

《学生饮用豆奶（征求意见稿）》编制说明

一、标准起草基本情况

本标准经中国食品科学技术学会《关于发布2022年团体标准立项计划（第二批）的通知》（中食学字[2022]第020号）立项，项目编号ttbz-2022-003。项目启动后，学会组织相关专家和团体会员单位成立了标准起草组，经过多次研讨，确定了标准的范围、框架等，并收集国内外行业市场产品信息及标准法规情况，针对标准的内容调研各相关企业现有产品情况及对标准内容的意见建议，最终形成标准征求意见稿。

二、标准的主要技术内容

1 术语和定义

本文件确定的学生饮用豆奶的相关定义如下：

纯豆奶（豆乳/豆浆）：以大豆和水为原料，不添加其他食品辅料、食品添加剂（含食品营养强化剂）、经加工制成的供学生饮用的产品。

学生饮用调制豆奶（豆乳/豆浆）：以大豆和水为主要原料，可以添加其他食品辅料、食品添加剂（含食品营养强化剂），经加工制成的供学生饮用的产品。

学生饮用发酵豆奶(豆乳/豆浆)：以大豆和水为主要原料，添加或不添加其他食品辅料和食品添加剂（含食品营养强化剂），经发酵制成的供学生饮用的产品，也可称为学生饮用酸豆奶（豆乳/豆浆）。

2 技术和理化指标

2.1 本文件中所使用的主要原料大豆的质量指标应符合GB 1352中规定的等级2及以上等级的大豆或是高蛋白质大豆的要求。

2.2 按《中国居民膳食指南》（2022版）4-14岁儿童青少年的大豆食用量为105 g/周，平均为15 g/天，14岁及以上人群的大豆食用量为105-175 g/周，即15-25 g/天。本文件根据大豆的推荐用量、中国居民对豆制品的食用习惯、学生饮用奶中的理化指标情况，对产品中的主要指标蛋白质的含量进行了规定。

2.3 考虑到近年来糖的摄入与不良健康效应的关系备受关注，有研究结果显示，糖摄入多与肥胖、龋齿、II型糖尿病的发病风险增加有关，目前儿童超重率和肥胖率逐渐升高，因此对产品的含糖量也进行了相应的规定。

2.4 根据《中国居民营养状况监测报告（2010-2013）》数据显示，大部分的儿童存在维生素A、维生素B1（硫胺素）、维生素B2（核黄素）和维生素C摄入不足；绝大部分儿童膳食钙摄入不足，仍有部分儿童锌也摄入不足等情况，本文件推荐优先添加目前摄入不足的微量营养素。

三、国内外相关法规标准情况

本标准未采用国际标准或国外相关标准，符合现行法律、法规和强制性国家标准的要求。标准起草过程中，着重参考了《非发酵豆制品区域标准》（CXS 322R-2015）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》（GB/T 30885）、《速溶豆粉和豆奶粉》（GB/T 18738）、《非发酵豆制品》（GB/T 22106）、《豆浆类》（SB/T 10633）等相关标准，以实用性、科学性、合理性、统一性、前瞻性、公开透明，结合行业实际，确定各项内容。

四、其他需要说明的事项

无。