

# DB 44

## 广东省食品安全地方标准

DBS 44/XXX—202X

五月艾

(公开征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-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

## 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 每日推荐食用量

五月艾推荐食用量 ≤ 14 克/天（以鲜品计）。

### 4.2 不适宜人群

孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿。

### 4.3 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。