

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/025—2025

五月艾

2025-07-17 发布

2026-01-12 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

五月艾

1 范围

本标准适用于食品加工用五月艾鲜嫩茎叶及其干制品。

2 术语和定义

2.1 五月艾

五月艾（*Artemisia indica* Willd.），为被子植物门、双子叶植物纲、合瓣花亚纲、桔梗目、菊科、蒿属、艾系植物。

2.2 五月艾干制品

新鲜五月艾经采摘后，去主茎，剪取嫩茎叶，经清洗、干燥、粉碎或不粉碎、包装等步骤生产加工制成的产品。

3 技术要求

3.1 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
	鲜品	干制品	
外 观	无霉变，无虫蛀。	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；鲜品用鼻嗅其气味，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，绿色至深绿色。	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

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
	鲜品	干制品	
水分/(g/100g) ≤	——	12.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g) ≤	——	12.0	GB 5009.4

3.3 污染物限量

鲜品应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品项下的叶菜蔬菜的规定，干制品应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品项下的干制蔬菜的规定。

3.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 中药用植物项下叶及茎秆类艾的规定。

4 其他

4.1 食用建议

成人五月艾食用量不超过14g/d（以鲜品计），孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿适量少食。

4.2 包装、贮存、运输

应采用符合国家标准直接接触食品用包装材料包装。贮存、运输过程应保持通风干燥，不与有毒有害、有异味物质混存混放，应有防潮，防尘，防有害生物措施。