

《食品安全地方标准 枸杞原浆》 (DBS64/008-2022) 标准解读

一、标准制定背景

2021年自治区人民政府发布了《自治区九大重点产业高质量发展实施方案》，其中枸杞位列九大产业之首，确定实施质量保杞工程，加快构建产业标准、绿色防控、检验检测、产品追溯“四大体系”，充分发挥“标准化+”效应，确保发挥宁夏枸杞道地产区的优势，推动我区现代枸杞产业高质量发展。到2025年全区枸杞鲜果产量可达到70万吨，鲜果加工转化率将达到40%，综合产值力争突破500亿元。枸杞原浆的生产打破了宁夏枸杞产业的发展瓶颈，从传统初加工的枸杞干果迈向了深加工，对提高枸杞的综合效益，提升枸杞种植及行业的健康发展起到了关键的推动作用。

枸杞原浆是由枸杞鲜果经清洗、打浆、杀菌、灌装加工制成。在我区有着20多年的加工历史，从最初的以原料出口欧美市场，到如今以软包装袋、玻璃瓶装的各种形式走向全国，得到国内广大消费者的青睐，市场占有率逐年扩大，2021年产量达到12万吨以上。

以往枸杞原浆产品的标准均是由各企业自行制定，标准水平参差不齐，鱼目混珠，导致产品品质不一，产品质量高低差别很

大。还存在有用低劣的枸杞干果复水打浆、掺水等加工制成的枸杞原浆，以次充好，扰乱市场。由于没有统一的产品质量标准给监管和检验都带来了一定的难度，对鲜果的加工转化造成了不良影响。

按照食品安全法第二十九条的规定，“对地方特色食品没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可制定并公布食品安全地方标准”。为此自治区卫生健康委员会批准立项制定《食品安全地方标准 枸杞原浆》。

二、标准编制原则和主要内容确定的依据

标准编制遵循有利于发展地方经济，规范宁夏地区枸杞原浆的生产和经营，与相关的食品安全国家标准相互协调，符合国家的法律、法规和强制性标准的规定。

标准的主要内容包括：对枸杞原浆进行了定义、提出了原料要求和产品的感官要求，规定了可溶性固形物、总酸、枸杞多糖和甜菜碱等枸杞原浆特征性指标的限量要求，同时按食品安全国家标准规定了安全指标的要求。

标准主要内容确定的依据如下：

1、标准的编写格式按照 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》的规定起草。

2、枸杞原浆产品按照 GB/T 10789—2015 《饮料通则》的分类为果蔬汁（浆）。定义为：“以枸杞鲜果为原料，采用机械方法制成的可发酵但未发酵的浆液制品”

3、按照 GB 7101—2015《食品安全国家标准 饮料》确定枸杞原浆中的各项食品安全指标。

4、通过区内相关检测机构对枸杞原浆产品检测项目的验证以及 14 家枸杞原浆生产企业提供的自我检测结果,经分析研判后合理确定了标准中枸杞原浆特征性指标的限量规定。

三、标准的实施

标准实施后枸杞原浆生产企业应当严格依据法律法规和标准组织生产,产品应符合《食品安全地方标准 枸杞原浆》的要求。同时鼓励生产企业采用严于 DBS64/008—2022 的控制要求,严格生产过程食品安全管理,降低食品中微生物、污染物的含量,推动我区枸杞原浆产业健康发展。