

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/062—2019

食品安全地方标准

铁皮石斛花

2020-06-19 发布

2020-09-19 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会
布

发

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区药用植物园提出。

本标准负责起草单位：广西壮族自治区药用植物园、广西石斛产业协会。

本标准起草人：胡东南、韦柱杨、白芸、慕剑、胡永志、黎颖菁、黄伯高、陈俊、庾韦花、蒙平、王华新。

食品安全地方标准

铁皮石斛花

1 范围

本标准规定了铁皮石斛花的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜铁皮石斛花（包括少许花梗）为原料，经净选、干燥等工艺加工制成的铁皮石斛花。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 中华人民共和国药典 一部（2015年版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鲜铁皮石斛花

鲜铁皮石斛花系兰科植物铁皮石斛 *Dendrobium officinale* Kimura et Migo 的新鲜花。

3.2 铁皮石斛花

铁皮石斛花是以鲜铁皮石斛花（包括少许花梗）为原料，经净选、干燥等工艺加工制成的铁皮石斛干燥花。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜铁皮石斛花

鲜铁皮石斛花应无杂质，无虫蛀，无异味，无腐烂，无霉变，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	青绿色至淡黄色，间有紫红色的斑点
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味
组织形态	呈片状、带花及花蕾的花序，允许有少许花梗，无虫蛀，无霉变，无腐烂
杂 质	无

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
粗多糖（以无水葡萄糖计）/(g/100g)	≥ 6.00

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 2.0
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.1
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定。

4.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1 000 CFU/g

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力迎光观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 粗多糖

按中华人民共和国药典 2015年版 一部 铁皮石斛粗多糖含量的测定方法。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.5 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.7 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

样品的分析及处理按GB 4789.1执行，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按GB 4789.4 GB 4789.10平板计数法测定。

7.2.8 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.9 农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物项目不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，若其他项目检验结果不符合本标准规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 铁皮石斛花预包装标签应符合GB 7718的要求。

9.1.2 包装贮运图示标志应符合GB/T 191及国家有关规定。

9.2 包装

产品包装材料应符合国家有关食品安全标准规定，无毒无害无异味，防透水性好。包装应密封，防潮、防污染。

9.3 运输

运输设备应洁净卫生，不得与腐蚀性物品、不清洁物品或散发强烈气味及有毒、有害物品混合装运。运输途中应防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。