

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

DB35

福建省地方标准

DB 35/ TXXX—XXXX

食品安全地方标准
铁皮石斛叶

(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

本标准的编写方法和格式按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由福建省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：福建省中药材产业协会、厦门塔斯曼生物工程有限公司、厦门大学、福建农林大学、集美大学、厦门市产品质量监督检验院。

本标准主要起草人：卢绍基、林文亮、黄瑞平、沈群红、吴振、熊何健、徐敦明、潘大仁、黄育民、缪建泉、曾绍校、何伟。

铁皮石斛叶

1 范围

本标准规定了干制铁皮石斛叶的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于福建省境内人工种植、生产且符合3.1定义的干制铁皮石斛叶。

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/T191 包装储运图示标志

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009） 食品标识管理规定（修订版）

《中华人民共和国药典》2015年版一部

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

铁皮石斛叶（人工种植）

以兰科石斛属铁皮石斛（*Dendrobium officinale* Kimura et Migo）的鲜叶为原料，经过拣选、去杂、杀青、揉捻、干燥等工艺制成的干叶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 铁皮石斛鲜叶：无污染、无霉变、无病斑，应符合 GB 2762、GB 2763 及国家有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	黄褐色至深褐色	取3g样品置于干净白色陶瓷盘中，在自然光线下采用目测、鼻嗅的方法进行测定。并另取3g样品于干净透明无色的玻璃杯中，用200ml开水冲泡3min后，嗅其气味，尝其滋味，对照感官要求检验。
滋味及气味	气味清香、微酸、无霉味	
组织形态	曲卷或扁条状	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 8.5	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤ 12	GB 5009.4
多糖（以无水葡萄糖计）/(g/100g)	≥ 7.0	《中国药典》2015版一部 铁皮石斛

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检测方法
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

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及国家有关规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761及国家有关规定。

4.7 净含量

应符合国家质量技术监督检验检疫总局令第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》。按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

具有相同的包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批。

6.2 抽样方法

根据产品规格，从同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不少于10kg。抽样以“批”为单位。随机最少抽取6个包装，样品总量不得少于600g。样品应分成2份，1份供检验用，1份供复验或备查用。样品运送过程中，应做好防潮、防压、防晒等工作。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

产品须经生产质检部门按本标准检验合格并附合格证后方可出厂。同一规格同一天生产的产品为一批。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部项目，正常生产6个月进行一次。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 新产品投产鉴定时；
- b) 原料或工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 连续停产 3 个月及以上，重新恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.6 判定规则

检验结果全部符合标准规定，则判该批产品为合格。产品检验结果中有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样品或对备样复检不合格项，复检仍不合格的，则判该批产品为不合格品。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

7.1.1 销售包装上应有食品标签。食品标签标注内容应符合 GB 7718 的规定。运输包装应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签及说明书中应当标注不适宜人群：婴幼儿、孕妇和乳母不宜食用，每日推荐食用量 ≤ 6 克/天（以干品计）。

7.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、卫生；产品运输时应具备防雨、防潮、防晒的设备；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、无异味、无污染的仓库中；不得与潮湿、有异味、有毒、有害、易腐蚀物品混贮，不得受阳光直射。