的立项评估会，专家认真审阅了申报材料，经过充分的咨询、答辩与沟通后，最终专家组一致认为该标准符合立项要求，获批准立项。2026 年 4 月发布正式立项通知，海塔院面向社会征集起草单位和起草人，最终有 10 家单位参与本团标的编制工作。经过标准编制小组多次的讨论、沟通，对标准的章节以及技术指标等方面的确认，并多次修改后形成征求意见稿。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

本标准注重与国家法规标准的一致性，注重标准的科学性、可行性，结合产品的特点和技术要求，努力达到既能保护消费者的权益，又能有益于椰乳行业长远发展的目的。该标准制定的过程遵循以下原则：

1. 本标准的编写格式依据 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结果和编写》的规定。

2. 依据查阅国内外相关标准、法律法规、文献资料和企业调查结果拟订该标准各条款要求和技术要求指标。

3. 本标准主要安全指标执行 GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》并结合该类产品实际进行制定。

4. 本标准的起草主要基于 NY/T 433 《绿色食品 植物蛋白饮料》、GB/T 31326 《植物饮料》和 QB/T 2300 《植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁》等标准的基础上，参考其技术指标以及检验方法，并结合椰乳产品的特点，作为本标准的起草原则。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

（一）技术要求

1. 原辅料要求：应符合相应的食品安全标准的规定。

2. 感官要求：依据产品的实际特性进行制定，包括色泽、气味

和滋味、组织状态、杂质。

3. 理化指标：理化指标主要包括可溶性固形物、脂肪、蛋白。收集市场上具有代表性的椰乳产品，对不同批次的不同椰乳样品进行理化指标的检测（样品个数>30个）。根据样品检测结果，综合考虑各产品的特点，将椰乳的理化指标设定为：可溶性固形物 ≥ 8.5 g/100g，蛋白 ≥ 0.55 g/100g，脂肪 ≥ 2.5 g/100g。将厚椰乳的理化指标设定为：可溶性固形物 ≥ 11.0 g/100g，蛋白 ≥ 1.1 g/100g，脂肪 ≥ 5.0 g/100g。

4. 根据产品属性制定，真菌毒素限量指标应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。对于此次收集的样品的检测结果均符合要求。

5. 微生物指标：菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》的规定，致病菌指标执行 GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中对于水产制品中的即食藻类制品的规定。对于此次收集的样品的检测结果均符合要求。

6. 净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7. 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

8. 生产加工过程卫生要求：应符合 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

（二）实验方法

1. 理化指标和微生物指标检验分别按照现行有效的食品理化检

验和食品微生物检验标准规定的方法进行。

2. 净含量：按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

（三）其他规定

本标准中还规定了检验规则以及产品的标志、包装、运输、贮存、保质期的要求。

六、公平竞争审查情况

符合公平竞争情况。

七、重大分歧意见的处理依据和结果

无。

八、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

无。

九、推广实施

该标准不仅填补了行业空白，更通过政府、科研机构与企业协同推进，在生产、质量、市场等多维度实现落地深化：

（一）政产学研协同推进标准化建设

定安县以“海南大学塔岭产业技术创新研究院”为平台，联合省椰乳产业协会牵头推动标准落地。研究院不仅承担标准研制任务，还设立椰子加工创新共享实验室，为企业提供检测、研发与中试服务，确保标准可执行、可验证。

（二）区域品牌绑定标准，提升市场公信力

2025年，“定安椰乳”成功入选工信部首批“中国消费名品”名单，成为全国首个获此认证的椰基饮品区域品牌。这一国家级背书与团体标准深度绑定，消费者可通过“定安椰乳”标识识别符合高标准的产品，增强品牌信任度。

（三）政策支持与行业自律双驱动

联合当地政府组织辅料集采、生产线改造等项目，帮助企业降低生产成本5%至6%，同时倒逼企业按标准组织生产。定安县椰子产业发展协会发挥桥梁作用，定期开展培训与自查，推动会员企业100%执行团体标准，杜绝“劣币驱逐良币”现象。

十、其他应予说明的事项

无。