

# DB 44

## 广东省食品安全地方标准

DBS 44/009—2018

---

### 蕻菜及干制品

2018-11-01 发布

2019-05-01 实施

---

广东省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准为首次发布。

# 蕻菜及干制品

## 1 范围

本标准适用于蕻菜茎叶及其干制品。

## 2 术语和定义

### 2.1 蕻菜 (*Eleutherococcustrifolius*(L.) S. Y. Hu)

学名白蕻，为五加科五加属多年攀援灌木，又称鹅掌蕻、禾掌蕻、三加皮、三叶五加。广泛分布于我国中部和南部。

### 2.2 蕻菜干制品

以新鲜蕻菜茎叶为原料，经挑选、清洗、干燥（包括晾晒）等加工工艺制成的干制品。

## 3 技术要求

### 3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标		检验方法
	鲜品	干制品	
形态	无腐烂	无霉变，无结块现象	取适量试样置于洁净的白色平盘中，在自然光线下直接以肉眼观察其色泽和外观形态和有无杂质；鲜品鼻嗅其气味，用温开水漱口，口尝其滋味；干制品按产品包装所示食用方式处理后检验气味、滋味。
色泽	具有该产品应有的正常色泽，绿色至黄绿色	具有该产品应有的正常色泽，灰绿色至褐绿色	
气味、滋味	具有本品应有的气味，微苦，无霉味、无异味		
杂质	无肉眼可见的外来异物		

### 3.2 理化指标

干制品的理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	12.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g) ≤	10.0	GB 5009.4

### 3.3 污染物限量

苋菜污染物限量应符合 GB2762 对叶菜蔬菜的规定,苋菜干制品应符合 GB2762 对叶菜蔬菜干制品的规定。

### 3.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告对叶菜类蔬菜的要求。

## 4 每日推荐食用量和不适宜人群

### 4.1 每日推荐食用量

干制苋菜茎叶食用量≤4.8 克/天。

### 4.2 不适宜人群

孕妇与婴幼儿不宜食用,产品标签、说明书中应当标注不适宜人群。

---