

《中法高标准产品 肉苁蓉》标准编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源与背景

本《中法高标准产品 肉苁蓉》标准的制定任务由蓝天视野（北京）农业技术有限公司提出，并由中国民族贸易促进会团体标准委员会牵头，联合中检科（上海）测试技术有限公司、山东农业工程学院、中度量衡（北京）计量检测有限公司等单位共同参与制定。本标准的制定旨在响应中法两国在农产品和食品领域的贸易需求，提升肉苁蓉产品的质量和安全性，促进双边贸易发展。

二、制定标准的必要性和意义

肉苁蓉作为一种高价值的中药材，其质量和安全直接关系到消费者健康和国际贸易的信誉。通过建立高标准的产品认证体系，本标准将确保肉苁蓉产品在种植、收获、加工、包装、储存和运输等环节满足中法双方共同认可的高标准要求，增强消费者信任，推动健康消费，拓宽市场渠道。

建立和完善肉苁蓉产品的高标准认证体系。通过这一体系，确保肉苁蓉产品在种植、收获、加工、包装、储存和运输等各个环节均满足中法双方共同认可的高标准要求。

提升产品质量：通过高标准认证，提高肉苁蓉产品的整体质量，满足消费者对高品质中药材的需求。

增强消费者信任：认证体系将增加消费者对肉苁蓉产品的信任度，促进健康消费。

推动双边贸易：建立统一的认证体系有助于促进中法两国在中药材贸易领域的合作，拓宽市场渠道。

三、主要起草过程

本标准起草小组自 2024 年 6 月成立以来，为确保项目的顺利进行，开展了一系列工作：

（一）组织落实与技术支持

起草工作由项目负责人乐粉鹏、郑极庆全面负责，确保了项目指导和监督的连贯性。通过指派专人负责具体任务，明确了各成员的职责和工作重点。同时，聘请了行业专家代表，为起草工作提供了专业的指导和帮助，确保了标准的科学性和实用性，建立了良好的技术支持关系。

（二）市场调研与产业沟通

起草小组深入生产企业和销售市场进行调研，与肉苁蓉的种植、加工企业进行了广泛的沟通和协调。通过走访各大小超市、药店等流通领域，收集了市场对肉苁蓉产品的需求和反馈，了解了消费者对产品质量和安全性的期望和关注点。

（三）资料收集与分析

起草小组注重相关资料的收集与分析工作，通过多种渠道搜集了与肉苁蓉相关的国家标准、行业标准、地方标准及市场准入要求。对国内外肉苁蓉产品的检验数据进行了系统的整理和分析，重点关注了农药使用情况、有害物质残留等食品安全信息，并进行了必要的实验论证，以确保标准的科学性和先进性。

（四）技术规范的制定

基于调研和分析结果，起草小组制定了包括术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、储存和运输等方面的技术规范。确保了标准的全面性和可操作性，满足了中法高标准产品认证的

要求。

四、制定标准的原则和依据

（一）食品安全与消费者保护

本标准以食品安全为核心，旨在保护消费者健康，同时促进肉苁蓉行业的健康发展。鉴于肉苁蓉作为一种广泛使用的中药材，其质量安全问题至关重要。本标准通过明确产品安全要求，实现质量安全的标准化，统一食品安全技术要求，确保产品的安全性和高质量水平。

（二）科学依据

本标准的制定基于科学技术和实验数据，结合肉苁蓉产品实际生产情况，经过严谨的科学研究和实证分析。确保标准的科学性、先进性及合理适用性。

（三）适用性

考虑到肉苁蓉产品的种类和形式多样性，本标准提出了通用要求和安全指标，以适应不同类型产品和生产实践的需求，确保标准的全面性和覆盖面。

（四）与国际及国内标准接轨

起草工作组深入分析和研究了相关的国内外标准和技术资料，结合肉苁蓉产品的生产工艺、质量水平及检验水平的实际情况，制定了符合科学性、先进性及合理适用性的标准。本标准符合现行的法律法规和强制性（国家、行业、地方）标准要求，同时尽可能与国际通行标准接轨。

五、确定标准主要内容的依据

本标准的适用范围和产品分类原则是根据肉苁蓉的特性和行业内的规范来制定的。我们参照了相关领域的标准和法规，结合肉苁蓉的独特属性，将其分类为相应的产品类型，以便于标准的适用和执行。

（一）适用范围

本标准适用于人工栽培或野生采集的肉苁蓉，这些肉苁蓉经过去杂、净选、干燥等工艺制成的食品用原料，并符合中法高标准产品的认证要求。

（二）产品分类

根据肉苁蓉的不同特性和用途，我们将产品分为以下类别，以确保标准的针对性和有效性。

六、各项技术指标确立的依据和必要性

本标准的技术指标是根据肉苁蓉产品的质量安全要求和国内外相关法规来确立的，确保产品从生产到消费的每个环节都符合高标准。

1. 理化指标

水分：确保产品的含水率符合标准要求，防止因干燥不充分或贮存不当导致的变质。

总灰分：衡量产品洁净度，检验产品在贮存和运输过程中是否受到污染或混入杂质。

2. 污染物限量

铅：符合 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

3. 农药残留限量

六六六、滴滴涕：符合 GB 2763-2012《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。

4. 食品添加剂

品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5. 试验方法制定依据

由于肉苁蓉产品采用类似传统中药材的加工和应用方式，其技术

指标的测定主要采用食品中参数的测定方法以及植物性食品、中药材等相关测定方法来进行。通过近几年积累的数据，我们验证了这些测定方法的准确性和可靠性。

六、与国内外同类标准的对比情况

本标准在制定过程中参考了 GAP 良好农业规范、HACCP 体系等国际标准，本标准在《DBS63/ 00016-2021 食品安全地方标准 肉苁蓉》、《DB15/T 2360-2021 阿拉善荒漠肉苁蓉》、《DBS62/ 009-2021 食品安全地方标准 肉苁蓉》等地方标准基础上，进行了创新，相关技术指标高于这些标准。

七、征求意见过程中产生重大意见分歧的处理结果和依据

在征求意见阶段，起草小组积极与各参与单位沟通，对收集到的意见进行分类、分析，并在必要时组织专家讨论，根据反馈调整规范内容。

八、贯彻标准的要求、措施、建议

加强宣传和培训，提高企业和消费者对规范的认识。

建立监督机制，确保规范得到有效执行。

推动国际合作，与法国相关企业和标准化组织共同完善规范。

制定详细的实施细则和操作指南，方便企业和认证机构操作。