

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/079—2024

食品安全地方标准 茉莉花

2024-01-02 发布

2024-02-02 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照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。

本文件由横州市卫生健康局、横州市市场监督管理局提出。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：南宁海关技术中心、广西标准化协会、广西-东盟食品检验检测中心、横州市综合检验检测中心、横州市农业技术推广站、横州市植物保护站、横州市茉莉花产业服务中心。

本文件主要起草人：赵永锋、谢宏昭、吕春秋、徐翠霞、吴峰、韦玉全、黄林华、司露露、刘珈伶、雷顺新、杨治凤、张荣林、雷蕾、刘祁云、吕敏、廖建杰、杨旭萍、梁毅、黄斌、农仲文、陈彩云、罗华珍、梁宁龙、卢少莲、粟少芬、陈丽娟、陈秋暖、韦洪道、韦家美、彭楷、梁世龙、盛洁、韦振飞、李子建。

食品安全地方标准

茉莉花

1 范围

本文件规定了茉莉花的术语和定义、要求、检验方法和检验规则、包装、运输、贮存和保质期。本文件适用于鲜茉莉花（蕾）或以鲜茉莉花（蕾）为原料经干燥制成的干茉莉花（蕾）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5009.3 | 食品安全国家标准 | 食品中水分的测定 |
| GB 5009.4 | 食品安全国家标准 | 食品中灰分的测定 |
| 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/T 14458—2013 | 香花浸膏 | 检验方法 |
| GB/T 20769 | 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 | 液相色谱—串联质谱法 |
| GB 23200.8 | 食品安全国家标准 | 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱—质谱法 |
| GB 23200.20 | 食品安全国家标准 | 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法 |
| GB 23200.49 | 食品安全国家标准 | 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱—质谱法 |
| GB 23200.113 | 食品安全国家标准 | 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱—质谱联用法 |

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茉莉花

别名：茉莉，拉丁文名：Jasminum sambac (L.) Ait，木犀科、素馨属植物的花朵（蕾）。

3.2

干茉莉花

以新鲜采摘的鲜茉莉花朵（蕾）为原料，经干燥制成的茉莉干花（蕾）。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 茉莉鲜花（蕾）

新鲜、洁净，花蕾饱满，花型正常，无缺瓣，无机械伤、无病虫害、无异味，并应符合GB 2762、GB 2763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 | |
|-----|------------------|--------------|
| | 鲜茉莉花（蕾） | 干茉莉花（蕾） |
| 色 泽 | 白色或白色略带淡黄 | 白色至棕黄色 |
| 形 态 | 花蕾饱满，花型完整，无闷热花现象 | 具有该品种应有的组织形态 |
| 气 味 | 具有本品固有的香气，无异味 | |
| 杂 质 | 无杂质 | |

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | |
|------------------|----------------|---------|
| | 鲜茉莉花（蕾） | 干茉莉花（蕾） |
| 水分/(g/100g) | ≤ | — |
| 总灰分/(g/100g) | ≤ | — |
| 净油/(g/kg) | ≥ | 0.4 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ | 0.5 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) | ≤ | 0.1 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ | 0.1 |
| 阿维菌素(mg/kg) | ≤ | 0.05 |
| 啉虫脲(mg/kg) | ≤ | 0.3 |
| 苯醚甲环唑(mg/kg) | ≤ | 2.0 |
| 毒死蜱(mg/kg) | ≤ | 2.0 |
| 溴虫腈(mg/kg) | ≤ | 40.0 |
| 氯氟氰菊酯(mg/kg) | ≤ | 15.0 |
| 其他农药最大残留限量 | 应符合GB 2763的规定。 | |

4.4 食品添加剂

不应添加。

5 检验方法

5.1 感官要求

随机抽取20 g~50 g左右样品，置于清洁的白色托盘中，在自然光下用正常视力观测其的色泽、形态和杂质，并在室温下，嗅其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 总灰分

按照GB 5009.4规定的方法测定。

5.2.3 净油

用玻璃杯称取搅拌均匀的样品300 g，加入500 mL无水乙醇，然后按GB/T 14458—2013中8.3规定的操作步骤从“移入50℃~55℃水浴中，……”开始。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.6 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.7 阿维菌素

按 GB 23200.20 规定的方法测定。

5.2.8 啶虫脒

按GB/T 20769规定的方法测定。

5.2.9 苯醚甲环唑

按GB 23200.49规定的方法测定。

5.2.10 毒死蜱

按GB 23200.113规定的方法测定。

5.2.11 溴虫腈

按GB 23200.8规定的方法测定。

5.2.12 氯氟氰菊酯

按GB 23200.113规定的方法测定。

5.2.13 其他农药最大残留量

按GB 2763规定的方法测定。

5.3 食品添加剂

按GB 2760规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

鲜茉莉花（蕾）以同一区域，同一天采摘为一批次；干茉莉花（蕾）以同一原料或同一生产周期内的产品为一批次。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不少于10件或重量不少于5kg，茉莉花从各个部位抽样，混合均匀后缩分至样品量不少于1.5kg，抽样数量应满足检验要求。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。。

6.3.2 检验结果中有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格；如果复检结果仍不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格。

7 包装、运输、贮存和保质期

7.1 包装

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。鲜茉莉花（蕾）宜采用透气性好的材料包装；干茉莉花（蕾）包装应密封，防潮、防污染。

7.2 运输

7.2.1 应使用清洁、卫生、干燥、无异味、符合食品卫生要求的运输工具。

7.2.2 运输时不应与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。

7.2.3 装车时要分层堆码，层与层之间用隔板隔开，不应挤压。

7.2.4 新鲜茉莉花（蕾）运输温度在30℃以下为宜。

7.3 贮存

7.3.1 鲜茉莉花（蕾）应在采摘当天及时送到加工厂，临时存放处为通风、清洁、无异味的阴棚下或室内。不应日晒、雨淋，不应与有毒、有污染的物品混存。存放温度以 30 ℃ 以下为宜，最高不应超过 35 ℃。

7.3.2 干茉莉花（蕾）应密封贮存在干燥、清洁、无异味的场所；不应与有毒、有污染的物品混存。

7.4 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

8 其他

8.1 食用量

建议每日直接食用量≤3g(以干基计)。

8.2 不适宜人群

孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜直接食用，直接食用的产品标签、说明书中应当标注不适宜人群。