

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/024—2024

老香黄

2024-11-30 发布

2025-05-30 实施

广东省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

老香黄

1 范围

本标准适用于老香黄。

2 术语和定义

2.1 老香黄

以芸香科植物佛手 (*Citrus medica* L. var. *Sarodactylis* Swingle) 的鲜果为主要原料, 添加食药物质、食用盐、食糖、香辛料等辅料, 添加 (或不添加) 食品添加剂, 经盐渍、漂洗脱盐、蒸软、浸渍、陈化等工艺加工而成的制品。

2.2 盐渍

取佛手鲜果用饱和盐水浸泡, 使佛手果胚外表逐渐呈土黄色、内部无白心的过程。

2.3 浸渍

经漂洗脱盐、蒸软的佛手果胚放入浸渍液 (由食药物质、香辛料、食糖等食品原料加水制备而成的溶液) 浸泡, 果胚外表逐渐呈黄褐色或黄黑色的过程。

2.4 陈化

将盐渍或浸渍后的佛手果胚置于密封容器 (如陶瓷缸) 中, 在阴凉干燥环境下存放时间不少于九个月, 果胚逐渐变成褐色乃至黑褐色或黑色的过程。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 佛手鲜果

应符合GB 2762和GB 2763等相应食品安全标准和有关规定。

3.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

3.1.3 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

3.1.4 香辛料

应符合GB/T 15691、GB 2762和GB 2763等相应食品安全标准和有关规定。

3.1.5 食药物质

应符合国家公布的按照传统既是食品又是中药材的物质目录、相应食品安全标准和有关规定。

3.1.6 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.1.7 其他原料

应符合相应食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
气味、滋味	应具有相应的香气和滋味，无霉味	将样品置于清洁、干燥白色瓷盘中，在自然光下观察组织形态、外观色泽，检查有无杂质，并闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味
色泽	色泽均匀，呈黑褐色或黑色	
形状	具有佛手果特有的形态（切割后分装的除外），无正常视力可见外来杂质，无霉变、无虫蛀	

3.3 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
水分活度	< 0.90	GB 5009.238
食盐(以 NaCl 计)(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中蜜钱的规定，亚硝酸盐含量还应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)(mg/kg)	≤ 10	GB 5009.33

3.5 微生物限量

微生物限量应符合 GB 14884 的规定。

3.6 食品添加剂

不得使用着色剂，其他食品添加剂的使用应符合 **GB 2760** 中蜜钱的规定。

附录 A

生产加工过程的关键控制要求

老香黄生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和
管理准则应符合 **GB 8956** 的要求及以下规定。

A. 1 设施与设备

腌制池、原料干燥晾晒场（房）地面如采用水泥材料，应铺设瓷砖或使用无毒、无味、防霉、不
易脱落、易于清洁的涂料，以降低水泥材料接触原料所导致的铬污染风险。

A. 2 生产过程的食品安全控制

A. 2.1 鲜果清洗要求

将经挑选的佛手鲜果置于清洗池中，用清水冲洗后，用足量清水浸泡 **10min**，捞起后再用清水冲
洗一遍。鼓励有条件的生产企业采用机械化清洗设备。

A. 2.2 漂洗脱盐

将盐渍晒干（烘干）后的佛手果浸入清水中漂洗至果胚含盐量 $\leq 5\%$ ，漂洗好的果胚沥干后尽快进
行下一步加工，在一个班次内未用完的脱盐果胚应在冷藏条件下保存。

A. 2.3 陈化

陈化容器应密闭性好、符合食品安全要求，如采用陈化池则池壁应铺设瓷砖或使用无毒、无味、
防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。陈化区应保证阴凉、干燥、通风，避免陈化容器内壁形成水滴凝
结。

A. 3 食品接触材料

A. 3.1 应符合 **GB 4806.1**《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、**GB 4806.4**《食品
安全国家标准 陶瓷制品》、**GB 4806.5**《食品安全国家标准 玻璃制品》、**GB 4806.7**《食品安全国家
标准 食品接触用塑料材料及制品》、**GB 4806.9**《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、
GB 4806.10《食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层》、**GB 4806.12**《食品安全国家标准 食品接
触用竹木材料及制品》、**GB 4806.13**《食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品》等相关标准，
必须经过验收合格后方可使用。

A. 3.2 使用了涂料、油墨和（或）黏合剂等材料的食品接触用塑料、金属、竹木、复合材料及制品，
还应符合涂料、油墨和（或）黏合剂等相应食品标准和有关规定。