

《中宁枸杞鲜果原浆》团体标准编制说明

一、目的和意义

中宁枸杞鲜果原浆是以中宁县区域范围内种植的原生枸杞鲜果为原料，经清洗、破碎、打浆、过滤、研磨、均质、调配（添加或不添加维生素C）、均质、杀菌、无菌灌装等工艺制成的浆液制品。目前，关于中宁枸杞原浆产品的国内标准有 DBS64/ 008-2022《食品安全地方标准 枸杞原浆》、T/NXFSA 002S-2020《枸杞原浆》、T/NXFSA 003S-2020《中宁枸杞原浆》，以上标准均明确表明枸杞原浆是以枸杞鲜果为原料加工制成的产品。当前，市场上流通的枸杞原浆产品，有一部分，还有以枸杞干果为原料，或是以枸杞干果、鲜果混合后加工制成产品。上述产品在产品标签上标注的产品名称均为“枸杞原浆”，为充分尊重消费者的知情权，有序规范和引领中宁枸杞产业健康发展，特拟制本标准。

二、工作简况

（一）任务来源

本标准由中宁县枸杞产业发展服务中心提出，由中宁枸杞产业协会归口，定于2023年10月完成。

（二）标准起草单位和人员

标准起草单位：宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司、中宁县枸杞产业发展服务中心、早康枸杞股份有限公司、宁夏杞乡生物食品工程有限公司、杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司、玺赞庄园枸杞有限公司、百瑞源枸杞股份有限公司、宁夏锄头农贸有限公司、宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、宁夏中宁枸杞产业发展股份有限公司、宁夏中宁枸杞产业集团有限公司、宁夏红枸杞产业有限公司、宁夏杞元枸杞产业有限公司、中宁枸杞产业协会、杞源堂（宁夏）生物科技有限公司、宁夏中农艾森检测有限公司。

本文件主要起草人：余君伟、徐波、闫伟、朱彦华、王自贵、张艳、高贵武、张金宏、严相岷、雍跃文、周佳奇、潘彦明、董建方、安嘉豪、刘赢、武冰辉、王磊。

三、主要工作过程

（一）提案：2023年6月初，中宁县枸杞产业发展服务中心围绕“标准引领、品质提升、品牌打造”的总体思路，以枸杞服务为目标，按照“无标制标”的原则建设完善枸杞产业标准体系。目前，关于中宁枸杞原浆产品的国内标准有DBS64/00/008-2022《食品安全地方标准 枸杞原浆》、T/NXFSA 002S-2020《枸杞原浆》、T/NXFSA 003S-2020《中宁枸杞原浆》，以上标准均明确表明枸杞原浆是以枸杞鲜果为原料加工制成的产品。但该标准中对中宁枸杞原浆工艺的描述会给人们带来认知盲区，导致一些不良商家借此将枸杞干果经复水后的鲜果冒充原生枸杞鲜果进行枸杞原浆的加工和销售，扰乱了枸杞原浆市场秩序；其次，当前，市场上流通的枸杞原浆产品，有一部分，还有以枸杞干果为原料，或是以枸杞干果、鲜果混合后加工制成产品。上述产品在产品标签上标注的产品名称均为“枸杞原浆”，为充分尊重消费者的知情权，有序规范和引领中宁枸杞产业健康发展，中宁县枸杞产业发展服务中心提出制定《中宁枸杞鲜果原浆》团体标准。

（二）立项：2023年6月中旬，标准起草小组查阅、研读相关国内外文献、标准、方法，广泛搜集与枸杞原浆相关的技术资料，起草并向中宁枸杞产业协会提交了立项申请书。2023年6月21日，中宁枸杞产业协会对中宁枸杞鲜果原浆团体标准制定申请材料进行审核批准后正式发布立项通知并在全国标准信息公共服务平台上进行了公示。

（三）起草：2023年7月，标准起草小组收集中宁枸杞鲜果原浆相关标准，通过对相关标准信息进行汇总和梳理，起草完成标准文本初稿。8月9日，由中宁枸杞产业协会牵头组织各相关企业单位对标准文本初稿及主要技术指标进行开会讨论，经讨论确定后完成标准初稿的修订工作。

（四）征求意见：2023年8月，标准起草小组根据各相关企业单位提出的修改意见进行修改后，最终于8月中旬完成公开征求意见稿，并在全国标准信息公共服务平台上发布，面向全国征集意见。

（五）技术审查：2023年9月下旬，公开征求意见期结束后，标准起草小组根据收集的意见对标准征求意见稿进行修订和完善。中宁枸杞产业协会邀请并组织业内专家对中宁枸杞鲜果原浆标准修订稿进行技术审查。

（六）批准：2023年9月底，标准起草小组根据技术评审意见对中宁枸杞鲜果原浆标准进行修订后提交标准报批稿，中宁枸杞产业协会对报批稿进行审

批，待审批后正式编号、发布。

四、确定标准主要内容的依据

（一）标准格式

本标准严格按照 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，力求依据科学、定义准确、表述明确。

（二）标准主要内容及确定依据

本标准规定了中宁枸杞鲜果原浆的种植环境、术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。其技术要求中各项质量指标的确定依据见下表：

表：质量指标确定依据

序号	质量指标		确定依据
1	感官指标	色 泽	T/NXFSA 003S-2020 《中宁枸杞原浆》
		滋味气味	
		形 态	
2	理化指标	可溶性固形物（20℃，以折光计）/（%）	DBS64/ 008-2022《食品安全地方标准 枸杞原浆》
		总酸（以柠檬酸计）/（g/100g）	
		枸杞多糖/（g/100g）	
		甜菜碱/（g/100g）	
3	食品安全指标	污染物、农药残留、微生物、致病菌	GB 7101-2022《饮料》
4	食品添加剂	食品添加剂	GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

五、采用国际标准和国内外先进标准的程度

本标准主要参考和采用了国内 DBS64/ 008-2022《食品安全地方标准 枸杞原浆》、T/NXFSA 002S-2020《枸杞原浆》、T/NXFSA 003S-2020《中宁枸杞原浆》标准内容，在此基础上对生产工艺、部分技术指标限量及产品标识要求等进行了明确阐述和调整。

六、重大分歧意见处理经过及依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

七、与现行相关法律、法规及相关标准的协调性

本标准是枸杞鲜果原浆的标准，符合国家现行法律、法规和强制性国家标准

的要求，与相关法律、法规及测试标准在技术内容上协调、一致。本标准主要参照和引用了 DBS64/ 008-2022 《食品安全地方标准 枸杞原浆》、T/NXFSA 003S-2020 《中宁枸杞原浆》标准框架和内容。

八、其他应予说明的事项

无。

宁夏中宁枸杞产业创新研究院团体标准起草小组

2023 年 08 月 23 日