

T/CGDF

中国生物多样性保护与绿色发展基金会团体标准

T/ CGDF XXXX-2022

中国纯植物性食品标准 通用版

China Vegan Food Standard
General Edition

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

中国生物多样性保护与绿色发展基金会 发布

目 录

前 言	II
引 言	1
1 标准定义及范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 工作原则	3
5 对政府、企业、个人的总体要求	3
6 本标准所覆盖但不限于的纯植物食品品类	错误! 未定义书签。
参考文献	错误! 未定义书签。

前 言

中国饮食文化博大精深，而且中华文明属于农耕民族，植物性食材一直占据我们的饮食结构的主体。近几年植物性饮食伴随全球节奏快速复苏和发展中，但行业标准方面还是空白，亟待对此领域进行规范和引导，给与企业、组织和大众一个清晰、透明的依据。同时响应习主席“三农”政策的号召：“农田就是农田，而且必须是良田”。本标准就是基于这个背景下而制定，并本着规范化、标准化、透明化的原则。

本文件由中国生物多样性保护与绿色发展基金会归口。

本文件起草单位：

XXX

本文件主要起草人名单：

XXX

本文件主要审查人名单：

XXX

引言

2021年10月《生物多样性公约》第十五次缔约方大会上习主席强调，人与自然应和谐共生。我们要尊重自然、顺应自然、保护自然，构建人与自然和谐共生的地球家园。保护生态环境是全球面临的共同挑战和共同责任。

食物则是改善人类健康及地球环境可持续性的最强杠杆。我们的粮食系统造成：80%生物多样性流失、80%淡水以及海岸生态系统污染、80%的淡水使用、20%-30%全球温室气体排放；畜牧业占据了废气总排放量的近六分之一，等同于汽车的总排放量；所以，不改变食物系统不可能实现联合国可持续发展目标，也不可能实现气候目标。

近几年植物类食品产业的发展相比较以前有了很大的发展，也越来越多消费者因为健康、时尚、环保、以及爱护动物等多种原因而选择纯植物饮食。这个群体很多元化，除了宗教信仰、还包括了关注健康的群体，环保人士以及越来越多的动物保护者，而且呈年轻化的趋势。

植物性食品的终极目标是为了让人们更健康、环境更美好，并且能够助力人类与大自然的长期和谐共存。随着经济发展和居民生活水平提高，市面上的纯植物概念的产品形式也越来越繁杂，纯植物、混搭植物与动物、合成植物等参差不齐。面对发展初期的纯植物行业，很需要有一个标准指引参与其中的企业和组织，也给与消费者在选择购买时有一个规范、透明、可靠的依据。

同时作为公众性的公开标准，对于选择纯植物饮食的消费者，是一个简单、清晰、可靠的选择依据，同时帮助公民了解纯植物食品以及对自己和地球环境的影响。

因此，希望通过这个标准支持更多的企业和组织参与和作为执行的依据，共同推动纯植物食品行业的发展，同时帮助人们提高对纯植物食品的认知和普及，助力未来可持续发展。

中国纯植物性食品标准 通用版

1 适用范围

本文件旨在系统地推动绿色健康、低碳环保的纯植物食品，助力食物多样化、饮食结构和生产方式的转型，促进可持续性发展。

本文件规定了纯植物食品的定义、基本原则、总体要求和食品类别等内容。

本文件适用于种植、研发、加工、包装、仓储、运输、销售、服务、消费以及废弃物处理等全生命周期的企业或组织。

本文件是通用版，适用于不包含动物成分以外的所有可食用的植物性食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；凡不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

NY/T392-2013 绿色食品食品添加剂使用准则

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB 16325-2005 干果食品卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 纯植物食品 Vegan Food

是指仅以植物的种子、果实或组织部分为原料或组分，直接或加工以后为人类提供能量或物质来源的食品。主要有谷物、薯类、豆类及其制品、水果蔬菜制品、食用菌及食用藻类等。包括食品添加剂类、粮食加工类、豆制品、蔬菜类及制品、水果类及制品、坚果类及制品、水产植物类及制品、冷冻及速冻类、食用油油脂及制品、调味类、方便食品类、饼干糕点类、糖及糖果制品、茶叶及制品、饮料及固体饮料、蛋乳类替代品、蛋乳类替代品、膳食补充类、宠物食品等类别。

4 工作原则

4.1 食物安全

食物安全是指食物产生的种植、加工、包装、储藏、运输、销售、烹饪、消费等活动应符合国家强制标准和要求，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒有害物质以导致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患。

4.3 不浪费

GB 7718 《预包装食品标签通则》和《食品标识监督管理办法》

企业在生产加工过程中，遵循《反食品浪费法》。同时，企业可以借鉴欧盟的做法，在标签上对消费者提供相应的警示说明，提醒消费者打开包装之后的保存方法和食用期限，避免因保存不当或者产品过期导致腐败变质而造成浪费。

4.4 公共健康保障

食物的生产和消费过程中，应保证所有环节中的人群，如生产者、加工者、消费者等，都身心健康，而不因为生产、加工、食用食品出现健康问题。同时，本文件也要求食物的生产和消费过程中，要避免对公共环境健康产生影响。在

产品研发及推广上，遵循营养与自然科学为依据，在包装及相关面向市场的信息上给予适合的说明和指引。

4.5 可持续性

既满足当代人营养和健康需求，同时也要符合人类社会发展阶段特征和自然规律，对自然资源、生态环境及社会环境的负外部性降低至最低水平的食物消费模式。首先，食物适度消费要求人类消费需求水平不应超出地球的承载能力范围。其次，人类食物消费效用应遵循规模报酬递减规律。再者，食物消费过程中带来的包装材料等废弃物，不应超过环境的自净能力。

除了遵循 ISO14000 标准和垃圾分类原则，并且应使用可降解的材质用于研发到售卖的全过程。

4.6 人人参与

要求每个人重新审视自己的生活方式、饮食习惯，从自身出发改变。纯植物视频的推动需要每一个人的参与、改变，努力在每个人、每一天的生活中降低对环境产生不利的影响，从而推动全社会、全球在 2020 后时代的生活习惯朝着绿色和可持续的方向转变。可持续饮食需要消费者、食品生产企业、生产者、零售商和服务等所有人的参与。

4.7 信息公开

按本文件的参与者要本着信息公开的原则，让全过程都能够可被追溯和查询。让各方的参与者和消费者都能够及时获得与产品相关的信息，能够有效成为各方进行相关行动的依据。

4.8 生物多样性

结合膳食多样化的原则，选择当地当季、自然种植的食材，避免破坏野生植物，保护生物多样性。

5 总体要求

5.1. 政府支持

5.1.1 支持植物性食品的普及，推动纯植物食品健康、安全宣传。

- 5.1.2 推动出台纯植物性食品的产业激励政策
- 5.1.3 鼓励对植物性食品全产业链的投资。
- 5.1.4 对植物性食品给予税收优惠。
- 5.1.5 支持和资助植物性营养食物的科研、创新和推广。

5.2 企业主体

- 5.2.1 在日常经营行为中严格遵循本标准。
- 5.2.2 对于企业经营的上下游产业，以选择纯植物产业为首选。
- 5.2.3 积极向企业员工以及相关合作伙伴推广和践行纯植物标准。
- 5.2.4 提高生产过程废料再利用和减少整个产业链的浪费。
- 5.2.5 助力食品废料的妥善处理，尽量降低或消除对生态环境的不利影响。

5.3 公众参与

- 5.3.1 提倡不购买动物性相关的食品、食材及日常用品，支持绿色低碳的生活方式。
- 5.3.2 鼓励多购买应季以及当地的食材。
- 5.3.3 减少食物浪费（尤其是外出就餐的光盘行动）。
- 5.3.4 增加对日常用品有效利用，积极参与垃圾分类，并减少生活垃圾的产生。
- 5.3.5 支持或积极参与对于动物的保护行动。

6 本标准所覆盖但不限于的纯植物食品品类

一级类别	二级类别	说明
食品添加类	食品添加剂	食品工业用果胶、
		人造甜味剂及增甜剂
		食品工业用蛋白质
		食品抗氧化剂、防腐剂
		食品工业用发酵剂、酶
		制食品乳化剂、乳糖
		果蔬催熟剂
		食品及饮料着色剂
	生产食物及饮料用色素	
粮食加工类	小麦粉	通用小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、全麦粉、营养强化小麦粉等
	大米	大米（大米、糙米、其他）
	挂面	普通挂面，花色挂面、手工面等
	其他粮食加工品	谷物加工品（高粱、小米、黑米、紫米、燕麦、黍米、小麦胚芽、混合杂粮等）及谷物碾磨粉类、谷物粉类制成品（生湿面制品、生干面制品、米粉制品、淀粉等）、粉丝类等
豆制品	发酵类	腐乳，豆豉、纳豆，天贝等
	非发酵类	豆腐、干豆腐、冻豆腐、腐竹、腐皮、豆浆等
	其他	即食豆干、大豆蛋白（面筋、膨化豆制品等）、豆沙、豆蓉等
蔬菜类及制品	新鲜蔬菜及食用菌类	农场果园直接采摘
	酱腌菜	榨菜、腌菜、酱菜等
	蔬菜干制品	干制蔬菜、干制蔬菜片、干制蔬菜粉等
	食用菌制品	干制食用菌、腌制食用菌
水果及制品	新鲜水果类	农场及果园直接采摘
	蜜饯	蜜饯、凉果、果脯、果丹、果糕等
	果酱	各类果酱
坚果类及制品	烘炒类	烘炒类、油炸类、其他（糖炒等）
	其他	五香类、水煮类、腌制类等
水产植物类及制品	水产植物类	海带、海藻、海苔等（包括干货及零食制品）
	水产调味类	海藻酱
冷冻及速冻类	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、冰棍、食用冰、其他
	速冻食品	速冻饺子、包子等面点，速冻生食制品（果蔬等）、速冻熟食制品、速冻其他制品（汤羹、豆制品、火锅汤料等）
食用油油脂及制品	食用植物油	菜籽油、大豆油、花生油、橄榄油、食用调和油等

	食用油脂制品	食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、代可可脂、植脂末、粉末油酸等。
调味类	酱油	酿造酱油、配制酱油等
	食醋	酿造食醋、配制食醋等
	酱类	豆制品酱料、果蔬酱、果蔬泥，果冻、薯泥等
	味精	谷氨酸钠、加盐、加碘、增鲜味精等
	调味料	液体调味料（烧烤汁、糟卤、料酒等），半固态酱料（花生酱、芝麻酱、复合调味酱等）、固态调味料（风味汤料、蘑菇精、香辛料粉、符合调味粉等），食用调味油（香辛料调味油、符合调味油等）
方便食品类	方便食品	方便面、方便米饭、方便米粉（米线、粉丝）；冲调类、麦片、芝麻糊、薯粉、山药粉等
	罐头	水果罐头、蔬菜罐头，其他罐头（八宝粥、核桃仁等）
饼干糕点类	饼干	各种饼干、煎饼、蛋卷等
	糕点	烘烤类、油炸类、蒸煮类等，包括面包、面包干、三明治、馅饼、糕点、米饼、月饼、泡芙等
	其他	比萨、寿司、春卷、饺子、包子，煎饼、烧麦、八宝饭、荷叶饭、饭团、油条、粽子等
	膨化食品	烘焙型、油炸型、压榨型、其他膨化、干制类
糖及糖果制品	糖及糖果制品	各类糖、麦芽糖、葡萄糖等
	糖果制品	各类糖果（包括软糖、夹心糖、糖珠、口香糖等）、巧克力及制品、果冻等
茶叶及制品	茶叶	各种茶叶及袋泡茶，茶砖，茶饼等
	代用茶	杭白菊、莲心、大麦茶、苦丁茶等
	茶叶制品	速溶茶及茶粉、调味茶类（八宝茶、三炮台等）
饮料及固体饮料	瓶装饮用水	饮用天然矿泉水、包装饮用水（饮用纯净水、饮用天然水等）
	碳酸饮料	碳酸饮料（果汁碳酸型、果味碳酸型、可乐碳酸饮料等）及固体类饮料
	茶饮料	原茶汁、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料及复合茶饮料等，以及固体类饮料
	蛋白饮料	植物蛋白饮料、复合蛋白饮料等，以及固体类饮料
	其他饮料	咖啡饮料、植物饮料、风味饮料、特殊用途饮料，其他饮料，以及对应的固体类饮料。
酒类	酒类	白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒等

	其他酒	威士忌、白兰地、朗姆酒、米酒、奶酒、甜酒等
	酒制品	调配酒、药酒、酒心糖等
蛋乳类替代品	植物蛋白类	以植物原料（如豆类、谷物类、菌菇类等）加工品作为蛋白质、脂肪来源，并添加辅料的风味食品
膳食补充类	膳食补充类	食品及膳食补充剂、营养液（成人及婴儿）
	婴幼儿补充类	婴幼儿及其他配方制品（配方粉、营养粉、辅助食品等）
宠物食品类	宠物食品类	宠物食品及膳食补充剂
其他类		

参考文献

- [1] The Lancet: Food Planet Health.
- [2] 《2030 年可持续发展议程》
- [3] 王灵恩, 侯鹏, 刘晓洁,等. 中国食物可持续消费内涵及其实现路径[J]. 资源科学, 2018, 040(008):1550-1559.
- [4] 《可持续性研究与自然植物学报》 (FAO)
- [5] FAO:面对气候危机, 增强食物多样性——植物遗传物质保障未来粮食安全.
<http://www.fao.org/fao-stories/article/zh/c/1265660/>.
- [6] FAO Strategy on Mainstreaming Biodiversity across Agricultural Sectors.
<http://www.fao.org/3/ca7175en/ca7175en.pdf>.
- [7] Kany. A. 食物消费模式及其对气候变化的影响[J]. 人类环境杂志, 1998, 027(007):528-533.
- [8] 方恺. 足迹家族:概念、类型、理论框架与整合模式[J]. 生态学报, 2015(06):1647-1659. [全国团体标准信息平台
- 9] 简艺. 食宜有道[J]. 中国民航, 2019 (11) . 18
- [10] 丁声俊. 多条措施并举 减少食物损失浪费——从厉行节约、反对浪费说 开去[J]. 齐鲁粮食, 2013(7):7-11.
- [11] 周晋峰. 行动起来, 保护生物多样性 [J]. 可持续发展经济导刊,2019(Z2):53-54.
- [12] 王豁,王静,唐玲,周晋峰.顺应生态文明建设需要 “绿会指数” 团体标准 发布[J].大众标准化,2019(09):19-22. [17] 周晋峰,王豁,王静. “全面禁野” 下的野生动物养殖产业如何转型[J]. 中国民商,2020 年 05 期.
- [13] 周晋峰.遵循与自然相处之道[N].人民日报海外版. 2020-05-12.
- [14] 周晋峰,王豁. “生态灭杀” 要不得保护生物多样性才安全[N].光明日报, 2020 年 04 月 11 日 05 版.
- [15] 周晋峰.维护 “生命共同体” 从严格保护野生动物开始[J].可持续发展经济导刊,2020(03):34-37.
- [16] 周克己,周晋峰. 网络有了 “野保特工” [N].人民日报海外版. 2020-03-10.
- [17] 周晋峰. “减塑限塑” 从我做起[N].人民日报海外版. 2020-01-14.

- [18] 王静,周晋峰,张思远.从塑料危机看生态文明建设与“人本的解决方案” [J].世界环境,2019(06):29-31.
- [19] 杨锐熙,王静,王谡,周晋峰.从“百美饿”等垃圾案列看新时代生态文明建设[J].新型城镇化,2019(9).
- [20] 王谡,周晋峰.推动消费者的绿色消费权[J].中国民商,2018.3.
- [21] 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令
- [22]标准号《澳大利亚纯植物产品标准》(Vegan Australia Certified standard)
https://www.veganaustralia.org.au/certification_standard
- [23]《英国纯植物产品标准》(Vegan Standard of the United Kingdom Limited) [The Vegetarian Society Approved vegetarian and vegan trademarks - info - Vegetarian Society \(vegsoc.org\)](http://www.vegetarian.org.uk)
- [24]《法国纯植物产品认证标准》(EVE VEGAN Certification)
<https://www.certification-vegan.org/en/label-eve-vegan/>
《多伦多大学纯植物食物标准》(The Vegan food standards of university of Toronto)
<https://ueat.utoronto.ca/everythingfood/food-standards/vegan-food-standards/>
- [25]《日本纯植物产品认证标准》(Japan Vegan Product Certification)
https://vegeproject.org/en/certified_en/
- [26]《可持续健康食品标准》(Harvard)
- [27]《可持续发展食品价值链-指导原则》联合国粮食及农业组织 (FAO)
- [28]《绿色食品产地环境质量》