《膳食纤维咖啡》

编制说明

团标制定工作组

二零二五年五月

**一、工作简况**

1. **任务来源**

 根据 2020 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。为响应市场需求，需要制定完善的膳食纤维咖啡标准，满足市场产品质量提升需要。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国商品学会决定立项并联合丹东市同道文化餐饮管理有限公司等相关单位共同制定《膳食纤维咖啡》团体标准。

1. **编制背景及目的**

随着人们健康意识的不断提高，对健康饮品的需求也日益增加。膳食纤维咖啡既具有咖啡的提神醒脑功能，又能通过膳食纤维满足人们对健康的追求，符合消费者对健康饮品的需求趋势。膳食纤维可以增加粪便体积，刺激肠道蠕动，有助于预防和缓解便秘。同时，水溶性膳食纤维作为益生元，能够促进双歧杆菌等有益菌的增殖，改善肠道菌群失衡的状况，对肠道健康有着积极的维护作用。膳食纤维在胃中吸水膨胀，使人产生饱腹感，从而减少食物的摄入量。此外，它还能抑制食欲，减少高热量食物的摄取。而且，咖啡本身具有加速脂肪分解酶活性、加速游离脂肪酸代谢的作用，两者结合有助于控制体重。同时，咖啡中的绿原酸等抗氧化物质，可减少血管炎症反应，两者协同作用，有助于降低心血管疾病的风险。针对现代人日均膳食纤维摄入不足的问题，膳食纤维咖啡以低热量、零胆固醇的特点，成为控卡饮食的理想选择。

着人们健康意识的不断提高，对健康饮品的需求也日益增加。膳食纤维咖啡既具有咖啡的提神醒脑功能，又能通过膳食纤维满足人们对健康的追求，符合消费者对健康饮品的需求趋势。在大健康产业发展的背景下，相关政策可能会对健康饮品给予支持和鼓励。同时，随着行业的发展，相关标准和规范也会不断完善，这有助于膳食纤维咖啡市场的健康有序发展，提升消费者对产品的信任度。

本项目旨在借助标准化手段，针对细分行业的特点，制定相应的标准，填补本行业标准空白，促进产业标准化应用水平升级，引领行业高质量发展。

1. **编制过程**

 **1、起草阶段**

2025年04月，丹东市同道文化餐饮管理有限公司按照“中国商品学会关于《膳食纤维咖啡》团体标准立项的公告”要求，成立了标准起草工作组。

工作组对国内膳食纤维咖啡的现状与发展情况进行了全面调研，同时广泛搜集和检索了膳食纤维咖啡资料，并进行了大量的研制、试验及验证。在此基础上编制了《膳食纤维咖啡》标准草案。

**2、征求意见阶段**

形成标准草案稿之后，起草组召开了多次专家研讨会，从标准框架、标准起草等角度广泛征求多方意见，从理论完善和实践应用方面提升标准的适用性和实用性。经过理论研究和方法验证，明确和规范膳食纤维咖啡的技术要求。于2025年05月提交《膳食纤维咖啡》标准征求意见稿及征求意见稿编制说明，定于2025年05月上旬网上公示征求意见稿，广泛征求各方意见和建议。

**3、专家审核阶段**

定于2025年6月上旬召集专家审核标准，汇总专家审核意见之后，修改标准并发布。

1. **主要起草单位及起草人所做的工作**

 本文件由丹东市同道文化餐饮管理有限公司等负责起草。

所做的工作：标准工作的总体策划、组织；立项及协调工作组工作；标准文本及编制说明的起草和编写；协助标准文本及编制说明的编写；对国内外相关标准的调研和搜集。

**二、 标准编制原则和主要内容**

**（一）标准制定原则**

本文件的制定符合产业发展和市场需要原则，本着先进性、科学性、合理性、可操作性、适用性、一致性和规范性原则来进行本文件的制定。

本文件起草过程中，主要按照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》进行编写。本文件制定过程中，主要参考了以下标准或文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准　食品中铅的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准食品中钾、钠的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 605 焙炒咖啡

《中华人民共和国药典》（2020 年版）

白芸豆提取物（卫食新进申字（2009）第0016号）的行政许可申请（卫食新告字[2011]第0011号）

1. **标准主要技术内容**

 根据膳食纤维咖啡技术情况，确定本文件主要技术内容。

技术内容包含感官、理化指标、微生物限量、污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量、食品添加剂和营养强化剂等。

1. **主要试验（或验证）情况分析**

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

1. **标准中涉及专利的情况**

 无

1. **预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况**

 膳食纤维咖啡满足市场及环境需求。对相关企业标准化管理水平的提升、科技成果认定、及今后类似产品的研发具有重要意义。

1. **在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性**

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

1. **重大分歧意见的处理经过和依据**

无

1. **标准性质的建议说明**

 本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

1. **贯彻标准的要求和措施建议**

无

1. **废止现行相关标准的建议**

本标准为首次发布。

1. **其他应予说明的事项**

 无

《膳食纤维咖啡》起草组

2025年05月08日