

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/073—2021

食品安全地方标准 广山楂叶

2022 - X - XX 发布

2022 - X - XX 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。

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。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：广西大学、广西壮族自治区分析测试研究中心。

本文件主要起草人：林莹、叶志青、卢安根、许东华、江虹锐、宁恩创、李树波、符珍、黎颖、高洁、王福、邓家刚、郝二伟、刘洋、张思敏、侯小涛、杨睿、黄冠儒。

食品安全地方标准

广山楂叶

1 范围

本文件规定了广山楂叶的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以广山楂叶为原料，经分拣、去杂质、漂洗（或不漂洗）、拣选，切分（或不切），杀青（或不杀青），干燥、包装等工艺加工制成的供直接食用或作食品加工原料的干燥叶。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广山楂

蔷薇科（Rosaceae）苹果属（*Malus* Mill）植物台湾林檎 [*Malus doumeri* (Bois) Chev.]。

3.2

广山楂叶

以广山楂 [*Malus doumeri* (Bois) Chev.] 的新鲜叶为原料，经分拣去杂质、漂洗（或不漂洗）、拣选，切分（或不切），杀青（或不杀青），干燥、包装等工艺加工制成的供直接食用或作食品加工原料的干燥叶。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 新鲜广山楂叶

应新鲜、无杂质、无虫蛀、无腐烂、无霉变现象，且应符合 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
色 泽	黄白色、黄绿色、黄褐色
外 观	叶片长椭圆形至卵状披针形，先端渐尖，基部圆形或楔形，边缘有不整齐尖锐锯齿
气味和滋味	具有产品固有的气味、滋味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

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)	≤ 12.0
总黄酮/(g/100g)	≥ 3.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 2.0

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 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，按食用方法冲泡后品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总黄酮

按SN/T 4592 规定的方法测定。

6.2.3 铅

按GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 农药残留

按GB 2763 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

7.2 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和留样要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的相关规定。

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定及国家有关规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装材料应清洁卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

8.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不应散漏。

8.2.3 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。应注意防潮、防雨、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不应甩甩，产品不应直接接触地面。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，不应与有毒、有害、有异味的物品混贮。宜阴凉处贮存。不应直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于 10 cm。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品的加工状况确定保质期。