

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/074-2021

食品安全地方标准 杜仲叶

2022 - 11 - 21 发布

2023 - 2 - 20 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：广西壮族自治区药用植物园。

本文件主要起草人：

夏祥华、张占江、李 翠、梁 洁、龙海荣、唐春风、乔丽娅、童婷婷、胡风云、冀晓雯、廖苏奇、李洁琼、蒲祖怡、杨沛奕、周雅琴、雷明、谭桂玉。

食品安全地方标准

杜仲叶

1 范围

本文件规定了杜仲叶的术语和定义、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。

本文件适用于广西壮族自治区境内以杜仲叶为原料，经分拣、清洗（或不清洗）、干燥、包装（或不包装）等工艺加工的制品。

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 5009.11 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 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
- GB/T 22250 保健食品中绿原酸的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杜仲叶

杜仲科杜仲属植物杜仲（*Eucommia ulmoides* Oliv.）的叶子为原料，经分拣、清洗（或不清洗）、干燥、包装（或不包装）等工艺加工的制品。

4 要求

4.1 原料要求

应无污染、无霉变、无病斑、无虫蛀，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 鲜叶经过挑选精制干燥感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黄绿色或黄褐色，微有光泽
外 观	完整叶片展平后呈椭圆形或卵形，先端渐尖，基部圆形或广楔形，边缘有锯齿，具短叶柄，折断面有少量银白色胶丝
气味和滋味	具有产品固有的气味，味微苦
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/100 g)	≤ 15.0
绿原酸/(g/100 g)	≥ 0.080

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
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 2.0

4.5 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 感官检验

将样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力观测其色泽、外观，嗅其气味，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 绿原酸

按GB/T 22250 规定的方法测定。

6.3 污染物限量

6.3.1 铅

按GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3.2 镉

按GB 5009.15 规定的方法测定。

6.3.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.4 农药残留限量

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

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。

8.1.3 不适用人群：孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不宜食用。

8.1.4 推荐食用量：推荐食用量 10 g~15 g/日。

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 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

运输及转运工具应清洁卫生、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，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。
