

青海省食品安全地方标准

《枸杞籽油（超临界二氧化碳萃取法）》

（DBS63/0003-2022） 解读

一、标准制定的背景

近几年随着青海省枸杞产业的迅速发展，枸杞籽油等副产品凭借着较高的附加值也随之有了较大的进步，目前枸杞籽油生产各企业制定自己的企业标准进行生产，这就势必造成由于标准限量不统一，各企业生产的枸杞籽油原油质量参差不齐，制约枸杞籽油产业向前发展。食品安全法规定，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，经青海省卫生健康委员会立项，由西宁海关技术中心牵头制定了《枸杞籽油（超临界二氧化碳萃取法）》（DBS63/0003-2022）。

《枸杞籽油（超临界二氧化碳萃取法）》（DBS63/0003-2022）完善了青海枸杞籽油地方标准体系，有利于推动青海枸杞籽油产业健康有序发展。在项目制定上，更符合青海产枸杞籽油的品质特点。在安全指标制订上，将食品添加剂、真菌毒素、污染物和农药残留等指标纳入进来，可以有效控制有害物质残留超标问题，也能引导枸杞籽油生产企业加工管理更加科学规范。该标准的制定既有助于市场监管等部门进行有效监管，又服务于我省枸杞籽油产业发展，将提高了青海枸杞籽油的整体竞争力。

二、标准的主要内容

标准主要内容确定的依据如下：感官指标按照 GB/T 5525 《植物油脂透明度、气味、滋味鉴定法》规定的方法进行检验；特征指标相对密度按照 GB/T 5526 《植物油脂检验 比重测定法》规定的方法检验，折光指数按照 GB/T 5527 《动植物油脂 折光指数的测定》规定的方法进行检验，碘值按照 GB/T 5532 《动植物油脂 碘值的测定》规定的方法进行检验，脂肪酸组成按照 GB 5009.168 《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》规定的方法进行检验，其限值根据检测数据进行分析确定；食品添加剂按照 GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求确定，真菌毒素按照 GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求确定，污染物按照 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求确定，农药残留按照 GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求确定；质量指标参考 GB 2716 《食品安全国家标准 植物油》的限量要求确定。

三、标准的实施原则

标准在实施后，应当遵循以下原则：一是食品生产经营企业应当严格依据法律法规和标准组织生产，符合《枸杞籽油（超临界二氧化碳萃取法）》（DBS63/0003-2022）的规定。二是对标准未涉及的其他污染物、农药残留、食品添加剂和致病菌，食品生产经营者应当规范生产过程管理和采取必要的防控措施，尽可能降低枸杞籽油质量安全风险，提高枸杞籽油的整体质量水平，推动枸杞籽油等副产品产业健康发展。

四、与相关标准的衔接

《枸杞籽油（超临界二氧化碳萃取法）》（DBS63/0003-2022）是我省发布的一项重要食品安全地方标准，对超临界二氧化碳萃取枸杞籽油的质量指标、安全指标和特征指标进行了规定，是国家标准的有力补充。有助于提升青海枸杞籽油品牌效应，助力地方特色经济发展，具有不可替代的重要作用。