

广东省卫生和计划生育委员会 通告

粤卫通〔2018〕9号

根据《中华人民共和国食品安全法》及有关法律法规的规定，我委组织起草了《广东省食品安全地方标准 蕻菜》（征求意见稿）、《广东省食品安全地方标准 新会柑皮含茶制品》（征求意见稿）。按照食品安全地方标准制定相关程序，现公开征求有关单位意见，请于2018年9月7日前将修改意见反馈至省卫生计生委食品安全标准与监测评估处。

传真：020-83813806，电子邮箱：spc204@163.com，邮寄地址：广州市先烈南路17号（邮编510060）。



DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/XXX—2018

食品安全地方标准

蕻菜

(征求意见稿)

2018-XX-XX 发布

2018-XX-XX 实施

广东省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

蕻菜

1 范围

本标准适用于蕻菜茎叶及其干制品。

2 术语和定义

蕻菜 (*Eleutherococcus trifolius* (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。

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

污染物限量应符合 GB2762 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。

4 每日推荐食用量和不适宜人群

4.1 每日推荐食用量

干制筍菜茎叶食用量 \leq 4.8 克/天。

4.2 不适宜人群

孕妇与婴幼儿不宜食用。

《食品安全地方标准 蕻菜》（征求意见稿）

编制说明

一、标准起草的基本情况

《食品安全地方标准 蕻菜》制定由广东省卫生和计划生育委员会委托五邑大学牵头，江门市大健康国际创新研究院、广东工业大学为主要起草单位，广东省公共卫生研究院、广东省疾病预防控制中心毒理所、江门市农业局、江门市农产品质量监督检验测试中心、恩平市农业局、恩平市农业科学研究所参与。五邑大学、江门市大健康国际创新研究院、广东工业大学、江门市农业局、恩平市农业局、恩平市农业科学研究所负责组织开展标准制定、现场调研、专家咨询等各项工作。广东省疾病预防控制中心、广东省公共卫生研究院、江门市农产品质量监督检验测试中心负责蕻菜的安全性评价、理化指标检测、污染物检测、农药残留检测等工作。主要起草人包括张焜、李冬利、何燕、黄俊明、彭接文、赵敏、陈子慧、林立业、袁泰斗、谭乾开、陈健章、秦莹、程书朋、江森、段庆、郑希等。

本项目于2017年8月立项。标准起草小组前期经收集国内外相关标准资料，并结合检验数据以及与相关标准进行比对分析，初步确定了产品的质量技术指标和相应的试验方法，形成了初步讨论稿。2018年3月2日，五邑大学邀请了卫生和农业部门、

研究机构、高校、检测机构、相关企业的专家学者对初步讨论稿的主要条款和内容进行了逐条研究讨论，特别是对范围、术语定义、理化指标、污染物限量、农药残留限量等进行了充分的论证。标准起草小组根据专家意见，进行了修改完善，形成了第二稿。2018年4月25日，五邑大学给广东省食品药品监督管理局、广东省农业科学院农产品公共监测中心、广东省农业科学院茶叶研究所、江门市食品药品监督管理局、开平市食品药品监督管理局、无限极（中国）有限公司、完美（中国）有限公司、恩平市雪莊茶厂等31家单位发送了《关于征求<食品安全地方标准 蕻菜>制订意见的函》。截至2018年5月18日，31家单位都反馈了意见，其中7家单位提出了修改意见和建议，24家单位无修改意见，对反馈意见进行了汇总。2018年6月8日，五邑大学组织相关专家讨论了征求意见单位返回的修改意见和建议，对《食品安全地方标准 蕻菜》初稿及《食品安全地方标准 蕻菜（编制说明）》初稿的修改提出了许多建设性的意见和建议。标准起草小组根据专家意见进行了修改完善，形成了《食品安全地方标准 蕻菜》（征求意见稿）及《食品安全地方标准 蕻菜》（征求意见稿）编制说明。

在标准起草过程中还得到了恩平蕻菜行业相关的企业和种植户的大力支持，提供了研究、测试用的蕻菜样品。

二、标准的重要内容

本标准是新制订的食品安全地方标准。主要内容如下：

（一）适用范围。

簕菜嫩叶枝梢色泽翠绿，口感脆嫩、品味清香、先微苦而后甘、回味舒畅。恩平群众食用鲜簕菜已有几百年的历史，并且从2000年开始进行了人工栽培簕菜，还将其加工成簕菜茶（参考文献：恩平簕菜特征特性及栽培技术，广东农业科学，2009，6，41-42）。本标准的适用范围开始拟定的是适用于鲜簕菜茎叶和干制簕菜茎叶，规定了簕菜的技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期要求。第一次起草工作研讨会时，专家建议把适用范围归纳为簕菜茎叶，包括新鲜和干制品。并且由于本标准的干制簕菜是作为食品加工原料，因此删除了检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期要求等项目。向有关单位征求的反馈意见里，有单位提出标准里涉及鲜品和干品。第二次起草工作研讨会时，专家讨论了该意见，决定采纳。因此，本标准适用范围定为适用于簕菜茎叶及其干制品。本标准规定了簕菜的技术要求、试验方法、每日推荐食用量和不适宜人群。

（二）术语和定义。

查阅《中国植物志》，簕菜，学名白簕，为五加科五加属灌木(*Eleutherococcus trifolius* (L.) S. Y. Hu)，曾用名*Acanthopanax trifolius* (L.) Merr.，又称鹅掌簕、禾掌簕（广东土名），三加皮

(湖南、浙江土名), 三叶五加(广西植物名录)。广布于我国中部和南部, 西自云南西部国境线, 东至台湾, 北起秦岭南坡, 但在长江中下游北界大致为北纬31度, 南至海南的广大地区内均有分布。生于村落, 山坡路旁、林缘和灌丛中, 垂直分布自海平面以上至3200米。模式标本采自广州附近。印度、越南和菲律宾也有分布。由于本种植物没有易于混淆的近似种, 因此根据《中国植物志》对本种的描述, 最终拟定术语和定义为:

筋菜 (*Eleutherococcus trifolius* (L.) S. Y. Hu)

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

(三) 技术要求。

1. 感官指标

筋菜干制品为以新鲜筋菜茎叶为原料, 经挑选、清洗、干燥(包括晾晒)、粉碎等加工工艺制成的筋菜粉。

抽样检测鲜筋菜茎叶和筋菜粉样品。分别取一定量的每批样品试样, 于洁净的白瓷盘中, 置于自然光明亮处, 用肉眼观察其外观、色泽和质地。鲜品无霉变、无虫蛀现象, 无异物掺杂, 绿色至黄绿色; 鼻嗅其气味, 用温开水漱口, 口尝其滋味, 鲜品具有筋菜特有的气味, 微苦, 无霉味、无异味。干制品无霉变、无结块现象, 无异物掺杂, 颜色变深, 灰绿色至褐绿色; 干制品具有筋菜特有的气味, 微苦, 无霉味、无异味; 由于干制品可能被

加工成别的食品形态，因此建议干制品按产品包装所示食用方式处理后检验气味、滋味。因此，确定了本标准苋菜鲜品和干制品的感官指标要求。

2.理化指标

标准起草小组委托广东省疾病预防控制中心和广州金域医学检验中心有限公司，采用 GB 5009.3 和 GB 5009.4 食品中水分和总灰分的测定方法对晒干得到的干制苋菜的水分和总灰分含量进行了检测,结果显示干制苋菜的水分含量平均为 4.6%，灰分含量平均为 8.0%。根据样品检测结果分析，考虑干制苋菜可能需要加工为其他产品，水分含量可以适当提高，本标准中规定了干制苋菜水分 $\leq 12.0\%$ 、灰分 $\leq 10.0\%$ 。

3.污染物限量

标准起草小组委托广州金域医学检验中心有限公司，根据食品安全国家标准 GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.17 规定的方法对新鲜苋菜茎叶中的砷、铅和汞 3 种污染物进行了测定。新鲜苋菜茎叶中铅含量均 $< 0.2 \text{ mg/kg}$ ，总砷含量均 $< 0.02 \text{ mg/kg}$ ，总汞含量均 $< 0.01 \text{ mg/kg}$ 。委托江门市农产品质量监督检验测试中心，根据食品安全国家标准 GB 5009.15 和 GB 5009.123 规定的方法对新鲜苋菜茎叶中的镉和铬 2 种污染物进行了测定，茎叶中镉含量均 $< 0.1 \text{ mg/kg}$ ，铬含量均 $< 0.2 \text{ mg/kg}$ 。根据样品检测结果，所有新鲜苋菜茎叶污染物限量值均符合 GB2762 的规定，即：

铅含量 ≤ 0.3 mg/kg，总砷含量 ≤ 0.5 mg/kg，总汞含量 ≤ 0.01 mg/kg，镉含量 ≤ 0.2 mg/kg，铬含量 ≤ 0.5 mg/kg。因此，确定本标准中新鲜茼蒿菜茎叶的污染物限量应符合 GB2762 的规定。干制茼蒿菜茎叶中污染物限量以鲜茼蒿菜茎叶中相应污染物限量结合其脱水率折算。

4. 农药残留限量

野生和人工种植茼蒿菜生长生态环境良好，且茼蒿菜病虫害极少发生，以及生长过程中目前均未使用任何农药的现实状况，因此茼蒿菜样品中应该无种植环节新使用的农药残留。

但是，虽然距离六六六、滴滴涕被禁止在农业上使用已经过去了 30 多年，这些农药却仍然长期滞留在某些土壤中，种植过程中能够进入农作物。因此，标准起草小组委托广州金域医学检验中心有限公司，抽样检测新鲜茼蒿菜茎叶，根据食品安全国家标准 GB/T 5009.19 规定的方法测定其中六六六、滴滴涕农药残留量，新鲜茼蒿菜茎叶中六六六、滴滴涕的含量均 < 0.01 mg/kg，均符合 GB2763 的规定，即：六六六含量 ≤ 0.05 mg/kg，滴滴涕含量 ≤ 0.05 mg/kg。

此外，为了确定茼蒿菜样品中是否含有其他农药残留，标准起草小组委托江门市农产品质量监督检验测试中心，根据相关农业标准和国家标准检测了新鲜茼蒿菜茎叶中甲胺磷、养乐果、对硫磷等 39 种农药残留量，结果显示，均未检出以上农药残留。

因此，确定本标准中新鲜苋菜茎叶的农药残留限量规定为应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

5.每日推荐食用量和不适宜人群

由于恩平群众食用鲜苋菜已有几百年的历史（参考文献：恩平苋菜特征特性及栽培技术，广东农业科学，2009，6，41-42），没有不良反应发生，因此新鲜苋菜茎叶不需要设置推荐食用量。从 2000 年开始恩平人们进行了人工栽培苋菜，还将其加工成苋菜茶等干制品，以后也可能会开发其他苋菜制成的食品，因此需要对苋菜进行安全性评价。标准起草小组对干制苋菜粉开展了毒理学试验研究。根据实验结果，结合相关古籍记载苋菜每日内服用量的范围 9~30g，认为成人每日摄入苋菜粉 4.8 g 的风险较低。因此，本标准对干制苋菜茎叶食用量推荐为≤4.8 克/天。建议使用苋菜制成的包装食品根据干制苋菜每日推荐食用量推算产品的每日推荐食用量，并在包装袋上注明。

考虑到孕妇体弱、婴幼儿处于人体发育的特殊阶段，不建议孕妇与婴幼儿食用。

三、国内国际相关标准情况

国内外尚未见到有关苋菜产品的特定标准。

本标准中含有规范性引用文件如下：

GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准

GB 5009.11-2014 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12-2017 食品安全国家标准 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.17-2014 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.15-2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.123-2014 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5009.19-2008 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

NY/T 761-2008 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

DBS44/ XXX—20XX

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/XXX—201X

食品安全地方标准 新会柑皮含茶制品

(征求意见稿)

201X-XX-XX 发布

201X-XX-XX 实施

广东省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

新会柑皮含茶制品

1 范围

本标准适用于新会柑皮含茶制品。

本标准规定了新会柑皮含茶制品的产品分类、技术要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、运输及贮存要求。

2 产品分类

2.1 填充型新会柑皮含茶制品

在新鲜的新会柑果皮中填入茶叶，经干燥、包装而成的含茶制品，如新会柑普茶。

2.2 拼配型新会柑皮含茶制品

以新鲜或干制的新会柑果皮、茶叶为主要原料，经拼配、压制或不压制、干燥、包装而成的含茶制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 新会柑应采用新鲜果实，果面不应打蜡，并符合DB44/T 601、GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.2 茶叶应符合GB 2762、GB 2763以及相应食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	干燥，无霉变、无虫蛀。填充型制品的果皮呈原果形，顶部有开口，果皮内茶叶紧密填充。	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、色泽；填充型制品应先掰开果皮、使茶叶分散，检查杂质；按包装说明冲泡后品尝滋味气味。
色泽	果皮呈鲜果原色或干果皮应有的色泽，茶叶应维持原有的色泽	
滋味气味	冲泡后的茶汤具有新会柑果皮和茶叶应有的香气和滋味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 13.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 3.5	GB 5009.12

3.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。

3.5 食品添加剂的使用

3.5.1 生产加工过程中不添加食品用香料、香精。

3.5.2 其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

3.6 净含量

应符合《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（2005）第75号）的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 批次、抽样

同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。从成品库抽取。抽样数量为批量的 1/1000，但不应少于 6 份独立包装，总重量不低于 3000 克。

5.2 检验分类

5.2.1 出厂检验

5.2.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验。无检测能力的生产企业应委托具备相关资质的检测机构检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂或出售。

5.2.1.2 出厂检验项目：感官要求、水分、净含量、标签。

5.2.2 型式检验

5.2.2.1 型式检验项目：3.2-3.4及3.6要求的全部项目。

5.2.2.2 一般情况下，型式检验半年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品药品监督机构有关规定需要抽检时。

5.3 结果判定

5.3.1 检验结果符合本标准的，判定该批产品为合格。

5.3.2 检验项目中有一项不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格时，则判该批产品为不合格。

6 贮存和运输

6.1 不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存、运输。

6.2 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等不良因素。

6.3 贮存环境应维持相对湿度在 70%以下。

6.4 在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。

《食品安全地方标准 新会柑皮含茶制品》 (征求意见稿) 编制说明

一、工作简况，包括任务来源与项目编号、标准主要起草单位、协作单位、主要起草人、简要起草过程

本标准制定任务来源为 2017 年广东省食品安全地方标准制定项目计划（粤卫办函〔2017〕397 号），由广东省卫生计生委员会办公室于 2017 年 8 月下达，标准项目名称为“新会柑普茶”。在起草过程中，发现近年该类产品的的发展势头迅猛，已衍生出以新会柑皮与各类茶叶相结合的产品，为满足行业发展需求、扩大标准适用范围，本标准名称修改为“新会柑皮含茶制品”。

参与本标准起草的单位有：广东省公共卫生研究院、国家加工食品质量检验中心（广东）、江门市食品药品监督管理局、江门市新会区食品药品监督管理局、江门市新会区疾控中心、新会陈皮协会。其中，广东省公共卫生研究院为承担单位，其余为协作单位。本标准制定项目负责人为彭接文，主要起草人包括：陈子慧、曾绮莹、蔡玮红、刘嘉欣、黄锦达、蔡汉文、黄善盛、卿冰、麦杏欢、梁京伟、郭振林、容灿源、李顺添、聂新强、陈日暖、徐灼均。

2017 年 9 月 20 日，起草工作组与江门市召开该项标准起草工作的启动会。起草组成员、相关专家、监管部门代表及行业相

关代表共约 30 人参加了此次会议。会议介绍了新会柑普茶的生产工艺和近年迅猛发展势态，分析了前期收集的新会柑普茶食品安全相关指标检测结果与存在问题，并对《新会柑普茶》的起草思路与标准框架展开了充分讨论。行业及监管部门提出结合当前行业发展，需考虑该标准的适用范围尽可能扩大到新会柑皮含茶制品。

其后，起草组广泛调研行业情况，开展相关样品检测与数据整理，拟定了《新会柑普茶》和《新会柑皮含茶制品》两份标准初稿。2018 年 5 月 3 日，在江门市新会区召开了第二次工作研讨会议，会议经讨论达成一致意见，采用《新会柑皮含茶制品》的标准文本。会后拟定了起草阶段的征求意见稿，于 2018 年 5 月期间向 20 家企业、2 家食品安全技术机构发出征求意见稿，收回反馈意见 12 条，经讨论采纳了部分反馈意见，形成公开征求意见稿。

二、与我国有关法律法规和其他标准的关系

目前我国尚未有含茶制品相关的国家标准、行业标准或地方标准。在食品安全基础标准中也没有相应分类，近似类别为“茶叶”。GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》对茶叶仅制定了铅（以 Pb 计）的限量，为 5.0mg/kg。

三、标准的制（修）订与起草原则

本标准的起草以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠，以反映地方食品特点和食品产业发展需求、利于解决地方食品安全监管实际问题为原则，在制定过程中应当广泛听取各方意见，保证标准制定过程的透明度。

四、标准主要技术内容及依据

（一）产品分类。

新会柑皮含茶制品主要分为填充型和拼配型两类。填充型新会柑皮含茶制品是指在新鲜的新会柑果皮中填入茶叶，经干燥、包装而成的含茶制品，产品基本保持柑果原型，如新会柑普茶。拼配型新会柑皮含茶制品是指以新鲜或干制的新会柑果皮、茶叶为主要原料，经拼配、压制或不压制、干燥、包装而成的含茶制品，可呈散茶、茶饼、茶砖或袋泡茶等多种形式。

（二）原辅料要求。

新会柑皮含茶制品的原料为新会柑果皮和茶叶。新会柑应采用新鲜果实，由于制成的产品用于冲泡茶汤，因此果面不应打蜡，并符合 DB44/T 601、GB 2762 和 GB 2763 的规定。茶叶应符 GB 2762、GB 2763 的要求，以及相应食品标准和有关规定。

（三）感官要求。

新会柑皮含茶制品应干燥，无霉变、无虫蛀，无正常视力可见外来杂质。填充型制品的果皮呈原果形，顶部有开口，果皮内

茶叶紧密填充。根据干燥工艺的不同，果皮可呈鲜果原色或干果皮应有的色泽，而茶叶应维持其品种原有的色泽。冲泡后的茶汤应同时具有新会柑果皮和茶叶的香气和滋味。

（四）理化指标。

1.水分：为防止发霉、变质，含茶制品需要对产品的水分进行控制。经搜索、整理茶叶相关的现行有效标准，各类茶叶的水分限量值范围为 7.0 g/100g~13.0 g/100g。由于新会柑皮含茶制品经一段较长时间的陈化能产生更醇厚的口感，消费者对新会柑皮含茶制品有长期存放的需求，综合考虑到含茶制品的水分会受到环境相对湿度的影响产生波动，并参考茶叶类标准的要求，拟定水分限量值为 13.0 g/100g。另，对新会柑皮含茶制品的水分检测数据进行统计分析，其范围值为 3.7 g/100g~11.1 g/100g，表明该类产品的的水分指标控制情况良好。

2.铅（以 Pb 计）：铅元素广泛存在于地壳中，采矿、冶炼以及油漆、涂料、电池生产等工业生产造成广泛的环境铅污染，被污染的土壤、水体及大气降尘导致农作物的铅含量增高。对于一般人群（非职业暴露人群），食物摄入（膳食暴露）是铅进入人体的重要途径。铅可分布在大脑、肝脏、肾脏和骨骼中，并在骨骼内蓄积；长期慢性暴露可致神经系统、心血管系统、肾脏、骨骼等多脏器损伤。胎儿和儿童是铅暴露的最敏感人群，以神经发

育损伤，尤其是智商（IQ）降低最为明显；对于成年人的危害主要表现在增加高血压和肾脏损害风险。世界卫生组织（WHO）认为由于目前尚无法确定铅的暴露达到多低的水平才是安全的，因此建议在条件允许的情况下应采取措施尽可能降低铅暴露。基于全国的总膳食研究结果，GB 2762 对茶叶的铅（以 Pb 计）限量为 5.0mg/kg，新会柑皮含茶制品的食用方式与茶叶一致，但加入了果皮、茶叶的比例下降，果皮的铅含量水平低于茶叶，因此铅的限量值应比茶叶更为严格。经对新会柑皮含茶制品的铅含量数据进行统计分析，综合考虑行业的意见，拟定铅的限量值为 3.5 mg/kg。

（五）食品添加剂的使用。

新会柑皮含茶制品在 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中的分类为“16.02.02 茶制品（包括调味茶和代用茶）”，根据 GB 2760 可使用的食品添加剂包括：甜菊糖苷（甜味剂）、茶黄素（抗氧化剂）、食品用香精香料。由于新会柑皮含茶制品的特色就在于天然原料（柑皮、茶叶）特有的滋味气味，为保证行业的良好发展，避免出现劣币驱逐良币的现象，在本标准中规定新会柑皮含茶制品生产加工过程中不添加食品用香料、香精。

（六）贮存条件。

新会柑含茶制品随着存放时间的延长会产生特定的风味，因此有长期存放的需求，为降低存放过程发生霉变的风险，参考 GB/T 30375-2013 《茶叶贮存》，结合行业实际情况，规定新会柑含茶制品的贮存环境应维持相对湿度在 70%以下。

五、其他需要说明的问题

DB44/T 601 对新会柑的定义为新会柑地理标志产品保护范围内栽培的茶枝柑完全成熟的果实，果实成熟期为 11 月下旬~12 月中旬。新会柑皮含茶制品所用的新会柑应符合 DB44/T 601 的规定，即不包含使用非成熟果实（如小青柑）的果皮所生产的产品。如 DB44/T 601 进行修订，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

公开方式：主动公开

广东省卫生和计划生育委员会办公室

2018年8月24日印发

校对：食品标准评估处 黄熙

(共印12份)

