

《椰乳》团体标准编制说明

一、工作概况

1. 任务来源

本团体标准由浙江菲诺食品有限公司和中国热带农业科学院椰子研究所等单位共同提出。

2. 起草单位

本标准由浙江菲诺食品有限公司，瑞幸咖啡（中国）有限公司，中国热带农业科学院椰子研究所，海南春光食品有限公司，海南品香园食品有限公司，海南菲诺食品有限公司，浙江德诺食品有限公司，海南航旅饮品股份有限公司，中椰（广东）实业控股有限公司，海南椰可美食品有限公司等单位共同起草。

二、编制情况

1. 编制标准的必要性和意义

近年来，随着我国人民生活水平的提高以及健康饮食意识的提升，植物蛋白饮料逐步受到广大消费者的欢迎，在整个饮料行业中的占比保持上升趋势。其中，椰子基植物蛋白饮料以其浓郁的椰香和独特的风味成为畅销饮品，在植物蛋白饮料市场份额稳步提升。

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《椰乳》团体标准，促进椰子行业的稳步发展。

2. 编制过程简介

2022年11月，由浙江菲诺食品有限公司和中国热带农业科学院椰子研究所共同提出制标立项申请，并迅速成立制标小组。

2022年12月，海南省椰子产业协会组织专家在文昌召开《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。12月19日发布正式立项通知，协会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。

三、制定标准的原则和依据

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 2760-2014《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 食品中致病菌限量》并结合该产品实际进行制定。

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。

四、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

1. 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 \geq 0.55g/100g，脂肪 \geq 2.5 g/100g。将厚椰乳的理化指标设定为：可溶性固形物 \geq 11.0g/100g，蛋白 \geq 1.1g/100g，脂肪 \geq 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 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。

2. 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。

3. 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。

五、与有关现行法规和强制性标准的关系

本标准 of 推荐性的团体标准，与有关的现行法律、法规和强制性国家/行业标准无抵触。

六、作为推荐性或强制性标准的建议

建议作推荐性团体标准发布。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本团体将认真贯彻和实施本标准，严格按照标准要求，加强对产品的质量控制。对于文本中可能还存在的不足之处，有待于今后在实施中不断加以完善。

八、其他应予说明的事项

无。

团体标准《椰乳》

标准编制工作组

2023年2月27日