

标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为规范枸杞多糖的生产与市场秩序，解决因缺乏统一标准导致的产品质量参差不齐、生产工艺落后、市场认知度低、消费者信任不足及深加工产业发展受限等问题，由宁夏枸杞协会牵头，联合宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、中国科学院天津工业生物技术研究所、江南大学、宁夏枸杞产业发展中心、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、中宁县枸杞产业发展服务中心、宁夏全通枸杞产业有限公司、早康枸杞股份有限公司、杞源堂（宁夏）生物科技有限公司、宁夏全通枸杞创新研究院等多企事业单位，共同提出并开展了《枸杞多糖》团体标准的制定工作。任务基于枸杞产业高质量发展及深加工转型需求，旨在通过明确枸杞多糖的定义、技术要求、检验方法及标签追溯等关键环节，推动枸杞多糖产业向标准化、高值化方向发展，提升产品竞争力与市场信任度。

（二）主要参加单位和工作组成员及分工

主要参加单位	任务分工
宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、中国科学院天津工业生物技术研究所、江南大学、宁夏枸杞产业发展中心、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、中宁县枸杞产业发展服务中心、宁夏全通枸杞产业有限公司、早康枸杞股份有限公司、杞源堂（宁夏）生物科技有限公司、宁夏全通枸杞创新研究院	负责标准制定、资料查询、标准正文起草、技术指标设置、方法验证等工作
宁夏枸杞协会	负责组织协调、标准立项、征求意见、审查发布等工作

（三）主要工作过程

1. 标准研制阶段（2024年10月--2025年5月）

项目组通过企业调研，了解枸杞多糖生产现状与技术难点，组织收集、整理相关标准化资料、专业文献及专利技术（如酶解-膜分离联用工艺），经成分分析、工艺研讨与专家论证后，编写完成《枸杞多糖》团体标准立项申请书及标准框架，并向宁夏枸杞协会提出标准立项申请。

2. 标准立项阶段（2025年6月）

团体标准发布单位宁夏枸杞协会召集区内相关生产企业、科研单位、监管部门及专家召开评审会，对标准进行了立项评审并获得通过。

3. 标准起草阶段（2025年8月--2025年10月）

为使标准符合国家法律法规和标准体系要求，项目组查阅了GB/T 1.1-2020、GB 2762、GB 5009系列、GB 4789系列等相关标准，结合宁夏枸杞多糖生产工艺与自我监测数据，成立标准起草工作组，通过多次线上线下会议讨论，并向相关单位及专家咨询，在广泛听取意见和充分论证的基础上，对标准初稿进行完善和修改，形成征求意见稿。

征求意见阶段（待开展）

审查阶段（待开展）

二、制定标准的必要性和意义

1. 促进枸杞产业结构调整优化

当前枸杞多糖产业尚未形成规模，生产工艺粗放，缺乏统一标准规范。本标准的制定将填补该领域标准空白，推动枸杞产业从原料初加工向高附加值精深加工转型。

2. 提升产品在国际、国内市场竞争力

通过明确枸杞多糖的含量、水分、灰分、污染物及微生物限量等

关键指标，为产品质量提供统一规范，避免劣质产品扰乱市场，保障正规企业利益，增强消费者信任。标准的出台也有助于国内企业突破国际贸易技术壁垒，提升产品国际知名度和美誉度。

3. 规范、引领枸杞多糖产业发展

目前枸杞多糖虽有行业标准（QB/T 5176-2017），但工艺落后、检测方法存在局限性。本标准引入酶解-膜分离联用等先进工艺，优化检测方法，引导企业改进技术、提升产品质量与稳定性，推动产业健康有序发展。

4. 提升枸杞产业附加价值和推动社会效能发展

枸杞多糖具有免疫调节、抗氧化等多种保健功能，市场需求持续增长。本标准的实施将鼓励企业加大研发投入，开发以枸杞多糖为核心成分的保健品、功能食品等高附加值产品，延伸产业链，带动种植、加工、就业等环节发展，促进区域经济增效与乡村振兴。

三、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）制定原则与依据

编制原则：遵循 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》的规定，确保标准结构完整、逻辑清晰、表述规范。

标准依据：参考 GB 2762《食品中污染物限量》、GB 5009 系列污染物检测方法、GB 4789 系列微生物检验方法、GB/T 18672《枸杞》等行业及地方标准，结合枸杞多糖生产工艺特点制定。

（二）与现行法律、法规、强制性国家标准的关系

本文件与《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，以及 GB 2762《食品中污染物限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》等强制性国家标准协调一致，无冲突。

（三）与国内相关标准的关系

目前，国内已有轻工行业标准 QB/T 5176-2017《枸杞多糖》，但其工艺仍以传统水提醇沉为主，检测方法未考虑糊精干扰。

本标准在以下方面进行优化与补充：

1. 工艺创新：引入酶解-膜分离联用工艺，提升产品纯度与活性，降低能耗。

2. 检测方法创新：增加糊精水解步骤，消除其对多糖检测的干扰，提高检测准确性。

3. 产品分类与指标细化：明确原料、感官、理化、污染物及微生物等指标，提升标准的适用性与先进性。

本标准在符合国家通用标准要求的前提下，首次针对“枸杞多糖”引入先进工艺与检测方法，与现有标准体系协调互补，对规范市场和引领产业发展具有创新性和必要性。

四、标准主要内容的确定

1. 术语与定义：明确“枸杞多糖”的定义，确保概念清晰、适用准确。

2. 产品分类：按产品形态分为粉末等，覆盖市场主流产品类型，便于企业执行与市场监管。

3. 技术要求

（1）感官要求：规定色泽、状态、气味等，确保产品外观与品质一致。

（2）理化指标：设定枸杞多糖含量（ $\geq 50\%$ ）、水分（ $\leq 6\%$ ）、灰分（ $\leq 12\%$ ）等关键指标。

4. 安全指标：

（1）污染物限量（铅等）符合 GB 2762；

(2) 微生物限量（菌落总数 ≤ 1000 CFU/g 等）符合食品安全基本要求。

5. 检验方法

(1) 枸杞多糖含量检测采用附录 A 规定的酶解-分光光度法，有效消除糊精干扰；

(2) 污染物、微生物等检测均引用国家标准方法，确保检测结果的权威性与可比性。

6. 标签与追溯：强制要求标签标注产品名称、配料、执行标准、生产日期、保质期等信息，鼓励企业建立生产追溯体系，提升产品质量透明度。

五、重大意见分歧的处理依据和结果

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

六、实施标准的措施建议

本文件发布后，建议由宁夏枸杞协会组织向相关生产企业、检测机构、科研单位等进行宣传和贯彻，推荐执行本标准。鼓励企业依据标准进行产品认证与标签标识，提升市场认知度。适时开展标准实施效果评估，为后续修订或升级为行业标准、国家标准奠定基础。

七、知识产权说明

本文件部分技术内容涉及相关单位的专利技术（如“一种枸杞多糖提取液的分离纯化装置”“一种快速出料的浆果液提取装置及提取方法”等发明专利），已在本文件前言中声明，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

八、其他应予说明的事项

无。

《枸杞多糖》团体标准起草小组

2025年10月16日