

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/XXX—2023

化橘红胎 (公开征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 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

化橘红胎

1 范围

本标准适用于化橘红胎。

2 术语和定义

2.1 化橘红胎

为芸香科植物化州柚 *Citrus grandis* ‘Tomentosa’的干燥幼果，将果径为 4~8cm 的化州柚鲜果，经清洗、杀青、烘干、成型或不成型、切片或不切片、包装、贮存等步骤加工而成的产品。

2.2 杀青

鲜果清洗后采用传统沸水漂烫或高温烘工艺进行加工。

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
色 泽	表面黄绿色至墨绿色或棕褐色。	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察外观色泽、性状和杂质，并嗅其气味；切片，观察切面色泽；取其切片，温开水漱口后品尝。
气味、滋味	本品气芳香，味苦、微辛。	
状 态	呈近球形、圆柱形、半球形、四分之一球形或类圆片状。表面有茸毛，有小油室。无正常视力可见的外来杂质，无虫蛀、无霉变。	

3.2 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) ≤	15.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g) ≤	5.0	GB 5009.4
柚皮苷 (%) ≥	5.0	附录 A

3.3 污染物限量

应符合 GB 2762 中水果及其制品项下的水果干类的规定，其中铅含量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12

3.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 中水果中柚的规定。

4 其他

4.1 标签

标签中应标示“孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群请在医生指导下食用”。

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，不与有毒有害物质及其他物品混存混放，应有防潮，防尘，防有害生物措施。

附录 A
柚皮苷含量的测定方法

A.1 参照《中华人民共和国药典》（2020 年版 四部）通则 0512 高效液相色谱法测定。

A.2 试验条件

A.2.1 色谱条件与系统适用性试验：以十八烷基硅烷键合硅胶为填充剂；以甲醇-醋酸-水（35:4:61）为流动相；检测波长为 283nm。理论板数按柚皮苷峰计算应不低于 1000。

A.2.2 对照品溶液的制备：取柚皮苷对照品适量，精密称定，加甲醇制成每 1ml 含 60μg 的溶液，即得。

A.2.3 供试品溶液的制备：取本品粉末（过二号筛）约 0.5g，精密称定，置具塞锥形瓶中，精密加入甲醇 50ml，称定重量，水浴加热回流 1 小时，放冷，再称定重量，用甲醇补足损失的重量，摇匀，滤过，精密量取续滤液 5ml，置 50ml 量瓶中，加 50% 甲醇至刻度，摇匀，即得。

A.2.4 测定法：分别精密吸取对照品溶液与供试品溶液各 10μl，注入液相色谱仪，测定，即得。
