

DBS54/2003-2021

# DBS54

## 西藏自治区食品安全地方标准

DBS54/2003-2021

---

### 食品安全地方标准

### 珠芽蓼果实粉

Polygonum Viviparum Fruit Powder

2021-05-01 发布

2021-11-01 实施

西藏自治区卫生健康委员会 发布

## 目 次

前 言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用标准.....	1
3 术语和定义.....	2
4 技术要求.....	2
5 检验方法.....	4
6 检验规则.....	5
7 包装及标签.....	6
8 贮存及运输.....	6

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化标准的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由西藏自治区卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：西藏自治区农牧科学院农业质量标准与检测研究所、农业部农产品质量监督检验测试中心（拉萨）、西藏圣龙实业有限公司。

本标准主要起草人：次顿、魏娜、杨小俊、王军、次仁德吉、郝治华、达娃卓玛、吴雪莲、张唐伟、洛桑催成、李路、郭辉、达娃群卓。

# 珠芽蓼果实粉

## 1 范围

本标准规定了珠芽蓼果实粉产品的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装及标签、贮存及运输的基本要求。

本标准适用于西藏自治区境内生产、检验和销售的珠芽蓼果实粉产品。

## 2 规范性引用标准

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

- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 191 包装贮运图示标志
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国药典》（2020年版四部）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 珠芽蓼

蓼科蓼属多年生草本植物。藏语称为“然巴”“然布”或“然波”。

#### 3.2

##### 珠芽蓼果实粉

以成熟的珠芽蓼果实为原料，经筛选去杂、清洗、干燥、粉碎、灭菌或不灭菌等工序加工而成的产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料及加工过程要求

##### 4.1.1 原料要求

4.1.1.1 原料应符合 GB 2715 的规定及其他法律法规要求；

4.1.1.2 清洗用水应符合 GB 5749 规定。

##### 4.1.2 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要求
色泽	具有该产品固有的色泽，紫色或深紫色，且色泽均匀一致。
滋气味	具有本品应有的气味，口味苦涩，无霉味、无异味。
组织状态	粉末状，无结块，无霉斑，无正常视力可见外来异物。

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质, g/100g $\geq$	10.0
粗纤维, % $\geq$	6.5
水分, g/100g $\leq$	11.0
灰分(以干物质计), g/100g $\leq$	3.3
总黄酮, % $\geq$	0.4
鞣质, % $\geq$	12.0

## 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
铅, mg/kg $\leq$	0.2
总砷, mg/kg $\leq$	0.5
总汞, mg/kg $\leq$	0.02
镉, mg/kg $\leq$	0.1
铬, mg/kg $\leq$	1.0

## 4.5 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	指 标
黄曲霉毒素B1, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0

## 4.6 微生物限量

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g $\leq$	10 000

大肠菌群, CFU/g	≤	30
霉菌, CFU/g	≤	50
致病菌 (金黄色葡萄球菌, 沙门氏菌)		按照GB 29921 的规定执行

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官指标检验

##### 5.1.1 色泽、气味、口味鉴定

取适量试样置于白色盘(瓷盘或同类容器)瓷、中,在自然光下进行观察珠芽蓼果实粉色泽、组织形态。取适量试样,先闻其气味,然后用温开水漱口,再品尝试样的滋味。结果用“正常”或“不正常”表示。

#### 5.2 理化指标检测

##### 5.2.1 蛋白质

按照GB 5009.5规定执行。

##### 5.2.2 粗纤维

按照GB/T 5009.10规定执行。

##### 5.2.3 水分

按照GB 5009.3规定执行。

##### 5.2.4 灰分

按照GB 5009.4规定执行。

##### 5.2.5 总黄酮

按照SN/T 4592规定执行。

##### 5.2.6 鞣质

按照中国《中华人民共和国药典》规定执行。

#### 5.3 污染物检测

##### 5.3.1 铅

按照GB 5009.12或GB 5009.268规定执行。

##### 5.3.2 总砷

按照GB 5009.11或GB 5009.268规定执行。

### 5.3.3 总汞

按照GB 5009.17或GB 5009.268规定执行。

### 5.3.4 镉

按照GB 5009.15或GB 5009.268规定执行。

### 5.3.5 铬

按照GB 5009.123或GB 5009.268规定执行。

## 5.4 真菌毒素检测

### 5.4.1 黄曲霉毒素B1

按照GB 5009.22规定执行。

### 5.4.2 赭曲霉毒素A

按照GB 5009.96规定执行。

## 5.5 微生物学检验

### 5.5.1 菌落总数

按照GB 4789.2的规定执行。

### 5.5.2 大肠菌群

按照GB 4789.3的规定执行。

### 5.5.3 霉菌

按照GB 4789.15的规定执行。

### 5.5.4 沙门氏菌

按照GB 4789.4的规定执行。

### 5.5.5 金黄色葡萄球菌

按照GB 4789.10的规定执行。

## 5.6 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一产地原料、同一品种、同一生产线、同一规格生产的产品为一批。

### 6.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品。每批随机抽取不少于7个小包装产品进行检验。

### 6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

#### 6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应由企业检验部门按标准进行检验，合格后方可出厂销售。

出厂检验项目：感官要求、水分、灰分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.3.2 型式检验

型式检验包括技术要求中全部项目。正常生产情况下每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 停产时间达三个月以上应在恢复生产时检验一次；
- c) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 6.4 判定规则

#### 6.4.1 出厂检验判定规则

出厂检验判定规则包括如下：

出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。

出厂检验项目如有一项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。

微生物项目有一项不符合标准，不得复检，判为不合格品。

#### 6.4.2 型式检验判定规则

型式检验判定规则包括如下：

- a) 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。
- b) 型式检验项目不超过3项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合标准，判为不合格品；超过3项不符合标准，不得复验，判为不合格品。
- c) 微生物项目有一项不符合标准，不得复检，判为不合格品。

## 7 包装及标签

7.1 包装及标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB/T 191 规定。

7.2 包装容器、包装材料应符合国家相关食品安全卫生要求。

## 8 贮存及运输

产品在环境温度0℃-15℃，相对湿度<50%，通风干燥条件下贮藏，贮藏区无任何污染物；不得露天存放，不得与有毒、有污染、有异味的货物混合放在同一仓库(室)内。贮藏、

运输过程中严防雨水淋湿、强光暴晒，防止高温及有毒有害物质的污染。运输时必须具备防潮和遮盖设施，堆码或运输装卸时严防挂烂包装。