

DB S35

福建省地方标准

DBS35/XXX—XXXX

食品安全地方标准 栀子花

(征求意见稿)



XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

福建省卫生健康委员会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由福建省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位： 。

本文件主要起草人： 。

食品安全地方标准 梔子花

1 范围

本文件规定了梔子花的技术要求和生产加工过程的卫生要求。
本文件适用于梔子花。

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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-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

梔子花

以茜草科梔子属梔子 (*Gardenia jasminoides* Ellis) 盛开的花朵为原料，经挑选、去杂、干燥等工艺制成的干制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

梔子花鲜花应新鲜、洁净，花型完整，无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品放入洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味。另取适量样品置于清洁透明的玻璃杯中，用开水冲泡后，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	花型较完整，无霉变	
滋味、气味	具有栀子花固有的气味和滋味，无霉味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合表 4、GB 2763 及国家有关规定。

表 4 农药残留限量

项 目	指 标	检验方法
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 23200.121
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯/ (mg/kg)	≤ 20.0	GB 23200.121

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，不添加食品用香料、香精。

5 生产加工过程的卫生要求

产品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。
