

《斑兰浆》编制说明

一、项目简况

(一) 标准名称：《斑兰浆》

(二) 任务来源：

本团体标准由海南联越食品科技有限公司提出，海南省食品安全协会归口。

(三) 起草单位：海南联越食品科技有限公司、海南省检验检测研究院产品质量监督检验所、海南省检验检测研究院食品检验检测中心、国家市场监督管理总局重点实验室(热带果蔬质量与安全)、中国热带农业科学院湛江实验站、中国热带农业科学院橡胶研究所、海南南派实业有限公司、海南云皓生物科技有限公司、海南新辰星食品有限公司、海南椰宇兰食品有限公司、海南省食品安全协会。

(四) 标准起草人：

表 1 标准起草人

序号	姓名	单位	职务	职称	联系方式
1	张优云	海南联越食品科技有限公司	总经理	无	15011248787
2	唐闻宁	海南省检验检测研究院产品质量监督检验所	科室主任	高级工程师	18689533159
3	伍立锋	海南省检验检测研究院食品检验检测中心	科室副主任	高级工程师	18937336989
4	常虹	海南省检验检测研究院食品检验检测中心	检验员	高级工程师	15353638802
5	林敏	海南省检验检测研究院食品检验检测中心	检验员	助理工程师	13036020283
6	李欣妍	海南省检验检测研究院食品检验检测中心	检验员	助理工程师	13278921133
7	吴芳梅	海南省检验检测研究院食品检验检测中心	检验员	助理工程师	17389815205
8	欧阳欢	中国热带农业科学院湛江实验站	站长	研究员	13976061096
9	王秀全	中国热带农业科学院橡胶研究所	课题组长	副研究员	13637615188
10	潘建华	海南南派实业有限公司	总经理	无	13518066825
11	伍曾利	海南云皓生物科技有限公司	总经理	无	13876681666
12	谢自壮	海南新辰星食品有限公司	总经理	无	18520123539
13	陈新荣	海南椰宇兰食品有限公司	总经理	无	13907694061
14	赵文阳	海南省食品安全协会	秘书长	工程师	13034975678

二、编制情况

(一) 编制标准的必要性和意义及背景

斑兰叶，又称香露兜，属露兜科草本植物，是一种绿色热带香料作物，原本广泛种植于东南亚一代，20 世纪 20 年代，被东南亚华侨引进栽培，在琼海、万宁等地得到了广泛的种植，近些年斑兰引入到食品中迅速成为了海南新的风口产业。海南也因具有与斑兰叶原产地相似的气候条件，是我国斑兰叶苗的主要生产基地之一，发展斑兰叶产业前景广阔。

斑兰叶叶片中富含角鲨烯、亚油酸、草蒿脑和甾醇等活性成分，被誉为“东方人的香草”。目前海南已经形成了一定规模的产业链，因其富含非常丰富的食

用价值和良好的口感，深受广大消费者的喜爱。虽然斑兰鲜叶应用范围很广，但是我国斑兰产品相关的标准几乎没有，特别是应用在食品方面仍是空白，因此斑兰系列团体标准的制定，对斑兰的安全生产具有指导作用，有良好的推广应用前景，为我省斑兰产业保驾护航。

（二）编制过程简介

2023年9月26日，由海南联越食品科技有限公司提出。

2023年10月，《斑兰浆》团体标准立项申报材料通过专家组审查，批准立项。

2023年11月，由海南省食品安全协会牵头成立编制小组，海南联越食品科技有限公司等企业搜集资料、提供样品，由海南省检验检测研究院产品质量监督检验所、海南省检验检测研究院食品检验检测中心等技术机构提供技术支持，明确分工，制定了工作计划。

2023年12月，完成了前期的资料收集及技术指标的确定，并完成了标准草案。

2024年1月7日下午，海南省食品安全协会召集召开了工作组讨论稿的研讨会，制标小组进一步对标准内容进行深入的探讨。

2024年3月，根据研讨会的讨论结果，制标小组补充完善标准内容。形成标准征求意见稿。

（三）制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

1. 制定标准的原则

（1）标准编制过程中遵循科学、合理、可行的原则，力求做到规范科学。

（2）在标准的制定过程中严格遵循国家有关方针、政策、法规和规章，严格执行强制性国家标准和行业标准。与同体系标准及相关的各种基础标准以及配套使用的取样、试剂等执行标准衔接，遵循了政策和协调统一性原则。

（3）格式上按照 GB/T 1.1 的规定进行编写。

（4）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修订该标准各条款要求和理化项目指标。

（5）尊重各加工企业的意见，保护行业发展，促进质量提升。

本标准的起草主要基于参考海南兴科热带作物、海南新名香料产业有限公司等多家企业的原料、工艺及技术指标作为本标准的起草依据。

（四）主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

1、主要条款

本标准规定了斑兰浆的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

2、主要技术指标

（1）定义

斑兰浆：以人工种植的香露兜（*Pandanus amaryllifolius* Roxb）叶（斑兰叶）鲜叶为主要原料，经预处理、榨汁、过滤或不过滤，添加或不添加适量的添加剂，经杀菌或不杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成的匀浆。

（2）感官指标

斑兰浆的感官要求包括色泽、滋味与气味、性状、杂质。色泽依据几家企业提供的样本，大致颜色为绿色，结合本产品的原料特点，最后决定从色泽、滋味与气味、性状、杂质多个方面进行描述。

（3）理化指标

理化指标包括可溶性固形物、角鲨烯、亚油酸。

可溶性固形物：可溶性固形物是指液体或流体食品中所有溶解于水的化合物的总称。包括糖、酸、维生素、矿物质等。一般来说，主要是指可溶性糖类，包括单糖、双糖、多糖。可溶性固形物指标可反映出原料的成熟度、产品的品质和风味口感。本标准中该指标参照斑兰相关企业的企业标准，统计实际检测结果，最后确定可溶性固形物含量为 $\geq 3.0\%$ 。

角鲨烯：角鲨烯是一种萜类化合物，广泛存在于自然界中，具有降胆固醇、抗肿瘤、抗炎、保护心脏等作用，斑兰叶被证实含有丰富的角鲨烯，也是斑兰中特有的一种有价值的营养成分。本标准起草小组查阅了大量资料 and 不同产品一系列的检测（检测值见表1），经统计，依据80%原则，将定值为 $\geq 140\text{mg/kg}$ 。

表1 角鲨烯检测数据

样品名称	含量（mg/kg）	平均值（mg/kg）
原浆（过滤）	218.9	218.9
原浆（过滤）	217.8	
原浆（过滤）	219.2	
原浆（过滤）	218.3	
原浆（过滤）	220.1	
原浆（不过滤）	186.6	186.4
原浆（不过滤）	187.7	
原浆（不过滤）	185.9	
原浆（不过滤）	185.7	
原浆（不过滤）	186.3	

亚油酸：亚油酸是不饱和脂肪酸的一种，也是人体中必需的脂肪酸，在医药上可用于治疗血脂过高和动脉硬化等症。斑兰叶也有文献记载含有亚油酸，根据斑兰产品的特点，本标准里觉得有必要设定亚油酸指标。标准起草小组查阅了各种文献，经统计，亚油酸含量大致为17~20区间，因此亚油酸在本标准中定值为 $\geq 14\text{mg/kg}$ 。

（4）污染物限量

查阅GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，食品分类中饮料大类里相关产品分类有植物饮料、固体饮料，但植物饮料类没有指定具体指标限值，因此本标准中污染物限量参考GB 2762中的植物饮料大类，以及征求相关企业意见制定本标准的污染物限值。最后确定铅的含量 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

（5）微生物限量

本标准中的斑兰粉产品分为即食和非即食两大类，即食类参照相关国标GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的限量；非即食类产品的致病菌指标参照GB 29921限量。

（五）重大分歧意见的处理依据和结果

无

（六）宣贯标准的要求和措施建议

无