错误! 未定义样式。

# 《枸杞子原浆》团体标准编制说明

## 一、目的和意义

枸杞子原浆是以枸杞子为原料,经拣选、清洗、浸泡、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,关于枸杞原浆产品的标准有 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》,以上标准适用于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,有一部分是以枸杞干果为原料,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

本标准由宁夏中宁县骨杞草枸杞开发有限公司提出, 由中宁枸杞产业协会 归口, 定于 2024 年 05 月完成。

### (二)标准起草单位和人员

标准起草单位:宁夏中宁县骨杞草枸杞开发有限公司、宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司、宁夏杞鑫种业有限公司、宁夏锄头农贸有限公司、宁夏福寿康宁大健康生物科技有限公司、宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、杞滋堂(宁夏)健康产业有限公司、宁夏大学、宁夏食品安全协会、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、宁夏杞骨草有机食品科技有限公司、宁夏骨杞草农业科技集团股份有限公司。

本文件主要起草人: 黄伟、余君伟、徐波、朱金忠、严相岷、罗葡萄、雍跃文、张燕、范艳丽、薛慧燕、王金霞、颜亚宁、季瑞、刘赢、武冰辉、张帆、龚雪、张艳萍、王磊、马小琴、刘晓荣、孙茹囝、郭文暄、胡鑫。

## 三、主要工作过程

(一)提案: 2024年1月初,宁夏中宁县骨杞草枸杞开发有限公司为了规 范枸杞子原浆产品质量、统一标准要求,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提出制定枸杞子原浆团体标准。

- (二)立项: 2024年1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。2024年01月23日,中宁枸杞产业协会对枸杞子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: 2024年2月-9月,标准起草小组收集枸杞子原浆相关标准,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。
- (四)征求意见: 2024年10月初,标准起草小组对标准文本初稿及主要技术指标进行讨论,经讨论确定后完成标准初稿的修订工作,于9月下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: 2024年11月中旬,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枸杞子原浆标准修订稿进行技术审查。
- (六)批准: 2024年11月底,标准起草小组根据技术评审意见对中宁枸杞子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

本标准规定了枸杞子原浆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、 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:

序号	质量指标			确定依据		样本量	样本检测结果 范围	确定值
1	感官	色	泽	T/NXFSA 003S-2020	《中	17 批次	深红色或紫红色	深红色或紫红色
	指标	滋味气味		宁枸杞原浆》		17 批次	具有中宁枸杞干	具有中宁枸杞干

表: 质量指标确定依据

					果原浆应有的滋	果原浆应有的滋
					味与气味,无异	味与气味,无异
					味	味
				17 批次	浑浊状液体,静	浑浊状液体,静
		形态			置后允许有沉淀	置后允许有沉淀
					分层现象,无正	分层现象,无正
					常视力下可见外	常视力下可见外
					来异物	来异物
		+ 15			无正常视力可见	无正常视力可见
		杂质		17 批次	   外来异物	外来异物
	理化指标	可溶性固形物		17 批次		
		(20℃,以折光			14. 1-24. 5	≥15.0
		计)/(%)				
		总酸(以柠檬酸		17 批次	0. 38-0. 92	≥0.3
		計) / (g/100g)	DBS64/008-2022《食品安			
		枸杞多糖/	全地方标准 枸杞原浆》	17 批次	0. 51-0. 76	≥0.5
		(g/100g)				
		甜菜碱/				
		(g/100g)		17 批次	0. 08-0. 248	≥0.15
		(g/100g)	GB 2762《食品安全国家			
	食品 安全 指标	污染物、农药残 留	标准 食品中污染物限量	/	/	   符合 GB 2762、GB
3			》、GB 2763《食品安全			2763 及中国药典
			国家标准 食品中农药最			标准要求
			大残留限量》、中国药典			你任安水
	微生		八次田隊里//、丁酉约典	/		   符合 GB
4	物指标	微生物、致病菌	GB 7101-2022《饮料》		/	7101-2022《饮
					/	料》要求
	食品	食品添加剂	GB 2760 《食品安全国家 标准 食品添加剂使用标 准》	/		
					/	符合GB 2760《食
5	添加					品安全国家标准
	剂					食品添加剂使用
	ЛΊ					标准》

# 五、采用国际标准和国内外先进标准的程度

本标准是国内外首次制定的专门针对中宁枸杞子原浆的标准,主要参考了国内 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、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。

错误! 未定义样式。

# 七、与现行相关法律、法规及相关标准的协调性

本标准是枸杞子原浆的标准,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。本标准主要参考了 DBS64/008-2022《食品安全地方标准 枸杞原浆》框架,引用了该标准中的部分内容。

# 八、其他应予说明的事项

无。

宁夏中宁县骨杞草枸杞开发有限公司标准起草小组 2024年09月30日