

DBS22

吉 林 省 地 方 标 准

DBS22/036—2021

食品安全地方标准 葵花盘

Local food safety standards—Sunflower calathide

2021-03-26 发布

2021-06-26 实施

吉林省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020 的规定起草。

本标准由吉林省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：吉林农业大学。

本标准主要起草人：赵岩、于鹏程、王禹、郜玉钢、祝洪艳、蔡恩博、王立岩。

本标准首次发布。

吉林省食品安全地方标准

葵花盘

1 范围

本文件确立了食用葵花盘的安全性，并规定了葵花盘的术语和定义、要求、每日限制食用量和不适宜人群。

本文件适用于食用葵花盘。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 8305	茶	水浸出物测定

3 术语和定义

3.1 葵花盘 Sunflower calathide

菊科植物向日葵 (*Helianthus annuus* L.) 除去成熟果实后的盘状花序托。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料葵花盘应清洁、基本完整，无腐烂、霉变和病虫害。

4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
组织形态	本品完整者呈四周隆起的圆盘状，盘内具干膜质的托片和未成熟的瘦果；总苞具苞片多数，苞片卵圆形或卵状披针形；具有本品应有的色泽；清洁、基本完整，无腐烂、霉变和病虫害。	取适量试样置于洁净白色的瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态和杂质，闻其气味、品其滋味。
滋、气味	具有正常葵花盘特有滋味、气味，不得有其它异味。	
杂质	不得有肉眼可见外来杂质。	

4.3 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 / (g/100 g)	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分 (以干基计) / (g/100 g)	≤ 15.0	GB 5009.4
水浸出物 (以干基计) / (g/100 g)	≥ 30.0	GB/T 8305
蛋白质 (以干基计) / (g/100 g)	≥ 5.0	GB 5009.5

4.4 污染物限量

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)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 及相关公告的规定。

5 每日限制食用量和不适宜人群

推荐食用量不超过 15 克/日。对该产品过敏人群不宜食用。
