**食 品 安 全 地 方 标 准**

**刺梨原汁**

**（征求意见稿）**

**编**

**制**

**说**

**明**

2023年3月

一、标准制定的背景及意义

刺梨为蔷薇科植物缫丝花的果实，又名茨梨、木梨子，文先果，刺梨清香味浓，深受消费者喜爱，刺梨子的维生素C含量十分丰富，被称为“维C之王”，是滋补健身的营养珍果。贵州作为我国刺梨资源量最多的省份其气候、湿度非常符合刺梨的生长，种植面积位居全国各省份。近年来贵州省委省政府高度重视刺梨产业发展，将其作为贵州省脱贫攻坚大力发展的重点产业和12个重点发展的特色农业产业之一，为推进乡村振兴，充分发挥农业农村特色资源优势，贵州充分利用刺梨资源丰富的特点，将这过去生长在深山的小野果逐步壮大成促进百姓增收的“致富果”，特别是随着人们对健康需求的不断增强，刺梨凭借维生素C含量在果蔬中“傲视群雄”，2022年全省刺梨种植面积达210万亩，贵州刺梨综合产值从2019年的36.98亿元增加至150.8亿元，增长率连续4年超过35%，小小刺梨正在形成产业化之路。

刺梨鲜果一般在8-9月底开始成熟，其收获期不到一个月，其果实的保护组织不发达，采收后很快丧失水分，需要及时进行加工。贵州省种植的刺梨鲜果，80%左右收果后立即用于刺梨原汁的榨汁储存，再根据市场需求开发刺梨原汁产品和以刺梨原汁为原料延伸的其他食品及保健品。刺梨原汁因萃取刺梨果的精华营养成分，保留了刺梨的药用和食用营养价值，能健脾消食，补充维生素C等营养元素，在高营养时代市场上越来越受到广大消费者的青睐。刺梨原汁没有相应的国家或地方标准，现有国标GB 7101-2022《饮料》虽然包括果蔬汁，但是由于标准里面规定的理化指标对刺梨这种贵州特有的水果特征成分不含括，导致刺梨企业采用该标准进行质量控制检测销售时，采购方因没有特征成分表明该果蔬汁是刺梨原汁而拒绝购买，使该产品在市场开发遇阻，GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》该标准对猕猴桃、菠萝、人参果、椰子水、山楂、卡曼橘、枸杞等69种水果和27种蔬菜各自的可溶性固形物都有限量要求，但遗憾的是69种水果里面并没有刺梨，企业在采用该标准的时候也不能体现刺梨水果的特征参数。

刺梨由于具有较高的营养价值和保健作用通过刺梨原汁使刺梨从农产品变为工业品，贵州将以发展刺梨原汁为主的系列产品成为集“健康、扶贫、拉动消费”三位一体的产业发展，现有刺梨原汁目前大部分企业执行企业标准，少数企业执行推荐性的团体标准，由于没有强制性的食品安全地方标准要求，导致产品质量参差不齐，不同标准之间卫生安全、营养保健成分指标把控随意性和差异性大，刺梨原汁的外销和市场监管也无统一标准可依，甚至有不良商家为了谋取高额利润和利用刺梨的高营养品质制假掺假，通过混合便宜的果汁及添加剂来冒充刺梨原汁。这将对贵州刺梨产业的健康发展和走出国门带来不利的影响。

制订有地方特色的刺梨原汁标准，对规范刺梨原汁加工企业的质量管理，强化市场监管、保证刺梨原汁延伸的相关产品质量、促进贵州刺梨产业的健康发展和实现刺梨产业的精准扶贫都具有重要的意义。通过刺梨原汁标准的制定，也符合国发2号文大力发展特色产业推进传统产业提质升级增强高质量发展内生动力的战略定位。

二、任务来源

2022年7月21日，贵州省卫生健康委员会组织专家对《食品安全地方标准 刺梨原汁》立项申请进行评审。

2022年10月27日，贵州省卫健委根据审评意见，并经网上广泛征求意见无异议，在《省卫生健康委关于开展贵州省2022年食品安全地方标准制定的工作》的通知中准予《食品安全地方标准 刺梨原汁》立项，同意由贵州省产品质量检验检测院、黔南布依族苗族自治州检验检测院（贵州省刺梨产品检验检测中心）、贵州恒力源天然生物科技有限公司、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州刺力王生物科技有限公司、广州王老吉大健康产业有限公司等共同组成编制小组，开展标准编制工作。

三、主要工作过程

（一）起草单位

本标准由贵州省产品质量检验检测院牵头，联合黔南布依族苗族自治州检验检测院、贵州省刺梨产品检验检测中心、贵州恒力源天然生物科技有限公司、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州刺力王生物科技有限公司、广州王老吉大健康产业有限公司、深圳市计量质量检测研究院共同组成标准编制小组。

贵州省产品质量检验检测院直属贵州省市场监督管理局，始建于1982年，是集产品检验检测、质量技术服务、检测技术研究的综合性公益二类事业单位。近年来，我院主持（参与）来自国家自然科学基金、科技部、市场监管总局、省科技厅、省市场监管局等各级各类科研项目41项；主持（参与）制定《酱香型白酒》《油辣椒》《黄磷生产技术规范》等国家标准18项，行业标准6项，地方标准57项，团体标准29项。

黔南布依族苗族自治州检验检测院（贵州省刺梨产品检验检测中心）于2017年12月组建，是黔南州政府管理的公益一类正县级事业单位，近年来结合黔南特色产业申报国家专利15项，申报省州项目共32项，贵州省刺梨产品检验检测中心在黔南州检验检测院的基础上于2021年12月获贵州省市场监督管理局批准正式成立，紧扣黔南州刺梨产业高质量发展开展科学探索研究，主持编制的《刺梨汁中总黄酮含量的测定》《刺梨原汁》2项团体标准，承担与刺梨相关的黔南州科技局项目3项。

贵州恒力源天然生物科技有限公司成立于2016年，集刺梨种植、生产、研发、销售为一体，主营刺梨原汁、刺梨浓缩汁、刺梨饮料等产品,先后获得省绿色试行产业、贵州省刺梨产业人才基地、贵州省农业产业经营省级重点龙头企业、黔南州脱贫攻坚先进集体等多项荣誉，组织参与制定行业标准1项、团体标准1项、企业标准5项。

贵州初好农业科技开发有限公司成立于2018年3月，是六盘水市水城区最大的集刺梨种植、科研、生产、销售于一体的全资国企，作为第七批农业产业化国家重点龙头企业建设有1条国内先进的20吨/小时原果压榨生产线，13条饮品生产线，已形成年压榨处理刺梨12万吨和生产果蔬汁饮料8.4万吨的生产能力。

贵州刺力王生物科技有限公司是盘州市委、市政府为进一步推进乡村振兴，提升刺梨产业发展质量和水平，从贵州宏财投资集团有限责任公司分立出来的市属国有集团公司，注册资本金10亿元，公司为贵州省刺梨行业协会会长单位，现有4条刺梨鲜果榨汁生产线，总产能95吨/小时，其他刺梨产品生产线13条，每年收购鲜果1.5万吨左右。

广州王老吉大健康产业有限公司是世界500强企业，公司响应东西部协作号召，承担起帮扶贵州刺梨产业的任务，刺梨饮料产品刺柠吉上市以来，市场反响热烈，产品年销售突破5亿元，每年采购使用刺梨原汁超600吨，被授予贵州刺梨“十佳企业”、“十佳拳头产品”等称号。

深圳市计量质量检测研究院是由深圳市人民政府依法设立，经国家市场监督管理总局授权的法定计量检定和产品质量检验认证机构，实验室面积超过11万余平方米，有2000余名专业技术人员，主持参与各类科研项目49项，参与国家标准32项，行业标准3项，地方标准47项。

（二）起草工作组成员

孙棣、罗在粉、卿云光、何洪、潘春君、任永奇、赵贵斌、李璞芯、费建军、崔洪亚、李伟、钱品、伍腾、陈萍、岑顺友、李锦才、翁少全、邵飞龙、刘易伟、朱丽波、卢垣宇、孟满、黄兴、陈娇、张亮、杨婕、邱洁琪、朱成杰。

（三）准备阶段

2022年7月～8月编制工作组主要负责人员编制了工作计划和实施方案，人员分工，确定标准的适用范围和主要技术内容框架，并对全省生产刺梨原汁的企业进行摸底调研。

2022年9月～10月标准编制小组收集整理了不同检测机构、21家生产企业近五年关于刺梨原汁产品的检测数据近150批次，同时开始对全省刺梨原汁生产企业采集样品。

（四）取样分析获取数据及标准起草阶段

2022年11月～2023年2月，编制工作组通过实地企业采样，电话通知寄样等方式共采集全省刺梨原汁产品55批次，覆盖全省19家刺梨原汁生产企业，由贵州省产品质量检验检测院和黔南布依族苗族自治州检验检测院（贵州省刺梨产品检验检测中心）同时对采集的样品进行特征指标和安全指标的检验检测，随后选取了不同厂家各1批次样品寄送到深圳市计量质量检测研究院进行数据验证，确保检测结果的准确性。

2023年3月，编制工作组对检测和收集的数据进行整理、对比分析，同时参考贵州省刺梨行业协会团体标准T/GZCX002-2020《刺梨原汁》、贵州省食品工业协会团体标准T/GZSX002-2021《刺梨原汁》、行业标准LY/T 3281-2021《余甘子原汁》等省内外类似产品相关标准，在与检测机构、行业协会、监管部门和生产企业等多方进行调研探讨征求意见后，起草小组于2022年3月底完成了《食品安全地方标准 刺梨原汁》的征求意见稿及编制说明。

2023年3月由编制小组向省卫健委申请，将《食品安全地方标准 刺梨原汁》征求意见稿挂网征求社会大众的意见。

四、标准制订原则和主要技术内容确定的依据

（一）制订原则

1.格式符合 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》 。

2.标准中所涉及的卫生指标等，均参照执行现行有效的食品安全标准。

（二）主要内容确定的依据

本标准的制定主要依据GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》《饮料生产许可审查细则（2017版））》、并结合大量的采样分析检测结果和调研数据确定，同时也也参考GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中饮料产品的要求，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》要求等相关法律法规和标准要求进行起草。

五、主要条款的说明及确定依据

1 范围

本文件规定了刺梨原汁的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于在贵州省内生产加工的刺梨原汁。

2 规范性引用文件

对于本文件的应用必不可少的文件。

3 术语和定义

刺梨原汁：以成熟新鲜的刺梨果实为原料，经挑选、清洗、破碎、物理压榨、过滤、杀菌、灌装等工艺加工而成，未经调配及添加任何其他原辅料（包括食品添加剂和营养强化剂）的刺梨汁液制品。

4 要求

包括：原辅料要求、感官要求、理化指标、真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量、微生物限量、净含量、生产加工过程卫生要求九项内容。

4.1 原料要求

考虑到该产品的特点主要是采用刺梨鲜果榨汁而成，所以只对产品的原料刺梨鲜果的品质进行了规定，以及依据GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》对生产用水进行了规定应符合GB 5749标准规定。

4.2 感官要求

感官要求是综合了刺梨原汁产品特点，从色泽、滋味与气味、状态方面作出了规定

4.3理化指标

-----可溶性固形物含量（%）指标的设定和限值确定

刺梨原汁作为一种水果原汁，可溶性固形物是反应果汁含量的一个特征指标，现有的相关果汁类产品标准中理化指标都设置有可溶性固形物指标，而果蔬汁通用国家标准GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》标准中对果蔬汁理化要求也有可溶性固形物含量，其中对69种水果和27种蔬菜各自的可溶性固形物都有限量要求，但并未包含刺梨汁。可见可溶性固形物作为果汁含量的特征指标有必要设定在刺梨原汁这类产品中。

刺梨产品的可溶性固形物进行标准限量，确定限量值≥6.0%，是根据实际取样检测结果综合分析后得出。在确定限量值之前，标准编制小组对收集到129批次的刺梨原汁样品数据进行了分析，经检测到的刺梨原汁可溶性固形物含量范围在6.1%～15.6%之间，平均值在9.6%，6.1%～7%之间有6批次，占比为4.7%，7.1%～8%之间有15批次，占比为11.6%，剩余84%左右的样品可溶性固形物＞8.0%。同时参考GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》标准中不同果汁（浆）限量范围在5.0%～18.0%之间，编制小组还对其他水果纯果汁如橙汁、葡萄汁、黄桃汁、苹果汁、芒果汁、菠萝汁、椰子水、西梅汁、猕猴桃汁、沙棘汁中的可溶性固形物含量进行了检测，结果在5.2%～13.7%之间，考虑到与贵州省现有的两个团体标准T/GZCX002-2020《刺梨原汁》与T/GZSX002-2021《刺梨原汁》的协同一致性，故本标准设定刺梨原汁可溶性固形物含量限量值为≥6.0%，能够覆盖刺梨原汁产品数据检测结果，同时体现刺梨原汁纯果汁的产品特点。

----维生素C指标的设定和限值确定

如何补充免疫力，超8成消费者认为可以通过额外补充维生素来提高免疫力，维生素C则是其中最重要的维生素类型，刺梨作为“维生素C之王”也是我省刺梨产业迅猛发展野果子走上产业化之路原因之一，刺梨原汁在生产过程中无添加剂，无合成维生素C,保留刺梨原有风味，维生素C一是水溶性物质易溶于刺梨汁中，另外维生素C是刺梨特有酸涩口感中的酸味主要来源，也是刺梨原汁在市场上被追捧青睐的主要原因之一，故有必要将维生素C设定为刺梨原汁产品的专属指标。

编制小组在收集不同厂家不同刺梨原汁产品时发现，不同刺梨产品包装材质，保质期有所区别，经和企业交流了解，刺梨原汁在生产、贮存过程中会因为生产工艺的不同级包装材质的隔绝性差异和贮存温度的变化其营养成分会有所流失，故在样品采集的时候我们分别采取了不同生产企业不同生产日期的原汁产品，以便覆盖样品的整个货架期。另外如广州王老吉大健康产业有限公司、东方甄选等平台公司在选购贵州刺梨原汁作为生产原料时，就对供货方刺梨原汁的特征指标维生素C有严格要求。

标准编制小组对收集到171批次的刺梨原汁样品数据进行了分析，经检测到的刺梨原汁维生素C含量范围在317mg/100mL～3049mg/100mL之间，平均值在1522mg/100mL，其中1批次样品检测结果为317mg/100mL，该批次产品已超过样品保质期两个月，另外经感官检测其颜色比正常刺梨汁较浅，滋味也已经没有刺梨的固有的酸涩风味。其余样品维生素C 均≥700mg/100mL，其中700mg/100mL～1000mg/100mL之间有15批次，占比为8.8%；1000mg/100mL～1500mg/100mL之间有75批次，占比为44.1%；1500mg/100mL～2000mg/100mL之间有56批次，占比为32.9%；2000mg/100mL～2500mg/100mL之间有21批次，占比为12.4%；高于2500mg/100mL的有3批次，占比为1.8%。

根据不同生产日期的刺梨原汁数据分析，发现检测时间在产品生产日期后三个月内的产品维生素C含量检测值≥1000mg/100mL的样品占比为100%,综合考虑到贵州省食品工业协会发布的T/GZSX002-2021《刺梨原汁》团体标准中规定维生素C≥600mg/100mL，贵州省刺梨行业协会发布的T/GZCX002-2020《刺梨原汁》团体标准中规定维生素C≥500mg/100mL的协同性和企业反馈的维生素C的含量其实代表着生产过程中选过、压榨、包装、贮存等各环节质量的控制严谨性，不宜定得过低，故本标准规定维生素C含量在保质期内≥600mg/100mL。

另外考虑到刺梨原汁生产的特殊性，每年8-10月份收果后立即榨汁灭菌后大规格储存，待生产时又将大包装的原汁进行分装生产，而不同企业压榨原汁后的贮存条件有冷藏和常温保存两种方式，在储存过程中维生素C的降解率与包装方式，储存条件等有关系，故将储存原汁原料再分装成原汁终端产品进行销售出厂时需增加对出厂时刺梨原汁特征指标维生素C的含量监控，一是可以根据维生素C的含量判断企业在包装储存环节的质量控制情况，二是如果出厂时维生素C含量较低，很难确保在保质期内维生素C含量≥600mg/100mL，消费者在购买刺梨原汁时就失去了获取该产品药用和食用营养价值的意义，故标准中设置维生素C含量在出厂时需达到≥1000mg/100mL。

另外编制小组还对其他水果纯果汁如橙汁、葡萄汁、黄桃汁、苹果汁、芒果汁、菠萝汁、椰子水、西梅汁、猕猴桃汁、沙棘汁中的维生素C含量进行了检测，含量范围在18mg/100mL-150mg/100mL之间，也表明维生素C确实是刺梨原汁的显著性特征指标之一。

-----单宁指标的设定和限值确定

在《食品安全地方标准 刺梨原汁》标准中确定单宁项目，是考虑到单宁是刺梨原汁酸涩口感中涩味的主要来源，单宁含量的高低，也可限制企业对果实成熟度的采收，单宁具有杀菌、美容、抗衰老、吸附重金属、澄清液体等作用，属于刺梨原汁的特征指标，标准编制小组对收集的刺梨原汁样品数据进行了分析，其单宁含量范围在8324mg/kg～24100mg/kg之间，平均值在14586mg/kg，其中95%的样品含量在10000mg/kg～20000mg/kg之间。

另外编制小组还对其他水果纯果汁如橙汁、葡萄汁、黄桃汁、苹果汁、芒果汁、菠萝汁、椰子水、西梅汁、猕猴桃汁、沙棘汁中的单宁含量进行了检测，含量范围在42mg/kg～1591mg/kg之间，也表明单宁是刺梨原汁的显著性特征指标之一。

考虑到刺梨鲜果因为收果成熟度不同、种植环境不同以及每年气候、降水等差异，其特征成分单宁含量会有所区别，综合考虑最终确定单宁限量值≥6000mg/kg。

-----锌、铜、铁总和

在《食品安全地方标准 刺梨原汁》标准中确定锌、铜、铁总和项目，是因为编制小组在此次调研的过程中发现不同企业不同规格的原汁产品采用的包装材料也有所区别，如果更好的隔绝外界对营养成分的影响和便于存储也是企业在新包装材料选择探索的一个方向，故污染物的限量要求遵循符合GB 2762的规定之外结合GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》对金属罐装果蔬汁饮料有设定锌、铜、铁总和要求，本标准也参照GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》对金属罐装的刺梨原汁设定了锌、铜、特总和的限量值≤20mg/L。

-----真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量

根据国家强制性食品安全标准要求，真菌毒素限量应符合GB 2761、污染物限量应符合GB 2762、农药残留限量GB 2763的相关规定。

-----微生物限量

在《食品安全地方标准 刺梨原汁》标准中确定微生物限量，是因为刺梨原汁开启后直接食用，限定微生物中的菌落总数、大肠菌、霉菌、酵母的含量值，是因为微生物的滋长会导致刺梨原汁产品发生变异，刺梨原汁中的营养元素会因微生物的滋长而流失。另外产品在包装储运环节控制不当可能会造成微生物的污染，规定刺梨原汁中微生物的限量值是依据GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》中对菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母的限量值以及GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的标准要求，对菌落总数、大肠菌群、霉、酵母限量值做出了规定具体限量值见表1：

**表1 微生物限量**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/mL） | 5 | 2 | 102 | 104 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/mL） | 5 | 2 | 1 | 10 | GB 4789.3 |
| 霉菌/ （CFU/mL） ≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| 酵母/（CFU/mL） ≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 | | | | | |

样品检测结果显示沙门氏菌均未检出，大肠菌群、菌落总数、霉菌、酵母均＜1CFU/mL，饮料灭菌效果比较好，刺梨原汁产品本身特性微生物含量也不高。

-----其他指标的调研情况

刺梨由于其特殊的营养价值，特别是疫情过后刺梨原汁更是出现了供不应求的现象，通过与企业调研了解，企业也建议将刺梨其他含量高的营养成分比如总黄酮、超氧化物歧化酶SOD能否在标准中进行规定，编制小组也对刺梨原汁中总黄酮、超氧化物歧化酶SOD、总酸、钾进行了检测，最终没有将这几个指标在标准中进行限定，主要原因是这几个指标不涉及安全指标，另外作为刺梨区别于其他水果的特征专属性不够明显，还有就是检测方法检测结果差异较大。具体如下：

适用于总黄酮的检测标准有SN/T 4592-2016 出口食品中总黄酮的测定，T/GZCX 018-2022刺梨及其制品中总黄酮含量的测定、T/GZCX-2022 刺梨汁中总黄酮含量的测定、GB/T 12143-2008 饮料通用分析方法，编制小组用不同的方法对刺梨原汁中总黄酮含量进行测定，发现同一个样品用不同的方法结果相差巨大（几十倍甚至上百倍），查阅相关资料发现，植物中黄酮类物质种类繁多，理化性质也各有差异，而分光光度法专一性差，同一产品用不同方法检测结果差异大，同样方法用在不同产品上，检测结果差异也很大，另外黄酮类物质脂溶性较好，刺梨鲜果榨汁后，鲜果中80%左右的黄酮是留在果渣中的，果汁中大概只有鲜果中20%左右的黄酮。

超氧化物歧化酶SOD现有的检测方法为GB/T 5009.171-2003保健食品中超氧化物歧化酶（SOD）活性的测定，经过贵州省产品质量检验检测院、黔南州检验检测院，深圳检测院三家检验机构的检验对比，发现该方法实际操作中不稳定，容易导致结果偏差，另外根据收集到企业外送不同检测机构的检测结果分析，不同机构出具的SOD活性值差距也较大，查阅文献发现该方法检测中，维生素C的存在也会使SOD检测结果偏高,编制小组也通过试验采用透析袋将刺梨原汁中小分子量物质维生素C透析出去后再测SOD活力值发现大大降低。

通过对刺梨原汁中钾含量的测定发现其含量范围大约在1600mg/L～2800mg/L之间，其他水果的纯果汁钾检测结果在300mg/L～2200mg/L之间，橙汁、椰子水、西梅汁等钾含量都在1800mg/L以上，钾作为刺梨这种水果果汁的特征指标并没有维生素C和单宁那么突出。

总酸检测结果在4.3-13.3g/kg之间，考虑该指标不涉及安全指标，刺梨原汁是酸味用维生素C指标已经进行了控制，故不再设置该指标。

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。 生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

六、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制 性标准的协调性

本标准格式、技术要求以及相关的内容均符合相关的现行法律、法规和强制性标准的要求。

七、专利及涉及知识产权

本标准内容不涉及专利相关的知识产权。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准为贵州省食品安全地方标准，在标准的起草过程充分征求生产企业、政府监管部门和专家意见和建议，通过共同讨论、协商，达成一致。没有重大分歧意见。

九、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，相关单位应及时积极组织做好执行标准的各项工作，标准实施后应按标准要求组织生产、检验、销售。

十、标准制定对产业发展的影响

本标准的制订，对规范刺梨原汁加工企业的质量管理，强化市场监管、保证刺梨原汁延伸的相关产品质量、促进贵州刺梨产业的健康发展和实现刺梨产业的精准扶贫都具有重要的意义。通过刺梨原汁标准的制定，也符合国发2号文大力发展特色产业推进传统产业提质升级增强高质量发展内生动力的战略定位。

十一、其他应予说明的事项

无。

《食品安全地方标准 刺梨原汁》 标准编制小组

2023年3月28日