《适用于体重管理的咖啡食品》

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，需要制定完善的适用于体重管理的咖啡食品标准，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云南肆只猫实业有限公司等相关单位共同制定《适用于体重管理的咖啡食品》团体标准。

1. **编制背景及目的**

对于忙碌的现代人来说，将咖啡融入日常饮食是一种简单易行的体重管理方式，无需大幅改变生活习惯。咖啡中的咖啡因是一种天然的中枢神经系统兴奋剂，可以促进新陈代谢，加速脂肪的分解和燃烧，使身体消耗更多热量。适用于体重管理的咖啡食品通常会强化这种作用，帮助人体在休息和运动时消耗更多热量。

现代生活节奏快，人们往往难以抽出大量时间进行复杂的饮食规划和运动，咖啡食品可以在不增加太多时间成本的情况下，为人们提供一种快速、有效的体重管理辅助工具。对于希望管理体重但又喜欢咖啡味道的人来说，这类食品口味丰富，既满足口味需求又有助于体重控制，使他们在享受咖啡的同时，不必担心摄入过多的热量和糖分。

本项目旨在借助标准化手段，针对适用于体重管理的咖啡食品的特点，制定相应的产品标准，可以为行业内相关企业的研发和生产提供产品技术要求规范，填补本行业相关产品标准空白，促进国内适用于体重管理的咖啡食品技术领域升级发展。

1. **编制过程**

 **1、起草阶段**

2025年4月，云南肆只猫实业有限公司按照“中国商品学会关于《适用于体重管理的咖啡食品》团体标准立项的公告”要求，成立了标准起草工作组。

工作组对国内适用于体重管理的咖啡食品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适用于体重管理的咖啡食品技术资料，并进行了大量的研制、试验及验证。在此基础上编制了《适用于体重管理的咖啡食品》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，明确和规范适用于体重管理的咖啡食品的技术要求。于2025年5月提交《适用于体重管理的咖啡食品》标准征求意见稿及征求意见稿编制说明，定于2025年5月下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月下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**

 本文件由云南肆只猫实业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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

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 5009.8 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 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品溶解性的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

1. **标准主要技术内容**

 根据适用于体重管理的咖啡食品制造水平及使用情况，确定本文件主要技术内容。

技术指标包含原辅料要求、感官要求、理化指标、污染物限量和真菌毒素限量、农药残留限量、微生物限量、食品添加剂、净含量、生产加工过程的卫生要求等。

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**

 适用于体重管理的咖啡食品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

《适用于体重管理的咖啡食品》起草组

2025年5月20日